



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**



**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERÍA  
FORESTAL Y GESTIÓN AMBIENTAL  
ESCUELA DE INGENIERÍA FORESTAL Y MEDIO  
AMBIENTE**

**TESIS**

---

**“IMPLEMENTACIÓN DE LOS ASPECTOS AMBIENTALES Y  
SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO BASADOS EN LA NORMA  
GLOBAL GAP EN LA EMPRESA CRIADOR EL GUAMITO SAC –  
TUMBES”.**

---

**TRABAJO DE TITULACIÓN PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE  
INGENIERO FORESTAL Y DEL MEDIO AMBIENTE**

**PRESENTADO POR :**

---

**Bach. DENSIL JHONATAN BALLADARES ESCOBAR**  
Ejecutor

---

**Bach. VICENTE ALEXIS ESPINOZA HONORES.**  
Ejecutor

**TUMBES – PERU  
2018**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**



**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERÍA  
FORESTAL Y GESTIÓN AMBIENTAL  
ESCUELA DE INGENIERÍA FORESTAL Y MEDIO  
AMBIENTE**

**TESIS**

---

**“IMPLEMENTACIÓN DE LOS ASPECTOS AMBIENTALES Y  
SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO BASADOS EN LA NORMA  
GLOBAL GAP EN LA EMPRESA CRIADOR EL GUAMITO SAC –  
TUMBES”.**

---

**TRABAJO DE TITULACIÓN PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
INGENIERO FORESTAL Y DEL MEDIO AMBIENTE**

**PRESENTADO POR :**

**Bach. DENSIL JHONATAN BALLADARES ESCOBAR**  
Ejecutor

**Bach. VICENTE ALEXIS ESPINOZA HONORES.**  
Ejecutor

**ING. CESAR YOEL FEJOO CARRILLO**  
Asesor

**TUMBES – PERU  
2018**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES**



**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERÍA  
FORESTAL Y GESTIÓN AMBIENTAL  
ESCUELA DE INGENIERÍA FORESTAL Y MEDIO  
AMBIENTE**

---

**“IMPLEMENTACION DE LOS ASPECTOS AMBIENTALES Y  
SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO BASADOS EN LA NORMA  
GLOBAL GAP EN LA EMPRESA CRIADOR EL GUAMITO SAC –  
TUMBES”.**

---

**TRABAJO DE TITULACIÓN PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE INGENIERO  
FORESTAL Y DEL MEDIO AMBIENTE**

**SUSTENTADO Y APROBADO ANTE EL SIGUIENTE JURADO:**

---

**Dr. GERARDO JUAN FRANCISCO CRUZ CERRO  
PRESIDENTE**

---

**ING. JOSE A. SILVA CHAVEZ  
SECRETARIO**

---

**ING. DORIAN YASSER AGUIRRE CAMPOS  
VOCAL**

**TUMBES – PERU  
2018**

## **AGRADECIMIENTOS**

En primer lugar queremos agradecer a Dios por darnos la fortaleza y perseverancia para la elaboración y culminación de este trabajo de titulación.

Un agradecimiento especial a nuestro asesor Mg. Cesar Yoel Feijoo Carrillo, quien nos brindó su apoyo y consejos constantes, los cuales fueron fundamentales para la culminación de este trabajo. Agradecemos a nuestros padres por ser la base de nuestra felicidad, por darnos la seguridad, valores y principios necesarios para nuestra vida personal y profesional.

Nuestro eterno agradecimiento a todos las personas que estuvieron involucradas directa o indirectamente en la elaboración de este trabajo de investigación.

### **Dedicatoria**

Este trabajo está dedicado a Dios y a nuestros padres.

## INDICE

<b>RESUMEN</b>	.....	7
<b>ABSTRACT</b>	.....	8
<b>INTRODUCCIÓN</b>	.....	9
<b><u>CAPITULO I</u></b>		
<b>OBJETIVOS</b>	.....	11
1.1. Objetivo general	.....	11
1.2. Objetivos específicos	.....	11
<b><u>CAPITULO II</u></b>		
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	.....	12
<b><u>CAPITULO III</u></b>		
<b>REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	.....	14
3.1. Definiciones relacionadas al tema	.....	14
3.2. Marco normativo nacional e internacional	.....	17
3.3. GLOBAL G.A.P.	.....	24
<b><u>CAPITULO IV</u></b>		
<b>DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA</b>	.....	26
4.1. Ubicación	.....	26
4.1.1. Ubicación Política	.....	26
4.1.2. Acceso	.....	26
4.1.3. <b>Reseña histórica CRIADOR EL GUAMITO SAC</b>	.....	27
4.1.4. Organigrama de la empresa	.....	28
4.1.5. Proceso productivo de la empresa	.....	29
4.2. Proceso de cultivo de langostinos	.....	30
4.2.1. Preparación de los estanques	.....	30
4.2.2. Llenado del estanque	.....	30
4.2.3. Fertilizado	.....	30
4.2.4. Aplicación de bacterias	.....	30
4.2.5. Aplicación de vitamina C	.....	31
4.2.6. Uso de Pro bióticos	.....	31
4.2.7. Siembra	.....	31
4.2.8. Recambio	.....	32
4.2.9. Alimentación	.....	32
4.2.10. Engorde	.....	32
4.2.11. Control sanitario	.....	32
4.2.12. Cosecha	.....	33

## **CAPITULO V**

<b>MATERIALES Y MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>34</b>
5.1. Materiales .....	34
5.1.1. Materiales de campo .....	34
5.1.2. Materiales de gabinete .....	35
5.2. Metodología según Norma específica .....	35
5.2.1. Implementación de GLOBAL G.A.P.....	35
5.2.2. Implementación de la ley general del ambiente .....	36
5.2.3. Implementación Del Reglamento de la Ley de N° 29783 Seguridad y Salud en el Trabajo .....	36
5.3. Desarrollo de la Metodología .....	37
5.3.1. Entrevista con el Gerente General.....	38
5.3.2. Entrevista con encargado de campo y personal administrativo	38
5.3.3. Recopilación de información.....	38
5.3.4. Diagnóstico .....	39
5.3.5. Ejecución de observaciones y aplicación de normativa .....	39
5.3.6. Implementación .....	42

## **CAPITULO VI**

<b>RESULTADOS .....</b>	<b>43</b>
6.1. Resultados de la entrevista con los encargados de criador el Guamito .....	43
6.2. Resultado de la revisión de la documentación de Criador el Guamito .....	43
6.3. Resultados de la observación in situ .....	44
6.4. Resultados de las entrevistas con el personal.....	47
6.5. Resultado de la aplicación de la lista de verificación de la norma GLOBAL G.A.P. Versión 5.0-2.....	47

## **CAPITULO VII**

<b>IMPLEMENTACIÓN .....</b>	<b>82</b>
7.1. Área de emergencia .....	82
7.2. Puntos de segregación de residuos sólidos .....	82
7.3. Almacén temporal de residuos sólidos.....	83
7.4. Contaminación de la empresa Peruvian S.A .....	83
7.5. Construcción de pozo séptico .....	84
7.6. Contratación de una técnica en enfermería .....	84
7.7. Elaboración de compost .....	84
7.8. Reglamento de seguridad y salud en el trabajo .....	84
7.9. Compra de equipos de protección personal.....	85
7.10. Capacitaciones a todo personal.....	85
7.11. Contratación de una Supervisora en Limpieza.....	85

<b><u>CAPITULO VIII</u></b>		
<b>DISCUSIONES</b>	.....	86
<b><u>CAPITULO IX</u></b>		
<b>CONCLUSIONES</b>	.....	90
<b><u>CAPITULO X</u></b>		
<b>RECOMENDACIONES</b>	.....	92
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	.....	93
<b>ANEXOS</b>	.....	94
<b>1. ANEXO N° 01: Plano General de Guamito</b>		
<b>2. ANEXO N° 02: vistas fotograficas de Criador el Guamito S.A.C</b>		
<b>3. ANEXO N° 03: Equipos de Seguridad de Criador el Guamito S.A.C</b>		
<b>4. ANEXO N° 04: Equipos Eco-eficientes</b>		
<b>5. ANEXO N° 05: Capacitaciones</b>		
<b>6. ANEXO N° 06: Lista de Asistencias</b>		
<b>7. ANEXO N° 07: Constancias y certificados</b>		
<b>8. ANEXO N° 08: Reglamento Interno de Trabajo</b>		
<b>9. ANEXO N° 09: Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo</b>		

## INDICE DE TABLAS Y DIAGRAMAS

Tabla 1.	Escala de calificación para la evaluación de los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo .....	40
Tabla 2.	Calificación por sección en la evaluación de los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo .....	41
Tabla 3.	Calificación según el porcentaje de cumplimiento total de la lista de verificación .....	42
Tabla 4.	Lista de verificación de la norma global gap aplicado a la empresa Criador el Guamito .....	48
Tabla 5.	Diagnóstico detallado por temas estudiados de la norma global G.A.P. ....	87
Diagrama 1.	Flujo de ejecución del proyecto .....	37
Diagrama 2.	Resultados del diagnóstico por temas de la norma global G.A.P. ....	89

## RESUMEN

Este trabajo tuvo como objetivo principal el de asegurar que se lleve a cabo o se cumpla con los aspectos referidos al cuidado del ambiente y seguridad, salud en el trabajo, según los criterios basados en la norma GLOBAL GAP Versión 5.0-2, en la empresa langostinera “Criador El Guamito S.A.C”. Para garantizar la conservación del medio ambiente, controlando las actividades generadas en el sector acuícola, y así minimizar los impactos negativos de estas actividades, asegurando el bienestar de los trabajadores de la empresa y así acceder a nuevos mercados. La metodología que se usó se basó principalmente en la aplicación de una lista de verificación de la norma GLOBAL GAP Versión 5.0-2, solo en temas relacionados al medio ambiente, seguridad, salud en el trabajo para la realización de un diagnóstico y así cumplir con la citada norma en los temas ya mencionados. Los resultados obtenidos en la aplicación de la lista de verificación mostraron una posición de inobservancia con respecto a los aspectos importantes que la empresa debe mejorar.

**Palabras Claves:** Seguridad, Salud de los trabajadores, GLOBAL GAP, Medio Ambiente, implementación.

## **ABSTRACT**

The objective of this non-experimental research work was to implement the environmental aspects and safety, health at work in the company Langostinera Criador el Guamito SAC, based on the criteria of the GLOBAL GAP Standard Version 5.0-2, to guarantee the conservation of the environment, minimize the negative impacts of aquaculture activity, ensure the welfare of the people involved and, finally, access more competitive markets. The methodology applied was mainly based on the application of a checklist of the standard only on issues related to the environment, safety, health at work for the realization of a diagnosis to comply with the aforementioned standard. The results obtained show a situation of systematic noncompliance with respect to these important aspects that the company must improve.

**Key words:** Safety, Workers' Health, GLOBAL GAP, Environment, implementation.

## INTRODUCCIÓN

“La acuicultura nacional viene emergiendo como un rubro de producción económicamente importante gracias al marco legal propuesto por el gobierno peruano, condiciones del medio ambiente del territorio peruano y a la gran extensión de los espejos de agua propicios para la actividad acuícola. En el año 2011 la producción acuícola alcanzó un poco más de 92 mil toneladas, al igual que todos los sistemas de producción acuícola experimentaron un crecimiento notable a partir del 2002”. (PRODUCE, 2012).

“En el caso de Perú somos un país con un gran potencial acuícola gracias a una gran diversidad en recursos hidrobiológicos y de cuerpos de agua, con un sector acuícola en permanente crecimiento y en el cual se espera que para el 2021 la producción acuícola represente no menos del 15% del Producto Bruto Interno (PBI) pesquero” (El Peruano, 2016).

El desarrollo en la producción acuícola está en un alto crecimiento al igual que otras actividades productivas, con este crecimiento también ha incrementado la preocupación por los impactos sociales y ambientales negativos relacionados con sus actividades, tales como la transmisión de enfermedades, contaminación de aguas y las actividades laborales riesgosas o peligrosas que afectan al personal en las empresas. Pero ya hay empresas productoras que están incorporando algunas medidas que permitan disminuir dichos riesgos; aunque estas empresas no cuentan con una certificación que acrediten sus acciones e indique su compromiso. Adicionalmente, los mercados mundiales exigen alimentos certificados porque “en la actualidad las personas tienen preocupación sobre las alteraciones que generan las actividades del hombre con respecto al medio ambiente; por lo tanto, están en busca de alimentos cultivados que cumplan con responsabilidad algunos requisitos como: cultivo en condiciones ecológicamente sanas y sin alteraciones negativas en el medio en que se desarrolla la actividad” (GLOBAL G.A.P. Versión 5.0-2, 2010). Por consiguiente, la Langostinera Criador el Guamito al tener una alta producción, que viene aumentando cada año en el mercado nacional e internacional, necesita aplicar acciones que minimicen las prácticas inadecuadas que

producen pérdidas económicas, ya que afectan directamente en los costos de producción. En la Región Tumbes existen empresas dedicadas a la actividad acuícola a mayor y menor escala con la especie langostino blanco (*Litopenaeus vannamei*) que son duramente criticadas por los impactos significativos al medio ambiente. Sin embargo, todas estas empresas generan muchas fuentes de trabajo logrando mejoras económicas a ciudadanos de la Región Tumbes e inclusive de otras regiones (Piura, Lambayeque, Cajamarca, entre otros) por tal motivo el cierre definitivo de estas empresas no sería la mejor opción siendo recomendable adecuarlos y comprometerlos a la conservación del medio ambiente mediante acciones ambientalmente positivas en cada uno de sus procesos productivos. Siendo la certificación ambiental una acción sostenible y rentable tanto para la empresa como los trabajadores ya que al contar con la certificación Global G.A.P Versión 5.0-2 el producto final de langostino blanco adquiriría un valor adicional que asegura la calidad del mismo para los clientes internacionales como son Korea y Europa, con esto se lograra una mejor rentabilidad para la empresa y se verá reflejado en mejoras económicas para los trabajadores y a la vez generando más fuentes de trabajo.

En resumen, se puede concluir que obteniendo una certificación ambiental como es Global G.A.P Versión 5.0-2, las empresas langostineras podrán exportar y comercializar su producto langostino blanco a un mejor precio con lo cual se lograra una alta rentabilidad y mejores beneficios para los trabajadores tanto en seguridad, salud y económicas.

Por lo dicho anteriormente, el presente trabajo tuvo como objetivo la elaboración de un diagnóstico e implementar de los aspectos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, basados en la Norma GLOBAL G.A.P. Versión 5.0-2 dentro de la empresa Langostinera Criador el Guamito S.A.C.

# **CAPITULO I**

## **OBJETIVOS**

### **1.1. Objetivo general**

Implementar los aspectos ambientales y seguridad salud en el trabajo basados en la norma GLOBAL GAP versión 5.0-2 en la empresa CRIADOR EL GUAMITO SAC – TUMBES”

### **1.2. Objetivos específicos:**

- Evaluar la situación actual de los aspectos ambientales e implementar actividades de mejora en el marco de la norma Global Gap Versión 5.0-2 en la empresa criador el GUAMITO SAC.
- Evaluar la situación actual de la seguridad, salud de los trabajadores e implementar actividades de mejora en el marco de la norma Global Gap en la empresa criador el GUAMITO SAC.
- Elaborar e implementar un plan de gestión para minimización de riesgo y seguridad y salud ocupacional.

## **CAPITULO II**

### **JUSTIFICACIÓN**

GlobalGAP<sup>1</sup> Versión 5.0-2 es un conjunto de normas internacionalmente reconocidas sobre las buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de acuicultura (GAP). Bajo la marca Global GAP se agrupan un conjunto de protocolos de buenas prácticas gestionadas por Food Plus GmbH<sup>2</sup>, una organización sin ánimo de lucro, que desarrolla estándares para la certificación de los procesos de obtención de productos del sector primario a escala mundial, incluida la acuicultura.

El conjunto de Normas de Global GAP Versión 5.0-2 le proporcionan a la Empresa Criador el Guamito S.A.C.:

1. Desarrollo en la calidad de su producto, en su proceso y el servicio brindado a sus compradores.
2. Aumento del nivel de satisfacción de sus clientes
3. ventaja competitiva con otros productores.
4. Presentación pública de la responsabilidad con la Calidad y la Seguridad Alimentaria
5. Abrirse a nuevos mercados, al trabajar con organizaciones para las que Global GAP es una obligación o una expectativa

---

<sup>1</sup> GAP Good Agricultural Practices: Buenas prácticas agrícolas

<sup>2</sup> Food Plus GmbH: organización encargada de estandarizar las cadenas de proceso de producción

## **CAPITULO III**

### **REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA**

#### **3.1. Definiciones relacionadas al tema**

##### **a) Norma**

“Según ISO (Organización Internacional de Normalización) es una especificación técnica, u otro documento accesible al público, establecida con la cooperación y el consenso, o la aprobación general de todas las partes interesadas, basada en los resultados combinados de la ciencia, de la tecnología y de la experiencia, que apunta al beneficio óptimo de la comunidad en su conjunto y aprobada por un organismo calificado a nivel nacional, regional, internacional”.

##### **b) Responsabilidad ambiental**

Jonás, Hans (1995). La responsabilidad ambiental es la imputabilidad de una valoración positiva o negativa por el impacto ecológico de una decisión. Se refiere generalmente al daño causado a otras especies, a la naturaleza en su conjunto o a las futuras generaciones, por las acciones o las no-acciones de otro individuo o grupo. Ejemplo: "La responsabilidad ambiental de las empresas petroleras es grande debido a la contaminación del mar y las playas provocada por los derrames".

Según Hans Jonás propone un imperativo que, siguiendo formalmente el imperativo categórico kantiano, ordena: “obra de tal modo que los efectos de tu acción sean compatibles con la permanencia de una vida humana auténtica en la Tierra”. Dicho imperativo se conoce como el "principio de responsabilidad" y es de gran importancia en ecología y derecho ambiental.

La responsabilidad ambiental recae tanto en los individuos, como en las empresas, países y en la especie humana en su conjunto. En la responsabilidad ambiental también se debe evaluar el hecho de la "reparación por daño ambiental". Desde el campo de las ciencias jurídicas, pueden surgir diferentes clases de responsabilidades ante este supuesto como sería la responsabilidad

civil por daño ambiental, la responsabilidad penal por daño ambiental y la responsabilidad administrativa por daño ambiental.

Parte de esta responsabilidad ambiental recae en las organizaciones, como principales fuentes de contaminación ambiental. Es por esto que hoy en día las empresas deben incluir dentro de sus programas estrategias que minimicen el impacto ambiental, una de ellas es la política de implementar tecnologías limpias con cero emisiones.

### **c) Certificación de un producto**

“Muchos productos manufacturados no están regulados en cuanto a su calidad, salubridad o seguridad por ninguna norma o resolución, y estos requisitos tampoco les son exigidos en los mercados externos. Sin embargo, para garantizar su calidad y diseño al consumidor, una empresa puede voluntariamente someter su producto a un protocolo de calidad que le otorgue un sello o certificación de una entidad certificadora. De esta manera el producto recibe diferenciación por su valor agregado y proporciona confianza al consumidor” (Erkekdjian, 2002).

“La certificación es el reconocimiento explícito de que un sistema, proceso, producto o servicio cumple con los requerimientos de una determinada norma, estándar o protocolo. Este reconocimiento lo realiza una entidad independiente - llamada tercera parte, que en general está acreditada en un organismo de acreditación” (Viglizzo, 2004).

### **d) Responsabilidad ambiental empresarial**

Según la consultora ambiental Oficina verde. Algunas empresas europeas, norteamericanas y asiáticas comienzan a mostrar una clara tendencia hacia el desarrollo sustentable (refiriéndose a aspectos ambientales). Las compañías prósperas en el mundo del siglo XXI serán las que superen a sus competidores en conceder especial importancia a todos sus grupos de interés, no sólo a clientes y empleados sino también favoreciendo al mejoramiento de su entorno ambiental.

Cada día se cometen errores o ignorancias ambientales en el mundo, que desencadenan una serie de problemas socio-económicos y se padecen sus efectos de forma mediata e inmediata. Los efectos de la industrialización son cada vez más visibles y, sin embargo, muchas empresas no hacen lo suficiente para revertir esta corriente de destrucción, a sabiendas de que es el futuro que dejan a sus hijos (un mundo contaminado y con pocas posibilidades de desarrollo). Pero no todo es negativo, algunas organizaciones unen sus esfuerzos e implementan estrategias para mejorar el entorno ambiental, están son Empresas Ambientalmente Responsables, no sólo por cumplir normas jurídicas, sino por la conciencia de mejorar las actividades productivas, buscando alternativas tecnológicas donde el impacto ambiental sea reducido a su mínima expresión.

#### **e) Hojas de verificación**

Según Serra y Fernández (2010) “son llamadas también hojas de control, de registro o de comprobación. Sirven para reunir y clasificar informaciones por categorías mediante la anotación y registro de sus frecuencias bajo forma de datos. Se emplean tanto en el estudio de síntomas de un problema, como en la investigación de causas o en la recogida y análisis de datos, en tareas de verificación y chequeo, etc.; siendo el punto de partida de otras herramientas”.

#### **f) Procedimientos**

“Un procedimiento es el documento en cual se describen de forma clara y específica los pasos consecutivos para iniciar, desarrollar y concluir una actividad relacionada con el proceso productivo o de suministro de servicios, los responsables de ello, elementos técnicos a aplicar, condiciones requeridas, alcances, limitaciones fijadas, número de personas afectadas y características del personal que interviene” (Senlle y Torres, 2000). “Los procedimientos suelen responder a las siguientes preguntas básicas: quién, qué, cuándo, dónde y por qué se realiza la actividad. Además, es importante que se defina en forma esquemática mediante diagramas como se realiza un determinado trabajo y con qué se relaciona, dejando los detalles específicos para las instrucciones de trabajo. Aquí se pueden incluir mapas de proceso, diagramas de flujo, fichas de proceso, entre otros” (Thomas, 2006)

## **g) Registros**

“Son los documentos que permiten, por un lado, recoger información de los procesos y actividades que se llevan a cabo en la organización y, por otro lado, permiten disponer de evidencias del funcionamiento de los procesos acorde a los procedimientos establecidos. Debemos tomar en cuenta que el Formato es la plantilla o formulario en el que se anotan datos, mientras que el Registro es el propio dato registrado; es decir, el formato se convierte en registro cuando se utiliza para recoger información, no obstante, un registro puede tomarse sin un formato determinado” (López, 2015).

“Los registros describen los resultados de alguna actividad, los resultados de inspecciones, pruebas, revisiones, auditorías, validaciones, cálculos, etc. y, por tanto, son documentos descriptivos. También son registros cualquier documento que describa las funciones y características alcanzadas de un producto o servicio, o que demuestre que el trabajo se ha planificado, organizado, dotado de recursos, verificado y corregido cuando se encuentra una deficiencia. Los registros pueden tomar varias formas: informes textuales, datos de ordenador, formularios que contienen datos en cuadros, gráficos, tablas, listas, y muchas otras formas” (Hoyle, 1996).

## **3.2. Marco normativo nacional e internacional**

### **a) Legislación Nacional**

#### **Constitución Política del Perú (Año 1993)**

Título I: De la Persona y de la Sociedad, Capítulo I Derechos Fundamentales de la Persona

Artículo 2°. - Derecho a la Paz y a un Medio Ambiente Equilibrado Toda persona tiene derecho:

Inciso 22. A la paz, a la tranquilidad, al disfrute del tiempo libre y al descanso, así como a gozar de un ambiente equilibrado y adecuado al desarrollo de su vida.

Título III: Del Régimen Económico,

Capítulo II Del Ambiente y los Recursos Naturales

Artículo 66°. -Recursos Naturales Los recursos naturales, renovables y no renovables, son patrimonio de la nación. El Estado es soberano en su aprovechamiento. Por Ley Orgánica se fijan las condiciones de su utilización y de sus otorgamientos particulares. La concesión otorga a su titular un derecho real, sujeto a dicha norma legal.

Artículo 67°. -Política Nacional Ambiental El Estado determina la política nacional del ambiente. Promueve el uso sostenible de sus recursos naturales.

Artículo 68°. -Protección de la Diversidad Biológica y de las Áreas Naturales Protegidas El Estado está obligado a promover la conservación de la diversidad biológica y de las áreas naturales protegidas.

✓ **Decreto Legislativo N.º 757 del 08.11.91 “Ley Marco para el Crecimiento de la Inversión Privada”**

Establece en su Artículo 51°: “La autoridad sectorial competente determinará las actividades que por su riesgo ambiental pudieran exceder de los niveles o estándares tolerables de contaminación o deterioro del medio ambiente, de modo que requerirán necesariamente de la elaboración de estudios de impacto ambiental previos al desarrollo de dichas actividades”

✓ **Ley 28611 de Fec. de Aprob. 13 .10. 2005. “Ley General del Ambiente”**

Establece en su Artículo 25°: “Los Estudios de Impacto Ambiental – EIA, son instrumentos de gestión que contienen una descripción de la actividad propuesta y de los efectos directos o indirectos previsibles de dicha actividad en el medioambiente físico y social, a corto y largo plazo, así como la evaluación técnica de los mismos. Deben indicar las medidas necesarias para evitar o reducir el daño a niveles tolerables e incluirá un breve resumen del estudio para efectos de su publicidad” Asimismo regula en su Artículo 90°: “El Estado promueve y controla el aprovechamiento sostenible de las aguas continentales a través de la gestión integrada del recurso hídrico, previniendo la afectación de su calidad ambiental y de las condiciones naturales de su entorno, como parte del ecosistema donde se encuentran; regula su asignación en función de objetivos sociales, ambientales y económicos; y promueve la inversión y participación del sector privado en el aprovechamiento sostenible del recurso”

✓ **Ley N° 27446 “Ley Marco del Sistema Nacional de Evaluación Impacto Ambiental” (SEIA).**

En el artículo 2° establece: “Quedan comprendidos en el ámbito de la Ley, los proyectos de inversión públicos y privados que impliquen actividades, construcciones u obras que puedan causar impactos ambientales negativos, según disponga el Reglamento de la presente Ley”

✓ **Ley N° 28245 “Ley Marco del Sistema Nacional de Gestión Ambiental”**

En el Artículo 3° regula que: “El Sistema Nacional de Gestión Ambiental tiene por finalidad orientar, integrar, coordinar, supervisar, evaluar y garantizar la aplicación de las políticas, planes, programas y acciones destinados a la protección del ambiente y contribuir a la conservación y aprovechamiento sostenible de los recursos naturales”.

✓ **Reglamento de la “Ley Marco del Sistema Nacional de Gestión Ambiental” D.S. N° 008-2005-PCM**

En el Artículo 57° del Reglamento de la “Ley Marco del Sistema Nacional de Gestión Ambiental” establece que: “Todo proyecto de inversión público y privado que implique actividades, construcciones u obras que puedan causar impactos ambientales negativos significativos está sujeto al Sistema Nacional de Evaluación de Impacto Ambiental (SEIA). Mediante ley se desarrollan los componentes del SEIA. La Autoridad Ambiental Nacional, en cumplimiento de su rol director del SEIA puede solicitar la realización de estudios que identifiquen los potenciales impactos ambientales negativos significativos a nivel de políticas, planes y programas”.

✓ **Aprueban los Estándares Nacionales de Calidad Ambiental para Agua D.S. N°002-2008-MINAM del 30.07.08**

Establece en la Categoría 4: Conservación del Ambiente Acuático para Ecosistemas Marino Costeros en especial para Estuarios los Estándares de Calidad de Agua de parámetros físicos, químicos y biológicos presente en el agua, en su condición de cuerpo receptor y componente básico de los ecosistemas <sup>3</sup>/<sub>4</sub> “Ley General de Residuos Sólidos”. Ley N° 27314 del 20.07.2000 En el Inciso 6 del Artículo 4°. incentiva como uno de sus lineamientos de política “fomentar el reaprovechamiento de los residuos sólidos

y la adopción complementaria de prácticas de tratamiento y adecuada disposición final”. Establece en su artículo 23° las responsabilidades por residuos peligrosos frente a daños por generadores. Asimismo, regula en su artículo 37° que los generadores remitirán anualmente a la autoridad competente de su sector una Declaración y Manifiesto de Manejo de Residuos Sólidos.

✓ **Reglamento de la “Ley General de Residuos Sólidos”. D.S. N° 057-2004-PCM del 22.07.2004,**

Establece en su Artículo 26° Estudios Ambientales que los titulares de proyectos de obras o actividades en general que generen o vayan a manejar residuos sólidos, deben incorporar compromisos legalmente exigibles relativos a la gestión adecuada de los residuos sólidos generados, en los estudios ambientales y en otros instrumentos ambientales exigidos por la legislación ambiental respectiva

✓ **Ley General De Residuos Sólidos Decreto Legislativo N°1065 que Modifica la Ley N°27314,**

Regula en su Artículo 37° Declaración, Plan de Manejo y Manifiesto de Residuos que los generadores de residuos sólidos del ámbito no municipal, remitirán en formato digital, a la autoridad a cargo de la fiscalización correspondiente a su sector, los siguientes documentos:

- Una declaración Anual del manejo de Residuos sólidos conteniendo información sobre los residuos generados durante el año transcurrido
- Su Plan de Manejo de Residuos Sólidos que estiman van a ejecutar en el siguiente periodo conjuntamente con la Declaración indicada en el numeral anterior, de acuerdo con los términos que se señale en el Reglamento de la presente Ley
- Un Manifiesto de Manejo de Residuos Sólidos Peligrosos por cada operación de traslado de residuos peligrosos, fuera de instalaciones de extracción o aprovechamiento de recursos naturales y similares

✓ **Aplicación de las disposiciones indicadas en la Norma Técnica Peruana NTP 900.058.2005, INDECOPI:**

Gestión de Residuos. Código de Colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos. Decreto Supremo N°038-2001-AG Mediante el cual se aprueba el Reglamento de la Ley de Áreas Protegidas con el cual consolida el marco conceptual y normativo para que el desarrollo de las Áreas Naturales Protegidas, contribuya al logro de beneficios sociales, económicos, ambientales, educativos y culturales de los pobladores locales comprendidos en su ámbito.

**b) Legislación Sectorial**

Ley General de Pesca Decreto- Ley N° 25977 del 21.12.92, En el Artículo 1 establece: “Tiene por objeto normar la actividad pesquera con el fin de promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos y de asegurar un aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, optimizando los beneficios económicos, en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad” <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Reglamento de la Ley General de Pesca-Decreto Supremo N° 012-2001-PE del 13.03.2001, Regula en el artículo 78° obligaciones de los titulares de actividades pesqueras y acuícolas relacionado a que son responsables de los efluentes emisiones , ruidos y disposición de desechos que generen o que se produzcan como resultado de los proceso efectuados en sus instalaciones de los daños a la salud o seguridad de las personas de efectos adversos sobre los ecosistemas o sobre la calidad de los recursos naturales en general y de los recursos hidrobiológicos en particular, así como de los efectos o impactos resultantes de sus actividades. Por lo tanto, están obligados a ejecutar de manera permanente planes de manejo ambiental y, en consecuencia, a realizar las acciones necesarias para prevenir o revertir en forma progresiva, según sea el caso, la generación y el impacto negativo de las mismas, a través de la implementación de prácticas de reúso, reciclaje, tratamiento y disposición final. Asimismo, están obligados a adoptar medidas destinadas a la conservación de los recursos hidrobiológicos y de los ecosistemas que les sirven de sustento. Asimismo, dispone en su inciso b) Del Artículo 89° que las Actividades pesqueras incluyendo la acuicultura están sujetas a la elaboración y aprobación de un EIA.

¾ Reglamento de la Ley de Promoción y Desarrollo de la Acuicultura-DS N°0302001-PE del 11.07.2001: Regula en su artículo 76°, que en materia ambiental, las personas naturales y jurídicas que se dediquen al desarrollo de actividades de acuicultura, se rigen por las normas señaladas en el Título VI del Reglamento de la Ley General de Pesca Asimismo establece en su Artículo 77° Certificaciones Ambientales en relación a su inciso 77.1 en que se requiere de la presentación del Certificado Ambiental del EIA otorgado por la DIGAAP para el desarrollo de actividades acuícolas a mayor escala. ¾ Ley N° 27460, del 21-05-2001. Ley de Promoción y Desarrollo de la Acuicultura, Regula en su Art. 11° El Estado propicia la participación de las Universidades y de Instituciones Del Sector Público y privado en las labores de investigación, capacitación, transferencia de tecnología, control ambiental, sanitario y ecológico”. Además, establece en su inciso 30, 2 del Art. 30, que para la realización de las actividades de acuicultura se requiere la presentación de la Declaración de Impacto Ambiental (DIA), el Estudio de Impacto Ambiental (EIA), o el Programa de Adecuación de Impacto Ambiental (PAMA), según corresponda, conforme a la legislación de la materia y lo que establezca el Reglamento de la Ley General de Pesca. ¾ R.M. N° 871-2008-PRODUCE, del 30.12.08 Aprueba la Guía para elaboración de Estudios de Impacto Ambiental (EIA) en la actividad acuícola de mayor escala.

✓ **D.L. N° 1032. del 24.06.08**

Con la cual se declara de interés nacional la actividad acuícola y crea la Ventanilla única de Acuicultura (VUA).

✓ **Reglamento D.L. N° 1032 de Fec. Aprob. 05.12.08**

En el artículo 2° establece: que el presente reglamento es de cumplimiento obligatorio para las entidades de la administración pública que participan en el otorgamiento de derechos para el acceso a la actividad económica; asimismo es de cumplimiento obligatorio para los administrados que soliciten dichos derechos. Asimismo, en el capítulo II de este reglamento se regula sobre la organización y funcionamiento de la VUA para el acceso a la acuicultura de mayor escala y los recursos hídricos que requiera dicha actividad.

✓ **Ley del Servicio de Sanidad Pesquera - SANIPES Ley N° 28559 de Fec. De Aprob. 26.06.05**

Se establece en su artículo 2° “que el Servicio de Sanidad Pesquera, comprende todas las fases de las actividades pesqueras y acuícolas, incluyendo los aspectos relacionados a la certificación oficial sanitaria y de calidad de los recursos y/o productos pesqueros y acuícolas. Asimismo, en su artículo 3 establece que el Ministerio de la Producción es el órgano rector, encargado de establecer la política sanitaria pesquera y de calidad. Propiciar la eficacia y la eficiencia de las actividades pesqueras y acuícolas, optimizando la utilización de los recursos y/o productos hidrobiológicos, mediante la obtención de los recursos pesqueros y acuícolas, sanos, limpios, sanitariamente seguros, manipulados y procesados en ambientes higiénicos autorizados y correctamente adecuados para su uso y consumo”.

✓ **Decreto Supremo N°008-2009-PRODUCE Fecha de Pub. 20.03.09**

Mediante el cual se aprueba el Texto Único de Procedimientos Administrativos - TUPA del Ministerio de la Producción, el mismo que consta de 130 procedimientos y 11 servicios.

✓ **RM N°168 -2007-PRODUCE**

Se aprueba la Guía para la Presentación de Reportes de Monitoreo en Acuicultura para ser utilizadas por los titulares de derechos acuícolas que cuenten con Declaración de Impacto Ambiental, Estudio de Impacto Ambiental o Programa de Adecuación y Manejo Ambiental aprobado ¾ RM N°019-2011-PRODUCE Con la cual se modificar la Guía para la presentación de Reportes de Monitoreo de la Actividad Acuícola, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 168-2007PRODUCE El objetivo de la citada Guía es guiar a los titulares de derechos acuícolas que cuente con certificado ambiental aprobado en la Declaración de Impacto Ambiental, Estudio De Impacto Ambiental o Programa de Adecuación y Manejo Ambiental en la presentación de reportes de monitoreo semestrales que deben ser remitidos a las Direcciones Regionales de Producción en el caso de Declaración de Impacto Ambiental o a la Dirección

General de Asuntos Ambientales de Pesquería en el caso de Estudio de Impacto Ambiental o Programa de Adecuación y Manejo Ambiental

### **3.3. GLOBAL G.A.P.**

#### **a) Norma GLOBAL GAP Versión 5.0-2**

La Norma define un marco para el desarrollo de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en las explotaciones agropecuarias, estableciendo requisitos para la mejor práctica en la producción primaria. Fue creado a fines de los 90 por varias cadenas de supermercados europeos y sus proveedores más grandes. G.A.P. es el acrónimo por sus siglas en inglés “Good Agricultural Practices” o traducción en español buenas prácticas agrícolas cuyo objetivo es la de brindar un estándar de conformidad entre diferentes proveedores de cadenas comerciales, pues la falta de este ocasionaba problemas entre los agricultores. La norma cuenta con criterios relativos a inocuidad alimentaria, los métodos de producción sostenible, el bienestar de los trabajadores y de los animales, el uso responsable del agua, los alimentos para animales y los materiales de reproducción vegetal.

#### **b) Norma GLOBAL GAP PARA acuicultura**

Es un programa voluntario de certificación que establece criterios para el cumplimiento legal, la inocuidad alimentaria, la salud y seguridad de los trabajadores, el bienestar animal, así como para el cuidado ambiental; se extiende a diferentes especies de peces, crustáceos y moluscos. Cubre toda la cadena productiva, desde los reproductores, obtención de semilla y otras etapas de producción, proveedores de alimentos, cosecha y procesamiento. También se requiere que los productores acuícolas adquieran el alimento y semilla de proveedores confiables. La Norma GLOBAL G.A.P Versión 5.0-2. Mediante la Cadena de Custodia busca aportar a los productores acuícolas un alto grado de transparencia e integridad, al poder identificar el estado de su producto a lo largo de todo el proceso productivo y la cadena de suministro, desde la explotación hasta el minorista (GLOBALG.A.P. Versión 5.0-2. 2016).

## **CAPÍTULO IV**

### **DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA**

#### **4.3. Ubicación**

Este trabajo se realizó dentro de las instalaciones de la empresa Langostinera Criador el Guamito S.A.C. (Mapa N° 01), el cual se encuentra ubicado a la margen derecha de la carretera a Puerto Pizarro, entre la quebrada del Padre, carretera Puerto Pizarro, Pampa de los Catillos, Pampa Laguna, provincia y departamento de Tumbes.

##### **4.3.1. Ubicación Política**

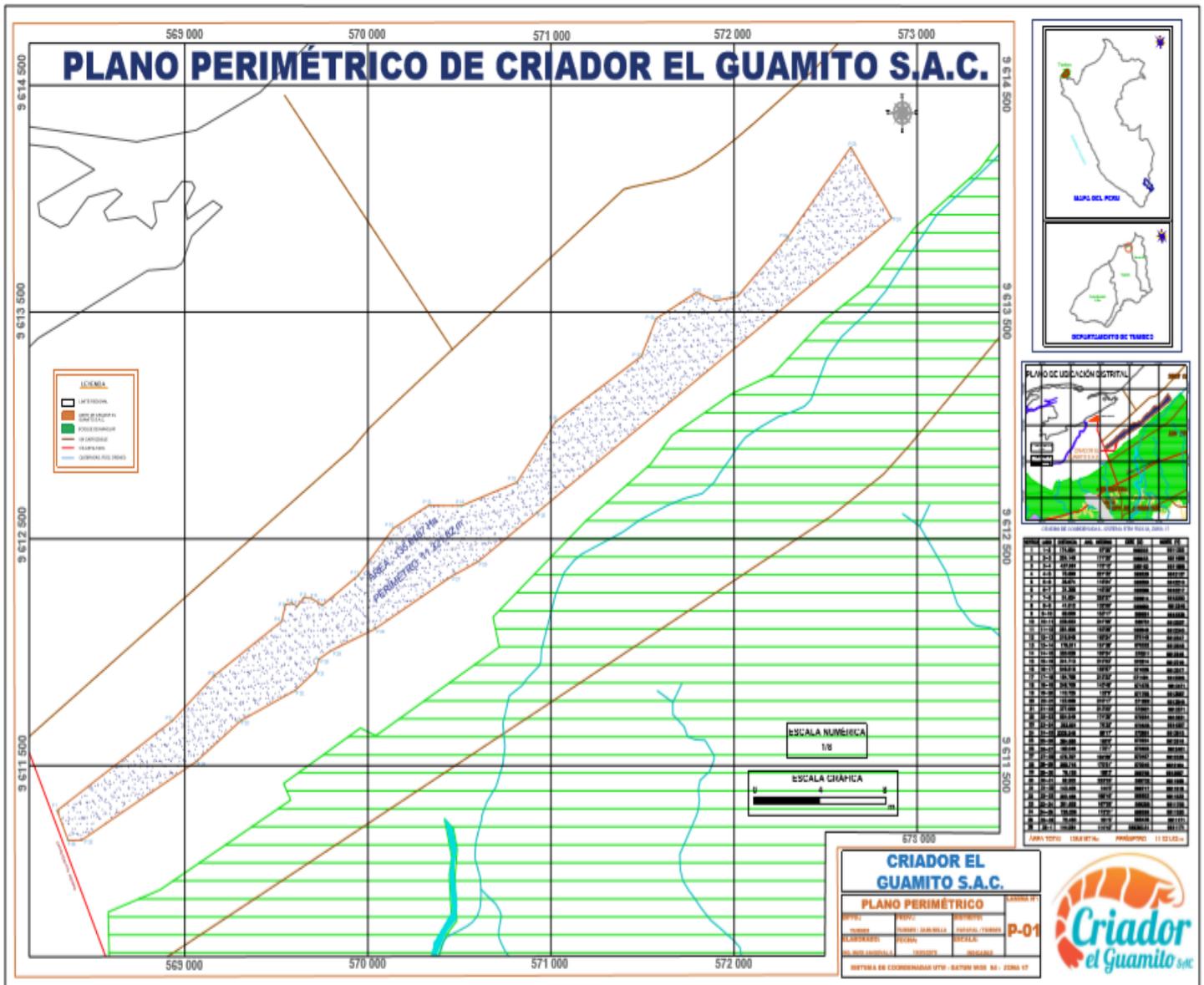
- Departamento : Tumbes.
- Provincia : Tumbes
- Distrito : Tumbes
- Sector : Puerto Pizarro.

##### **4.3.2. Acceso**

Por la Carretera Panamericana Norte con dirección al Distrito de Zarumilla, luego en dirección hacia el Centro Poblado Puerto Pizarro, en el Kilómetro 2 con dirección hacia el Este aproximadamente se encuentra ubicada la Empresa Criador El Guamito S.A.C.

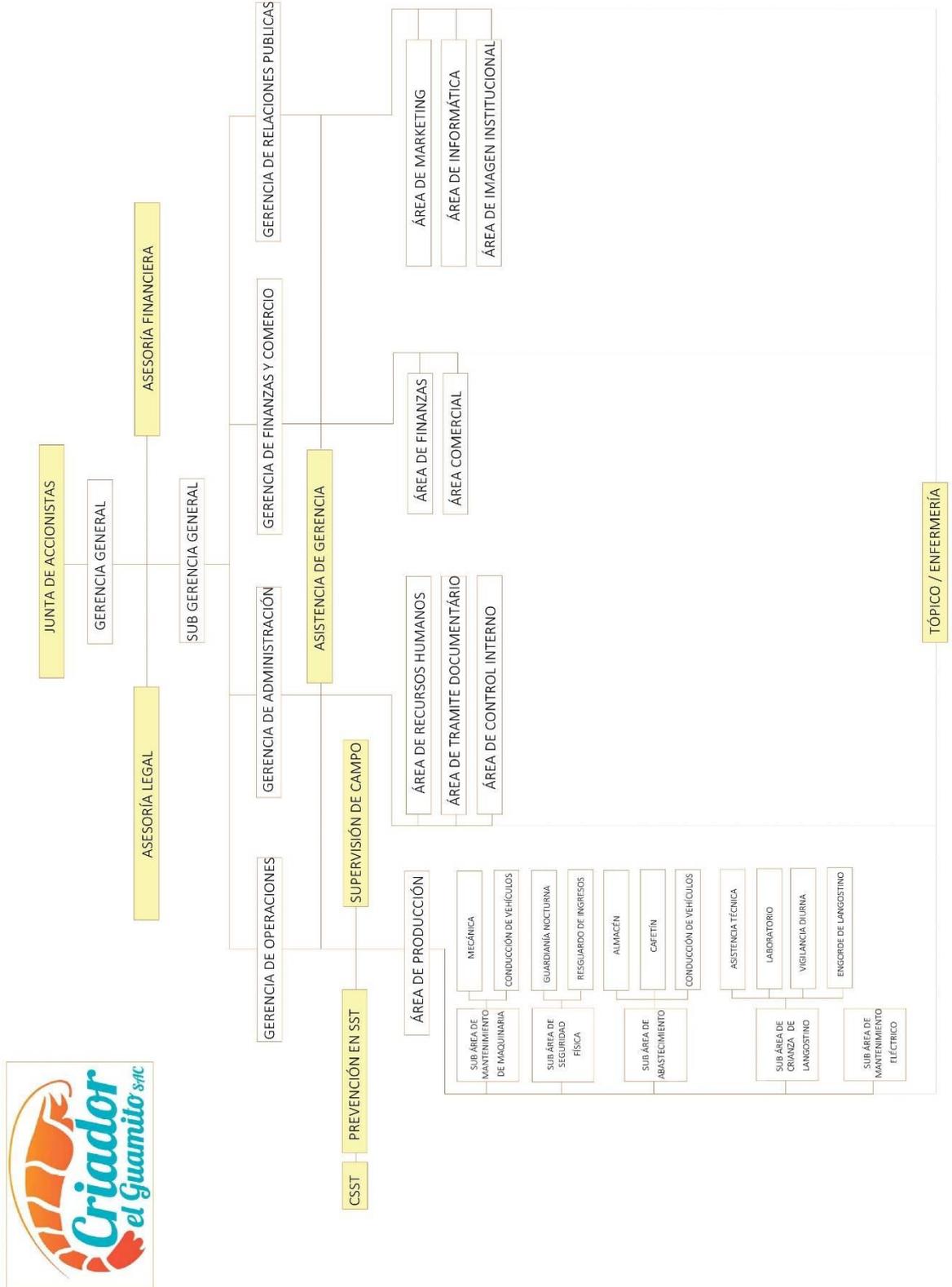
## MAPA N° 01

### Plano Perimétrico De Criador El Guamito S.A.C.



## 4.1.4. Organigrama de la empresa

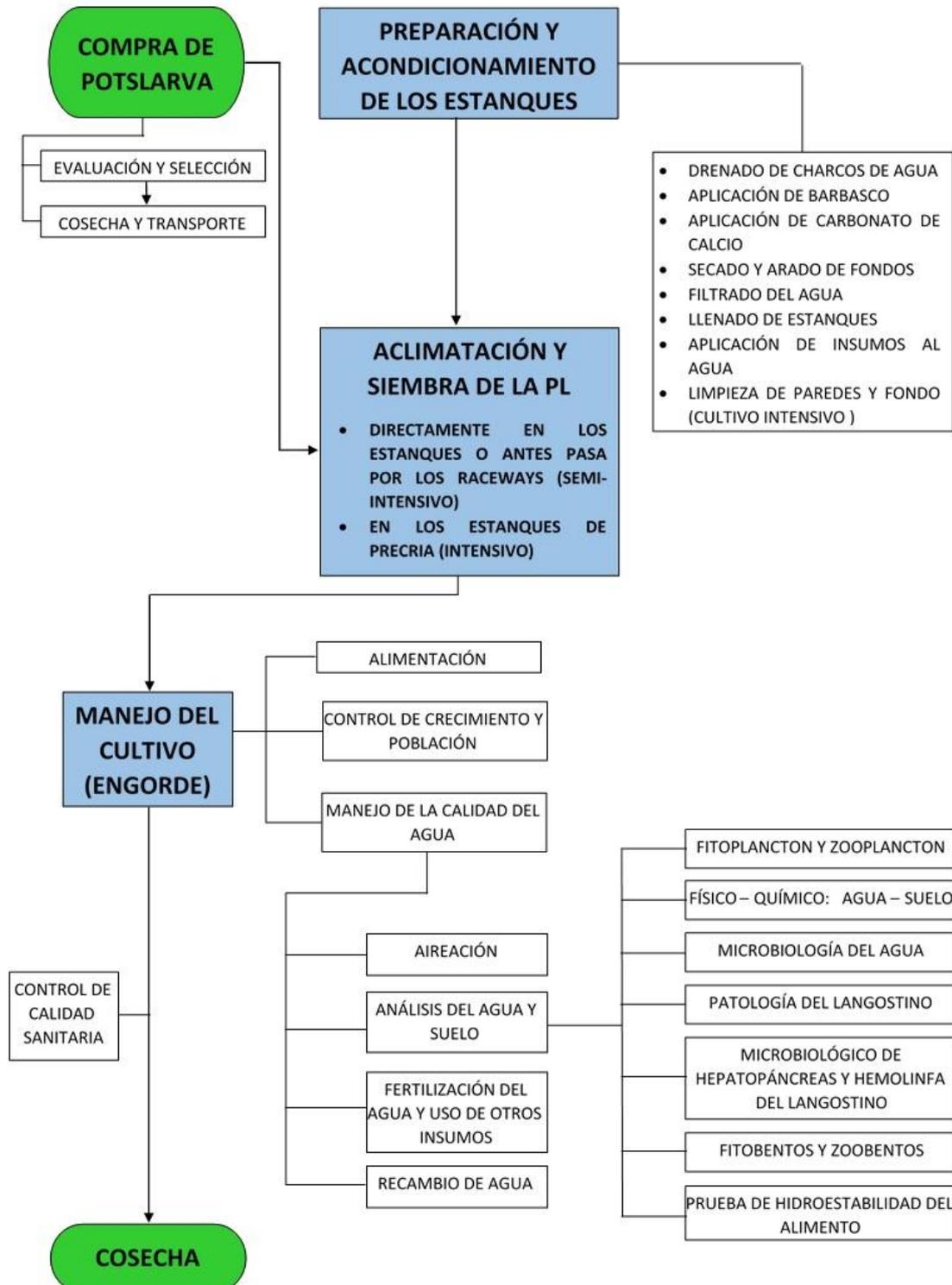
### ORGANIGRAMA DE CRIADOR EL GUAMITO



#### 4.1.5. Proceso productivo de la empresa

Son todas aquellas actividades que se realizan en la Empresa Criador El Guamito S.A.C durante el proceso de crianza y comercialización de langostino blanco *Litopenaeus vannamei*.

#### FLUJOGRAMA DE LA EMPRESA CRIADOR EL GUAMITO S.A.C



## **4.2. Proceso de cultivo de langostinos**

### **4.2.1. Preparación de los estanques.**

Empieza inmediatamente después de la cosecha los estanques que están cubiertos por geo membrana se lavan y todos los desechos acumulados se barren y en los estanques tierra se deja secar el fondo por varios días, el objetivo del secado del estanque es permitir que el oxígeno penetre al fondo del estanque. Luego se aplica carbonato de calcio en las áreas donde se observa mayor descomposición de la materia orgánica.

### **4.2.2. Llenado del estanque:**

Se procede a llenar el estanque a un nivel de agua de 0.40 a 0.60 m de altura, el agua es filtrada a través de unas bolsas de celosía tupida de 500 micras, se coloca un filtro a base de paño anchovetero en el canal de captación de agua para evitar el ingreso de partículas sólidas de mayor tamaño que puedan perjudicar a la producción.

### **4.2.3. Fertilizado:**

La fertilización que se hace después del llenado del estanque se aplica en combinación utilizando como fertilizante Diatomita que se esparce en todo el estanque a una proporción de 25 kg/ha y con melaza en proporción de 5 kg/ha para estimular el crecimiento de organismos bénticos.

### **4.2.4. Aplicación de bacterias:**

La aplicación de bacterias a los estanques cumple un papel importante en el mejoramiento de la calidad del suelo y agua de las piscinas y como fuente de alimento para el langostino.

Aplicamos bacterias, nitrobacter plus en una dosis de 30 ml/ha, ya que esta actúa en el agua degradando y transformando la bacteria inorgánica en materia mineral dejando libre el nitrógeno el cual es captado por el fitoplancton.

En condiciones normales, la aplicación se realiza dos veces por semana y cuando se presenta el evento de la mancha blanca la aplicación es por tres días consecutivos en la dosis mencionada anteriormente.

#### **4.2.5. Aplicación de vitamina C:**

Se aplica Vitamina C, desde el inicio del cultivo con agua del estanque y con melaza, a una proporción de 5gr de vitamina C/kg de alimento. Cuando se presenta el evento de mortalidad la dosis normal se duplica.

La vitamina C estimula el sistema inmunológico del langostino.

#### **4.2.6. Uso de Pro bióticos:**

Se utiliza Pro biótico Amino plus y en ocasiones Vibrio control (HGS – 7).

#### **4.2.7. Siembra:**

El número de ejemplares depende de la estrategia de cultivo, para el caso es semi intensivo. La densidad de siembra depende del tamaño promedio en gramos y la producción por hectárea en kilos a que se quiere llegar. Actualmente se está sembrando de la siguiente manera:

#### **Densidad (L. vannamei) Procedencia**

12 - 120 ind/m<sup>2</sup>

Laboratorios de Ecuador

Las post larvas que ingresan al proceso productivo, son adquiridas de laboratorios certificados y antes de su ingreso al país se verifica las condiciones sanitarias en que se encuentran mediante la presentación de documentación como los certificados sanitarios y lo establecido en el informe final de la Comisión Especial para mitigar el virus de la Mancha Blanca. Las post larvas utilizadas tienen una talla promedio de 5 mm y la densidad de siembra será de 25 post larvas /m<sup>2</sup>, calculando un porcentaje de supervivencia del 60 %.

#### **4.2.8. Recambio:**

Para mejorar la calidad de agua y suministrar oxígeno al estanque de cultivo realizamos el primer recambio a los 40 días luego de la siembra y posteriormente se recambia en un 30% cada aguaje.

Cuando se presenta un evento de la mancha blanca no se realiza ningún recambio de agua, solo se trata al medio con los niveles de agua que están

Por lo general se desaguan durante el día, si en la noche se presentan lecturas bajas de oxígeno, se procede a desaguar una o dos tablas de nivel de agua para luego meter agua fresca y así subir la concentración de oxígeno disuelto.

**Uso de peróxido de hidrogeno:** Se aplica cuando los valores de oxígeno son menores a 0.8mg/l y el langostino tiende a flotar sobre la superficie del agua, para este caso se aplican 25 L/ ha.

#### **4.2.9. Alimentación:**

La ración de alimento se suministra diariamente, se aplica en dos dosis en la mañana un 40% y en la tarde un 60%, a excepción de los domingos que solo se suministra una dosis.

#### **4.2.10. Engorde:**

- Control de Parámetros Físicos Químicos
- Programa de Alimentación
- Recambios de Agua
- Aplicación de Insumos
- Muestreos Biométricos y Muestreos Poblacionales

#### **4.2.11. Control sanitario:**

- Observación Ocular in Situ
- Análisis en fresco
- Análisis Microbiológicos

**4.2.12. Cosecha:**

- Determinación de la Calidad de los Langostinos
- Muestreos de Dureza
- Bajada del Nivel de Pozas
- Extracción del Producto y Despacho a Planta
- Seguridad y Transporte

## CAPÍTULO V

### MATERIALES Y MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

#### 5.1. MATERIALES

Para la ejecución de este Proyecto de investigación se requirieron los siguientes materiales:

##### 5.1.1. Materiales de campo

###### Recojo de información

- Sistema de posicionamiento geográfico (GPS)
- Libreta de campo
- Cinta métrica larga (100 m)
- Cámara fotográfica (21 megapíxeles)
- Woky toky

###### Implementación del proyecto

- Extintores
- Señalética de Seguridad y Salud Ocupacional
- Señalética Ambiental
- Tachos diferenciados de colores (según norma técnica)
- Equipos de limpieza de espacios
- Equipos de limpieza personal
- Cintas de seguridad
- Equipo de protección personal (EPP – según puesto de trabajo)
- Manuales de seguridad y salud en el trabajo / Reglamento interno de trabajo
- Biodigestor rotoplas

### **5.1.2. Materiales de gabinete**

- Ordenador Toshiba CORE i5/tarjeta de video de 4GB
- Memoria externa
- Impresora 3A
- Plotter
- Papel, lapiceros y otros materiales de oficina

Para la ejecución de este proyecto se tomó utilizaron las siguientes normativas:

### **5.2. Metodología según Norma específica:**

#### **5.2.1. Implementación de GLOBAL G.A.P.**

La Norma GLOBALG.A.P. Versión 5.0-2 en Acuicultura cubre una variedad de peces, crustáceos, y moluscos y se expande a todas las especies cuyo cultivo se basa en lugares de reproducción y crianza ('hatchery')<sup>3</sup>. La misma cubre toda la cadena productiva, desde los reproductores, las “semillas” y los proveedores de alimentos para peces, hasta las etapas de producción, cosecha y procesamiento. Para lo cual establece manuales específicos para cada una de las actividades. Para la actividad de Cultivo de Langostino cuenta con el “Manual de Buenas Prácticas Acuícolas” en el cual establece los siguientes procedimientos para su implantación:

- c) Lista de verificación del sistema de gestión de calidad
- d) Modulo base para todo tipo de finca
- e) Reglamento general para la acuicultura
- f) Requisitos mínimos para la acuicultura
- g) Reglamento para la acreditación y organismos de certificación

Cada uno de estos manuales contiene la información pertinente para la implantación de la Norma GLOBAL G.A.P Versión 5.0-2

---

<sup>3</sup> Hatchery: criadero – sistema para crianza especializada de langostino

### **5.2.2. Implementación de la ley general del ambiente**

Para el presente Proyecto se ha considerado la metodología establecida en la Guía para la Elaboración de Estudios de Impacto Ambiental (EIA) en la Actividad Acuícola de Mayor Escala aprobada por R.M. N° 871-2008-PRODUCE en la cual está indicada la tabla 4.1 Matriz de identificación y Evaluación de Impactos ambientales la que se empleara para este Proyecto.

Reglamento de la “Ley General de Residuos Sólidos”. D.S. N° 057-2004-PCM del 22.07.2004, Establece en su Artículo 26° Estudios Ambientales que los titulares de proyectos de obras o actividades en general que generen o vayan a manejar residuos sólidos, deben incorporar compromisos legalmente exigibles relativos a la gestión adecuada de los residuos sólidos generados, en los estudios ambientales y en otros instrumentos ambientales exigidos por la legislación ambiental respectiva.

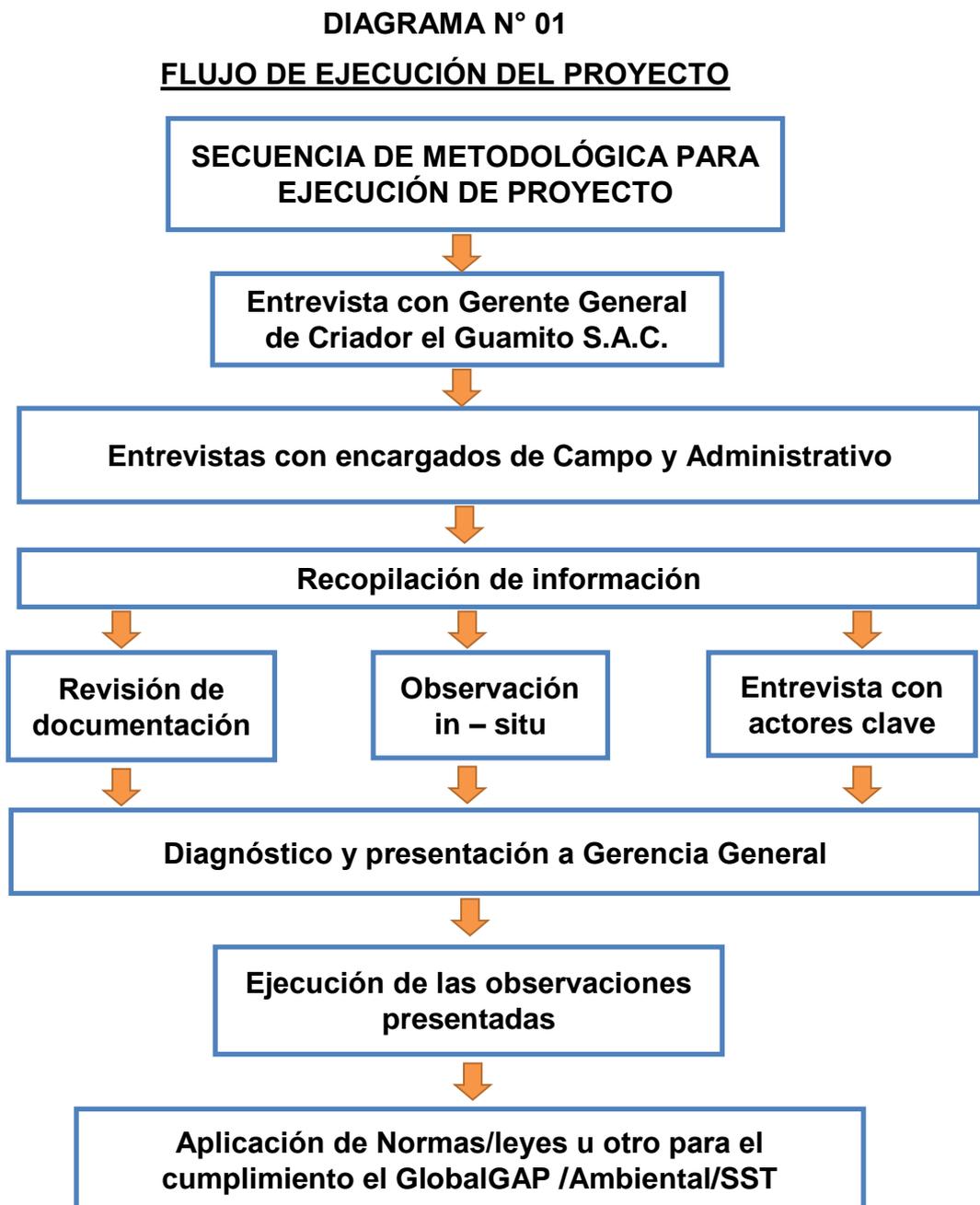
En el Artículo 13°: Las Disposiciones Generales de manejo, el manejo de residuos sólidos, realizado por toda persona natural o jurídica; deberá ser sanitaria y ambientalmente adecuado con sujeción a los principios de prevención de impactos negativos y protección de la salud; así como a los lineamientos de política establecida en el Artículo 4° de la ley. A su vez aspectos: 1. Prevención y control de riesgos sanitarios y ambientales. 2. Criterios adoptados y características de las operaciones o procesos de manejo de acuerdo a lo establecido en el Artículo 4° de la Ley.

### **5.2.3. Implementación Del Reglamento de la Ley de N° 29783 Seguridad y Salud en el Trabajo.**

El Reglamento de la Ley 29783 establece los lineamientos que toda empresa debe de cumplir en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. Por el giro de la empresa y las condiciones laborales se deben de cumplir especificaciones en cada una de las instalaciones de la empresa, para cada tipo de trabajo y condiciones de cada trabajador.

### 5.3. Desarrollo de la Metodología

Para el desarrollo de la Metodología en base a la normativa Nacional e Internacional vigente se propuso el siguiente esquema:



Fuente: Elaboración Propia

### **5.3.1. Entrevista con el Gerente General**

Se contactó con el Gerente General y Gerente de Operaciones de la empresa Criador el Guamito con la finalidad de dar a conocer las oportunidades que pueden obtener a partir de la implementación de los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo. También se pasó a detallar la metodología a aplicar según lo que norma contempla para poder realizar el diagnóstico de la empresa Criador el Guamito S.A.C.

### **5.3.2. Entrevista con encargado de campo y personal administrativo**

Luego de las coordinaciones con el Gerente General, se coordinaron reuniones con el Ingeniero de Campo y el Administrador para realizar las visitas respectivas y la recolección de la información según sea requerido.

### **5.3.3. Recopilación de información**

Tres son los aspectos específicos de recolectar la información según la norma establecida y los requerimientos para este proyecto:

- a) Revisión de la documentación,** La empresa Criador el Guamito nos brindó información destacada como: permisos y certificados entregados para desarrollar la actividad acuícola en la zona, datos de la producción anual, facturas de compra de insumos necesarios para el cultivo, entre otros relacionados con sus actividades; la cual fue revisada para formar un criterio general acerca de la posición actual de la empresa.
  
- b) Observación in situ,** Se realizó visitas para identificar y contrastar la realidad de la empresa, Se organizó recorridos dentro de las instalaciones de la empresa Criador el Guamito, para examinar las actividades y las condiciones de trabajo que se desarrolla en dicha empresa, para tomar la información necesaria y ver en qué grado cumple en los aspectos ambientales y seguridad, salud de los trabajadores.

**c) Entrevista al personal de trabajo,** Se llevó a cabo entrevistas al personal que labora dentro de la empresa Criador el Guamito con el objetivo de obtener mayor información sobre las actividades que realizan. También de saber cuáles son los aspectos que ellos consideran que se deberían mejorar con respecto al medio ambiente y seguridad, salud en el trabajo.

**5.3.4. Diagnóstico,** Se elaboró un informe que en el cual contiene la información relevante para aplicar las distintas normas. En esta parte se procedió a procesar los datos obtenidos en la aplicación de la lista de verificación según la norma global G.A.P Versión 5.0-2 y la información obtenida de las entrevistas a los trabajadores de la empresa Criador el Guamito; así se pudo obtener la información que permitió definir en qué situación se encuentra dicha empresa con respecto a los aspectos en estudio, así como la organización y el funcionamiento de la empresa Criador el Guamito. Para luego llevar a cabo la implementación en los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo según los resultados obtenidos.

**5.3.5. Ejecución de observaciones y aplicación de normativa,** En este último punto se aplicaron todas las medidas correctivas e instrumentos que nos ayudaría en el cumplimiento de las distintas normativas, así se aplicaron los siguientes criterios:

- Se empleó la lista de verificación de la norma global G.A.P. Versión 5.0-2, precisando el porcentaje de cumplimiento de los siguientes temas:
  - ✓ Historial y manejo del sitio.
  - ✓ Salud, seguridad del trabajador.
  - ✓ Gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización.
  - ✓ Conservación y medio ambiente
  - ✓ Productos químicos.
  - ✓ Muestreo y análisis.
  - ✓ Control de plagas.
  - ✓ Biodiversidad y gestión ambiental.

- ✓ Eliminación y utilización de aguas.

La lista de verificación utilizada es de tipo cualitativo; por tal razón, se aplicó una escala de calificación de 0 a 1 con intervalos de 0.25 puntos, según el nivel de cumplimiento para cada punto de control de la normal global G.A.P. Versión 5.0-2. Es decir si el incumplimiento era total tenía ponderación 0, si el cumplimiento era en un 25% tenía ponderación 0.25, si el cumplimiento era en un 50% tenía ponderación 0.50, si el cumplimiento era en un 75% tenía ponderación 0.75 y si el cumplimiento era al 100% tenía puntuación 1, el porcentaje y la puntuación se calculó según las evidencias visuales, documentos, procedimientos, registros y cualquier otro medio encontrado durante la investigación. Por eso se utilizó una escala de calificación referencial, para evaluar cada pregunta propuesta en la lista de verificación, como se muestra en la tabla N° 01.

**Tabla N° 01**

**Rango de calificación para la evaluar los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo.**

<b>PUNTUACIÓN</b>	<b>SIGNIFICADO</b>
0	No cumple
0.25	Cumple algo
0.5	Cumple en grado mínimo
0.75	Cumple en grado bueno
1	Cumple completamente

Fuente: Chávez et al. (2000)

El cálculo del puntaje normalizado para cada sección se realizó de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje normalizado por sección} = \text{Total}/N \times 10$$

Fuente: Chávez et al. (2000)

Dónde:

- ✓ **Total** : puntaje total obtenido por sección
- ✓ **N** : número de preguntas aplicables por sección

Por otro lado, se realizó una calificación de acuerdo al puntaje normalizado por sección, como muestra la Tabla N° 02.

**Tabla N° 02**

**Calificación por sección en la evaluación de los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo**

RANGO	CALIFICACIÓN
0-5	Deficiente
5-7	Regular
7-9	Bueno
9-10	Muy bueno

FUENTE: Chávez et al. (2000)

Una vez sumados los puntajes normalizados por sección nos dio el puntaje total, que se relacionó con los valores de la escala vistos en la Tabla N° 3; para definir en qué condiciones se encuentran los factores ambientales y seguridad, salud en el trabajo según las actividades que se realizan en el centro de producción. Cabe aclarar que la tabla original propuesta por Chávez (2000) nos da una puntuación total en forma numérica; sin embargo, se adaptó la puntuación total en porcentaje para un mejor entendimiento en cumplimiento como se observa en la siguiente tabla:

**Tabla N° 03**

**Calificación según el porcentaje de cumplimiento total de la lista de verificación**

CALIFICACIÓN	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO TOTAL
Condiciones Deficientes	0-50 %
Condiciones Regulares	50-70 %
Condiciones Buenas	70-90 %
Condiciones Muy Buenas	90-100 %

FUENTE: Chávez et al. (2000)

**5.3.6. Implementación,** en base a los resultados obtenidos tras la revisión de la documentación interna, las visitas dentro de las instalaciones de la empresa, las entrevistas con el personal que labora en la empresa, la aplicación de la lista de verificación de la norma global G.A.P y la determinación de los aspectos deficitarios por el incumplimiento de la norma. Se planteó implementar en los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo para cumplir con todos los requerimientos de la norma global G.A.P con respecto a los temas estudiados y además se elaborará un plan documentado de seguridad, salud en el trabajo en la empresa Criador el Guamito S.A.C.

## CAPITULO VI

### RESULTADOS

#### **6.1. Entrevista con los encargados de criador el Guamito**

En las entrevistas aplicadas a los encargados de la empresa se les hizo saber de los beneficios que se podrían lograr para la empresa en realizar un diagnóstico sobre los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo y de la implementación de mejora en la empresa. En dichas entrevistas los resultados que se obtuvieron fueron el apoyo total de parte de la empresa Criador el Guamito que brindo la información necesaria para la realización del trabajo. También se propuso un cronograma de visitas en la empresa y se expuso la metodología que se usó para hacer el diagnóstico de la empresa, en la cual se utilizó una lista de verificación elaborado por la global G.A.P Versión 5.0-2.

Gracias a la información brindada por los encargados y el personal de la empresa se pudo observar que el personal de Criador el Guamito no cuenta con lo necesario para implementar y asegurar los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo. Por lo tanto, esto puede producir pérdidas económicas por multas o penalidades por parte del estado por el incumplimiento de dichos aspectos, además de dar una imagen negativa a sus clientes.

#### **6.2. Resultado de la revisión de la documentación de Criador el Guamito**

Una vez revisada la información brindada por la empresa Criador el Guamito nos mostró que cumplen con los permisos correspondientes al funcionamiento, permisos de uso del agua, funciones establecidas (No cuentan) etc. Sin embargo, este no contaba con procedimientos, señales de emergencia, números de emergencia, una identificación de peligros y evaluación de riesgos, etc. para asegurar el cumplimiento de los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo. Por lo tanto, la empresa Criador el Guamito no cuenta con un sistema documentado para asegurar el cumplimiento de dichos aspectos.

### **6.3. Resultados de la observación in situ**

Las visitas se realizaron en el transcurso que duro la investigación para ver y conocer las actividades que se realizan en la empresa Criador el Guamito. El tipo de cultivo de langostino de la empresa es tipo intensivo y semi-intensivo en pozas o estanques, las cuales se encuentran distribuidas por todo el campo de la empresa Criador el Guamito donde son 5 estanques en forma paralela para la etapa de pre engorde (ver Fotografía N° 01) y para la etapa de engorde, son 20 estanques en forma consecutiva o en serie (ver Fotografía N° 02).

#### **Fotografía N° 01**

#### **Estanques de pre-engorde distribuidos de forma paralela**



### **Fotografía N° 02**

#### **Estanques de engorde distribuidos de forma continua**



El cultivo comienza con la compra de post larvas de langostino las cuales provienen de laboratorios de post larvas del vecino país del Ecuador (Fotografía N° 03) y que reúnen las condiciones adecuadas de calidad para lo cual se envía a un técnico capacitado para que realice ciertos análisis microbiológicos, patológicos y revisión microscópica a las post larvas (Fotografía N° 04) de 10 a 15 días antes del embarque controlando así el ingreso de enfermedades a nuestro País y evitando pérdidas significativas en la producción.

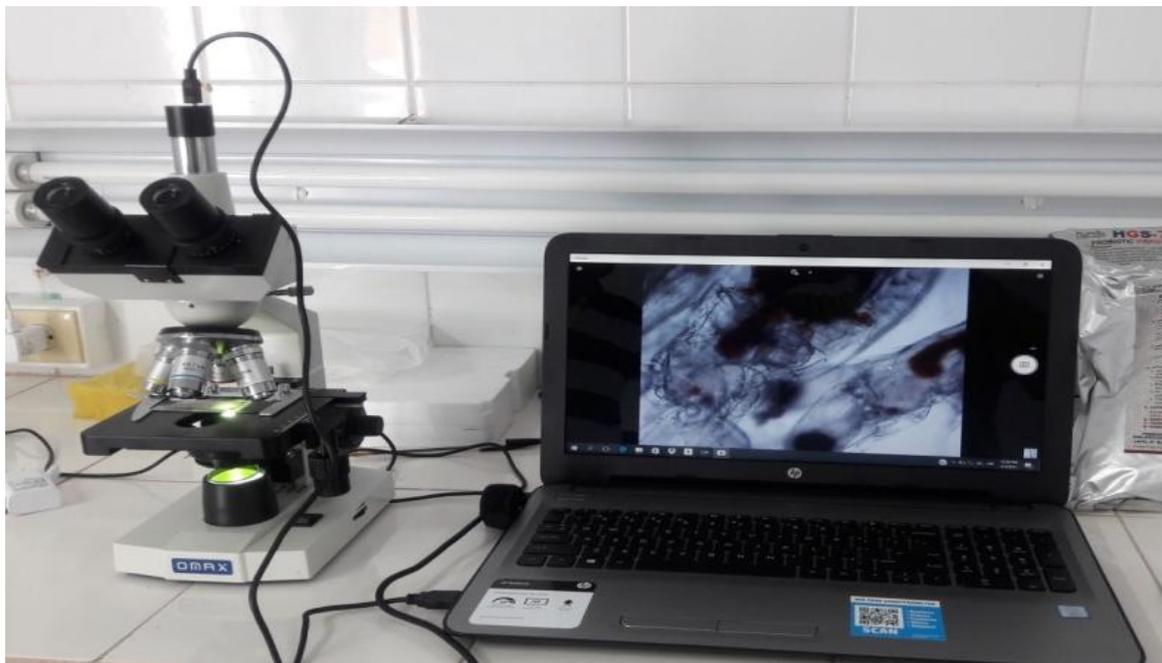
### **Fotografía N° 03**

#### **Laboratorio de post larvas de langostino texcumar s.a.**



## **Fotografía N° 04**

### **Evaluación microscópica a las post larvas de langostino.**



Al realizar los recorridos durante las visitas programadas, dentro de las instalaciones de la empresa para identificar las condiciones de producción del cultivo de langostino, se observó que carece de la infraestructura y los requerimientos necesarios en los temas estudiados, como por ejemplo no tiene almacén temporal de residuos sólidos solo cuenta con un punto de segregación, el biodigestor se encuentra colapsado, falta de limpieza de los servicios higiénicos, el personal no cuenta con equipo de protección, la falta de botiquines de primeros auxilios, falta de trampas para roedores, no existe una persona con formación en primeros auxilios y el personal no está capacitado en temas ambientales y de seguridad, salud en el trabajo. Por consiguiente, Criador el Guamito no cumple con lo requerido por la norma Global G.A.P. Versión 5.0-2.

#### **6.4. Resultados de las entrevistas con el personal**

Las entrevistas con personal que labora en las instalaciones de la empresa, tuvieron como resultado que muchos de ellos no reciben capacitación en temas ambientales y en seguridad, salud en los trabajadores, también se evidencio que todo el personal no cuenta con equipos de protección personal. Por lo

tanto, se puede decir que el personal no está capacitado ni cuenta con las herramientas o equipos necesarios para asegurar los aspectos estudiados.

#### **6.5. Resultado de la aplicación de la lista de verificación de la norma global G.A.P. Versión 5.0-2**

En la aplicación de la lista de verificación a los procesos productivos de la empresa Criador el Guamito con respecto a los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo se tuvieron los siguientes resultados los cuales se presentan a continuación (Ver Tabla n° 04):

**TABLA N° 04**

**LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA NORMA GLOBAL GAP APLICADO A LA EMPRESA CRIADOR EL GUAMITO**

N°	PUNTO DE CONTROL	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO	PUNTUACIÓN	COMENTARIOS
AF	MODULO BASE PARA TODO TIPO DE FINCA			
<b>Los puntos de control de este módulo son aplicables a todos los productores que solicitan la certificación, ya que cubren aspectos relevantes a toda actividad agropecuaria y acuícola.</b>				
AF 1	<b>HISTORIAL Y MANEJO DEL SITIO</b>			
AF 1.1	Historial del Sitio			
AF 1.1.1	¿Se ha establecido e identificado en un mapa o plano de la granja, un sistema de referencia para cada parcela, sector, invernadero, terreno, establo/corral u otra área/lugar utilizado en la producción?	El cumplimiento debe incluir una identificación visual en la forma de una señal física en cada campo, sector, invernadero, parcela, lote, establo, edificio, recinto u otra área en la explotación, etc. o un plan o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	0.50	Cuenta con un mapa de ubicación y de distribución de todos los estanques. Sin embargo no existe una ficha o cartel de identificación de cada uno de los estanques con datos relevantes.
AF 1.1.2	¿Existe un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u Otra área emplazamiento productivo, que proporcione un registro de la producción animal, acuícola y/o de actividades agronómicas llevadas a cabo en dichos lugares?	Los registros actualizados deben proporcionar un historial de la producción de todas las áreas productivas. Sin opción de N/A.	1.00	Cuenta registro por estanque donde se muestran la biomasa cosechada, tipo de alimento utilizado, cantidad de alimento, fecha de siembra cosecha.

AF 1.2	Manejo del Sitio			
AF 1.2.1	¿Se dispone de una evaluación de riesgos para todos los sitios que se registraron con el fin de obtener certificación (incluye terreno alquilado)? ¿La evaluación de riesgos muestra que el emplazamiento en cuestión es apto para la producción en lo referente a la inocuidad alimentaria, el medio ambiente y la sanidad animal si corresponde?	Es necesario realizar una evaluación de riesgos en la inspección inicial para determinar si la zona es apropiada. Una vez al año se debe hacer una revisión de la evaluación de riesgos, tomando en cuenta los riesgos que han variado o los nuevos emplazamientos empleados. La evaluación de riesgos debe contemplar el historial de la explotación y debe considerar el impacto de las nuevas actividades propuestas en el medio ambiente/ganado/cultivos adyacentes.	0.00	La empresa Langostinera Criador e Guamito no cuenta con una evaluación de riesgos.
AF 1.2.2	¿Se ha desarrollado un plan de gestión que fije estrategias para minimizar los riesgos identificados en la evaluación de riesgos (AF 1?2.1)?	Se dispone de un plan de gestión que trata todos los riesgos identificados en el punto AF 1.2.1 y describe las estrategias que permiten justificar que el emplazamiento en cuestión es adecuado para la producción.	0.00	La empresa Langostinera Criador e Guamito no cuenta con planes de acciones para minimizar los riesgos.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AF1(historial y manejo del sitio) = 1.5</b>				
AF 4	<b>SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR</b>			
AF 4.1	Salud y Seguridad			
AF 4.1.1	¿Cuenta el productor con una evaluación de riesgos por escrito que cubra los riesgos a la salud y seguridad de sus trabajadores?	La evaluación de riesgos escrita puede ser genérica pero debe ser adecuada a las condiciones de la explotación. Dicha evaluación debe revisarse y actualizarse cuando ocurran cambios (por ejemplo, nueva maquinaria, nuevos edificios, nuevos productos fitosanitarios, modificaciones en las prácticas de cultivo, etc.). Algunos ejemplos de peligros incluyen, pero se limitan a: partes de	0.00	La empresa Langostinera Criador e Guamito no cuenta con una evaluación de riesgos en temas de salud y seguridad registrada y/o documentada en el lugar

		máquinas en movimiento, tomas de fuerza (PTO, según sus siglas en inglés), extremas, escaleras, almacén de combustible, tanques de desechos, etc. Sin opción a N/A.		de producción.
AF 4.1.2	¿Cuenta la explotación con procedimientos escritos de salud y seguridad, que aborden los temas identificados en la evaluación de riesgos descrita en el punto AF 4.1.1?	Los procedimientos de salud y seguridad deben abordar los aspectos identificados en la evaluación de riesgos (AF 4.1.1) y deben ser apropiados para la actividad de la explotación. También podrían incluir: procedimientos en caso de accidentes o emergencias, y planes de contingencia para cualquier riesgo identificado en la situación de trabajo, etc. Los procedimientos deben revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios en la evaluación de riesgos.	0.00	No se encontró evidencia que el centro cuente con procedimientos escritos en los temas de salud y seguridad.
AF 4.1.3	¿Han recibido todos los trabajadores formación en salud y seguridad?	La competencia de los trabajadores en sus responsabilidades y tareas debe poder observarse visualmente. Debe haber evidencia de las instrucciones dadas y debe haber registros de la formación. El propio productor puede impartir la formación en salud y seguridad si se dispone de registros y/o material de cursos de formación (o sea, no es necesario que la información la imparta un instructor externo). Sin opción de N/A.	0.00	Se observó que los trabajadores realizan sus actividades sin las medidas de seguridad (sin equipos de seguridad) y no se encontraron registros sobre formación en salud y seguridad.
AF 4.2	Formación			

AF 4.2.1	¿Se mantienen registros de las actividades de formación de los participantes?	Se mantienen registros de las actividades de formación, incluyendo los temas tratados, el nombre del instructor, la fecha y los participantes. Se debe poder comprobar la asistencia a la actividad de formación.	0.00	No existen registros de temas de salud y seguridad donde se registra la persona, fecha y hora de la capacitación.
AF 4.2.2	¿Cuenta todo el personal que manipula y/o administra medicamentos veterinarios, productos químicos, desinfectantes, productos fitosanitarios, biosidas u otras sustancias peligrosas y/o todos los trabajadores que operen con equipos complejos o peligrosos (según análisis de riesgos de punto AF 4.1.1), con los certificados de competencia y/o constancia de otra calificación similar?	Los registros deben identificar al personal que realiza tales tareas y mostrar evidencias de la competencia, certificados de formación y/o registros de formación con pruebas de asistencia. Sin opción de N/A.	0.00	Los encargados no cuentan con certificados de uso de productos químicos ni con registros de formación que avalen su competencia en el uso de estos.
AF 4.3	Riesgos y Primeros Auxilios			
AF 4.3.1	¿Existen procedimientos para casos de accidentes y emergencia y están expuestos en un lugar visible y comunicados a todas las personas relacionadas con las actividades de la granja?	Los procedimientos permanentes en caso de accidentes deben estar claramente expuestos en lugares accesibles y visibles. Dichas instrucciones deben estar en él o en los idiomas predominantes entre los trabajadores y/o comunicadas por medio de pictogramas. Los procedimientos deben identificar, lo siguiente: - dirección de la explotación o ubicación en el mapa; - persona(s) de contacto; - lista actualizada de números telefónicos relevantes (policía, ambulancia, hospital, bomberos, acceso a asistencia médica de emergencia en el sitio o por medio de transporte, proveedor de	0.00	La empresa Langostinera Criador el Guamito no cuenta con procedimientos en casos de accidentes y emergencias.

		<p>electricidad, agua y gas). Ejemplos de otros procedimientos que pueden incluirse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- localización del medio de comunicación más cercano (teléfono, radio);</li> <li>- cómo y dónde contactar a los servicios médicos locales, al hospital y a los otros servicios de emergencia. (¿DÓNDE ocurrió? ¿QUÉ ocurrió? ¿CUÁNTAS personas están heridas? ¿QUÉ tipo de heridas? ¿QUÉN está llamando?)</li> <li>- ubicación de extintores;</li> <li>- salidas de emergencia;</li> <li>- interruptores de emergencia de electricidad, gas y agua; y</li> <li>- cómo informar sobre accidentes o incidentes peligrosos.</li> </ul>		
AF 4.3.2	¿Todos los riesgos los peligros están claramente identificados con señales de advertencia?	<p>Debe haber carteles permanentes legibles que identifiquen los riesgos potenciales, tales como Fosos de desechos, tanques de gasolina, talleres, puertas de acceso al almacén de fitosanitarios/ Fertilizantes/ cualquier otra sustancia química como también los plazos de re- entrada, etc.). Debe haber señales de advertencia en el(los) idioma(s) predominante(s) de la Fuerza de trabajo y/o en pictogramas. Sin opción de N/A.</p>	0.00	No existe señales de advertencia u otro mecanismo para la identificación de los peligros del centro
AF 4.3.3	¿Están disponibles/accesibles las normas de seguridad para sustancias peligrosas para la salud del trabajador?	<p>Hay información (por ejemplo. Página web, número de teléfono, hoja de datos técnicos, etc.) Accesible, para asegurar que se actúa de forma apropiada, si fuera necesario.</p>	0.25	No se cuenta con las normas de seguridad dentro del centro, pero el encargado cuenta con los números de emergencias.

AF 4.3.4	¿Hay botiquines de primeros auxilios en todas las zonas de trabajo permanentes en las cercanías de los lugares de trabajo en el campo?	Los botiquines de primeros auxilios, completos y mantenidos (o sea de acuerdo a las recomendaciones locales), están disponibles y accesibles en todas las zonas de trabajo permanentes y pueden transportarse (tractor, automóvil, etc.) a las inmediaciones del trabajo.	0.00	No se encontraron botiquines de primeros auxilios dentro de la empresa Langostinera Criador el Guamito.
AF 4.3.5	¿Hay siempre en cada explotación un número apropiado de personas (al menos una) con formación en primeros auxilios, cuando se están realizando actividades propias de la granja?	Siempre debe haber al menos una persona con formación en primeros auxilios (es decir, recibida durante los últimos 5 años) presente en la explotación cuando se estén realizando actividades propias de la explotación. A modo de guía: una persona capacitada por cada 50 trabajadores. Las actividades de la misma incluyen aquellas mencionadas en los módulos.	0.25	Todas las personas cuentan con conocimientos insipientes de cómo actuar en caso de emergencia (llamar inmediatamente al encargado), para que transporte a la persona afectada al centro de salud más cercano.
AF 4.4	Ropa y Equipo de Protección Individual			

AF 4.4.1	<p>¿Están equipados los trabajadores, las visitas y el personal subcontratado con ropa de protección adecuada en conformidad con los requisitos legales o las instrucciones indicadas en la etiqueta y/o de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente?</p>	<p>En la granja se dispone de juegos completos de equipos de protección que permiten cumplir con las instrucciones de la etiqueta y/o requisitos establecidos por la autoridad competente. Estos equipos se utilizan y se mantienen en buen estado. Para cumplir con los requisitos de la etiqueta o para la actividad de la granja, el equipo puede incluir alguno de los siguientes elementos: botas de goma o calzado apropiado, ropa impermeable, delantales de protección, guantes de goma, mascarillas, dispositivos apropiados de protección respiratoria (incluyendo filtros nuevos), ocular y auditiva, chalecos salvavidas, etc. cuando Fuera necesario por las indicaciones de la etiqueta o por las actividades de la granja.</p>	0.00	<p>No se encontró equipos de protección para los trabajadores dentro de la empresa Langostinera Criador el Guamito.</p>
AF 4.4.2	<p>¿Se limpia la ropa de protección después de su uso y se guarda de manera que se previene la contaminación de la vestimenta particular?</p>	<p>La ropa de protección está limpia y hay un plan de limpieza que se adapta al tipo de uso y al grado de contaminación potencial. La limpieza de la ropa y del equipo de protección debe hacerse separada de la vestimenta particular. Se deben lavar los guantes reutilizables antes de quitárselos de los manos. Se deben desechar de forma adecuada la ropa y el equipo de protección sucio y dañado, así como también los cartuchos de Filtros caducados. Los artículos desechables (por ejemplo, guantes, delantales, etc.) deben desecharse después de un solo uso. Toda la ropa y el equipo de protección, incluyendo los filtros nuevos, etc., deben</p>	0.00	<p>Los trabajadores no cuentan con ropa de protección, realizan sus labores con vestimenta propia de ellos.</p>

		almacenarse fuera del almacén de los productos fitosanitarios y físicamente separado de cualquier otro producto químico que pueda contaminar la vestimenta o el equipo. Sin opción de N/A		
AF 4.5	Bienestar del Trabajador			
AF 4.5.1	¿Se puede identificar claramente a un miembro de la dirección como el responsable de la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores?	Se dispone de documentación que identifica claramente a un miembro de la dirección como el responsable del cumplimiento y la implementación de toda legislación vigente y relevante, nacional y local, en temas de salud, seguridad y bienestar laboral.	0.25	No existe una identificación clara de una persona encargada en los temas de salud, seguridad y bienestar de centro. pero el encargado es quien atiende los casos de accidentes, materiales faltantes, etc.
AF 4.5.2	¿Se llevan a cabo regularmente reuniones de comunicación bidireccional entre la dirección y los empleados? ¿Hay registros de dichas reuniones?	Los registros muestran que las inquietudes de los trabajadores acerca de la salud, seguridad y bienestar laboral se documentan en reuniones planificadas y realizadas al menos una vez al año y en las que participan los empleados y la dirección y que estas discusiones pueden llevarse a cabo abiertamente (es decir, sin temor o intimidación o	0.50	El dueño vive dentro de la empresa y 2 veces a la semana se reúne con el personal para conversar sobre algunas inquietudes acerca de la salud, seguridad y

		represalias). El auditor no está obligado a juzgar el contenido, la exactitud o los resultados de dichas comunicaciones.		bienestar ocupacional, aunque no existe registros de las reuniones
AF 4.5.3	¿Tienen acceso los trabajadores a zonas limpias donde guardar sus alimentos, a un lugar designado de descanso, y a instalaciones de lavado de manos y agua potable?	Se debe proveer a los trabajadores de instalaciones para el lavado de manos, agua potable, un lugar donde puedan guardar sus alimentos y comer.	1.00	Actualmente la empresa cuenta con el servicio de agua potable, además tiene un comedor y habitaciones apropiadas para el descanso del personal de producción y de vigilancia
AF 4.5.4	¿Son habitables las viviendas de la granja y tienen instalaciones y servicios básicos?	Las viviendas de los trabajadores en la granja son habitables, con techo firme, ventanas y puertas sólidas, y tienen los servicios básicos de agua corrientes, sanitarios y sistema de saneamiento. En caso de no contar con saneamiento, es aceptable el pozo séptico siempre que cumpla con la legislación local.	0.50	Las habitaciones del personal de producción y vigilancia están construidas con material noble y se encuentran cercanas a las duchas, lava manos y sanitarios. Sin embargo, la infraestructura donde están los servicios higiénicos se encontró con falta de limpieza y orden.
AF 4.5.5	El transporte que el productor provee para los trabajadores (dentro de la granja, ida y vuelta de los campos/parcelas), ¿es seguro y cumple con las leyes del país cuando se traslada a los	Los vehículos o embarcaciones deberán ser seguros para los trabajadores por las vías públicas, deberán cumplir con las normas de seguridad del país.	0.50	Los vehículos de transporte del personal cuentan con SOAT, con inspección técnica

	trabajadores por las vías públicas?			vigente y cumplen con los requisitos de transporte en vías públicas. Sin embargo, no se observó un botiquín de primeros auxilios.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AF4 (salud, seguridad y bienestar del trabajador) = 3.25</b>				
AF 6	<b>GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACION</b>			
AF 6.1	Identificación de Residuos y Contaminantes			
AF 6.1.1	¿Se han identificado los posibles residuos y fuentes de contaminación en todas las áreas de la granja?	Se deben listar los posibles productos de desecho (por ejemplo, papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) y las posibles fuentes de contaminación (tales como exceso de fertilizantes, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, baños de ovejas, residuos de alimentos, algas resultantes de la limpieza de redes, etc.) producidos como resultado de los procesos de la granja.	1.00	Dentro del plan de manejo de residuos sólidos existe una identificación de los residuos sólidos que se generan y las principales fuentes de generación.
AF 6.2	Plan de Acción para Residuos y Contaminantes			
AF 6.2.1	¿Existe un plan documentado de gestión de residuos en la explotación con el fin de evitar y/o reducir los residuos y contaminantes, e incluye dicho plan disposiciones adecuadas para la eliminación de los residuos?	Se dispone de un plan integral, actualizado y documentado, que abarque la reducción de desperdicios y contaminación, y el reciclaje de residuos. El mismo debe considerar la contaminación del aire, suelo y agua, contaminación por ruido y por luz, junto con todos los productos y las fuentes identificadas en el plan.	0.50	La empresa Langostinera Criador el Guamito si cuenta con un plan de manejo de residuos sólidos el cual se presenta anualmente a la OEFA. Sin embargo

				se evidencio un solo punto de segregación y varios papeles, cartones sacos y botellas plástica regados por los alrededores de la empresa.
AF 6.2.2	¿El sitio se mantiene cuidado y ordenado?	Evaluación visual de que no exista evidencia de residuos/basura en las inmediaciones de la producción o de los almacenes. Se permiten basuras y residuos accidentales e insignificantes en áreas señaladas, así como también todo residuo producido en el día de trabajo. El resto de basura y residuos debe retirarse, incluyendo los derrames de combustibles.	0.00	Se observó varios sacos de alimento balanceado vacíos, acumulados en los puntos de ingreso a los estanques producto de la alimentación diaria de los langostinos. Esto evidencia la falta de orden y cuidado al medio ambiente porque estos sacos pueden accidentalmente ingresar a los estanques y contaminarlos.
AF 6.2.3	Los tanques utilizados para almacenar el diésel y los otros aceites combustibles, ¿son seguros desde el punto de vista del medio ambiente?	Todos los tanques que almacenan combustibles deberán cumplir con los requisitos locales. Si no hay requisitos locales sobre la contención de derrames, el requerimiento mínimo es contar con áreas con muros de retención. Estas áreas deberán ser impermeables y deberán poder contener como mínimo el 110% del volumen del tanque más grande almacenado allí. Deberá haber carteles que prohíban fumar y medidas apropiadas para evitar incendios en los alrededores.	1.00	Solo existe un tanque que almacena diésel para el transporte de los camiones y para el encendido de generadores eléctricos en casos de emergencia el cual está instalado en una infraestructura que tiene en su perímetro un muro de concreto y enmallado en la parte de arriba lo cual cubre más del 110% de la capacidad del tanque en caso de algún derrame.

AF 6.2.4	Siempre que no exista el riesgo de propagación de plagas, enfermedades y malezas, ¿se elabora compost con los residuos orgánicos y se reciclan los mismos?	Los residuos orgánicos pueden convertirse en compost y utilizarse para mejorar el suelo. El método de elaboración de compost asegura que no haya riesgo de propagación de plagas, enfermedades o malezas. Para el caso de acuicultura haga referencia cruzada con el punto AB 10.2.2 del Módulo para Acuicultura.	0.00	No se elabora compost con los residuos orgánicos.
AF 6.2.5	El agua que se utiliza para lavar y limpiar, ¿se elimina de una manera que asegure el menor riesgo posible para la salud y seguridad y el menor impacto ambiental?	El agua para lavado del equipo de protección individual se deberá recolectar y eliminar de una manera que asegure un mínimo impacto sobre el medio ambiente y sobre la salud y seguridad del personal de la granja.	0.25	Las aguas residuales que se generan son transportadas por tuberías de PVC hasta llegar al biodigestor. Sin embargo, este ya se encuentra colapsado debido al incremento del personal contratado en los últimos años, por lo que es un riesgo latente para los trabajadores y el medio ambiente.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AF6 (gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización) = 2.75</b>				
<b>AF 7</b>	<b>MEDIO AMBIENTE Y CONSERVACIÓN</b>			
AF 7.1	Impacto de la Producción Agropecuaria en el Medio Ambiente y en la Biodiversidad			
AF 7.1.1	¿Cuenta cada productor con un plan de gestión de la flora y la fauna y de conservación del medio ambiente para la empresa que reconozca el impacto de las actividades de la granja en el medio	Debe haber un plan documentado que tenga como objetivo mejorar el hábitat y mantener la biodiversidad en la granja. Dicho plan puede ser individual o regional si la granja participa o queda	1.00	La empresa Langostinera Criador el Guamito cuenta con un PAMA el cual se realizó

	ambiente?	cubierta por él. El Plan incluye el conocimiento de las prácticas de Manejo Integrado de Plagas, el uso de nutrientes en los cultivos, áreas prioritarias de conservación, fuentes de agua y el impacto en los otros usuarios, etc.		en el año 2009 por la empresa consultora CERPER, En dicho plan se incluye la conservación del medio ambiente y de la flora y fauna.
AF 7.1.2	¿Ha considerado el productor cómo mejorar el medio ambiente para beneficio de la comunidad local y de su flora y fauna? ¿Es compatible esta política de conservación con una producción agrícola comercialmente sostenible y se esfuerza por minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola?	Se recomienda que el productor demuestre acciones e iniciativas evidentes 1) en el sitio de producción o 2) mediante su participación en un grupo con un programa activo de apoyo al medio ambiente, contemplando la calidad y los elementos del hábitat. El plan de conservación debe incluir el compromiso de realizar una auditoría inicial para determinar los niveles actuales, la localización, la condición etc., de la fauna y flora en la granja, de una manera que permita planificar futuras acciones. El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones orientadas a mejorar los hábitats para la flora y fauna, cuando esto sea viable, y aumentar la biodiversidad en la granja.	1.00	Dentro del PAMA, la empresa Langostinera Criador Guamito se compromete en realizar acciones de mejora del medio ambiente en beneficio de la flora y fauna y de la comunidad local, la cual se ve reflejada en la política ambiental de la empresa
AF 7.2	Mejoramiento Ecológico de Áreas Improductivas			

AF 7.2.1	¿Se ha considerado transformar las áreas improductivas (por ejemplo, humedales, bosques, franjas de suelos empobrecidos, promontorios, etc.) en áreas de conservación para el desarrollo de la flora y fauna natural?	Se recomienda la existencia de un plan para convertir las áreas improductivas y las áreas identificadas como de prioridad ecológica, en áreas de conservación, si fuera viable.	1.00	Dentro del PAMA, la empresa Langostinera Criador Guamito menciona ciertas áreas de conservación con fines ecológicos que no son utilizados en la producción de langostinos y que por medio de las precipitaciones y filtraciones se han formado lagunas donde llegan una gran variedad de aves y existe presencia de peces.
AF 7.3	Eficiencia Energética			
AF 7.3.1	¿Puede el productor demostrar que controla el uso de energía en la granja?	Existen registros del uso de energía (por ejemplo, facturas que detallan el consumo de energía). El productor tiene conocimiento de dónde y cómo se consume la energía en la granja durante las prácticas agropecuarias y que aseguren un consumo energético óptimo.	1.00	La empresa Langostinera Criador el Guamito cuenta con recibos de luz y cantidades de combustible utilizados para el proceso productivo
<b>Puntuación total obtenido en la sección AF7 (medio ambiente y conservación) = 4.0</b>				
<b>AB</b>	<b>MODULO ACUICULTURA</b>			
	En este módulo, la palabra "pez" se refiere a todas las especies mencionadas actualmente en la lista de productos de GLOBAL G.A.P., publicada en la página web de GLOBAL G.A.P. La lista de productos se			

	extiende para incluir especies en base a la demanda.			
AB 1	MANEJO DEL SITIO DE PRODUCCIÓN			
AB 1.1	Estructura legal			
AB 1.1.1	¿Las granjas acuícolas se operan cumpliendo con la legislación aplicable en relación con la Norma GLOBAL G.A.P.?	Las granjas acuícolas deberán poder presentar un documento que describa todas las actividades, vinculado con la legislación aplicable a la Norma GLOBAL G.A.P. Las "actividades" incluyen, pero no se limitan a: la propiedad y el usufructo de la tierra, el trabajo, el medio ambiente, los aspectos veterinarios, la bioseguridad, los aspectos relativos a la salud y seguridad de los trabajadores, la formulación del alimento para peces, la fertilización. Sin opción de N/A.	0.50	La empresa Langostinera Criador el Guamito cuenta con los documentos pertinentes como son: Numero de ruc: 20146123351, sociedad anónima cerrada con domicilio fiscal en carretera Puerto Pizarro Km 2.2-Tumbes-Tumbes. La licencia de funcionamiento por parte de la municipalidad provincial, la resolución directoral y el protocolo de habilitación para realizar la actividad acuícola. Sin embargo, no cuenta con algún documento que describa las acciones de seguridad, salud en los trabajadores.
AB 1.1.2	¿La dirección de la granja acuícola está en condiciones de explicar cómo cumple con las obligaciones legales relativas a la Inocuidad Alimentaria, el Bienestar Animal, el Medio	La dirección de la granja acuícola puede demostrar conocimiento en la entrevista del cumplimiento de la legislación de acuerdo a lista en el punto AB 1.1.1. Sin opción de N/A.	0.50	El centro cuenta con un juego de las leyes que deben cumplir un productor acuícola en el

	Ambiente y la Salud y Seguridad de los Trabajadores?			Perú D. S. N° 1032 declara de interés nacional la acuicultura ley de promoción y desarrollo de la acuicultura, ley N° 27460 base legal reglamento de la ley N° 27460 D. S. N° 030-2001-PE ley general de pesca decreto ley N° 25977 reglamento de la ley general de pesca, D. S. N° 012-2001-pe acuicultura ley de control y vigilancia de las actividades marítimas, y modificatoria RM N° 204 produce otros: ley del PROCED. ADM. GENERAL, TUPA, TUPAM. Sin embargo, cuentan con pocos conocimientos sobre los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo que se deben realizar.
AB 1.1.3	¿Todas las granjas acuícolas están registradas como tales ante la autoridad competente y relevante, en conformidad con la legislación nacional?	Se dispone de los documentos del registro y las licencias. Sin opción de N/A.	1.00	La empresa Langostinera Criador el Guamito cuenta con los documentos pertinentes como son: Numero de ruc: 20146123351, sociedad anónima cerrada con domicilio fiscal en carretera Puerto Pizarro

				Km 2.2-Tumbes-Tumbes. La licencia de funcionamiento por parte de la municipalidad provincial, la resolución directoral y el protocolo de habilitación para realizar la actividad acuícola.
AB 1.2	Documentación			
AB 1.2.1	En la fase inicial de la aplicación de esta norma (primera auditoría), ¿Los registros del sitio demuestran cumplimiento con la Norma GLOBAL G.A.P. en los últimos tres meses?	Deberá haber registros correspondientes a los últimos tres meses que demuestren que se ha alcanzado un cumplimiento suficiente como para lograr la certificación GLOBAL G.A.P. Sin opción de N/A.	0.00	No se evidenció el cumplimiento de la Norma GLOBAL G.A.P. de los últimos tres meses.
AB 1.2.2	¿Dispone la granja de un sistema documentado que cubra todos los procesos fundamentales para la inocuidad alimentaria, la legalidad y los requisitos de esta norma?	Se dispone en el lugar de los procedimientos documentados y las instrucciones de trabajo, demostrando que se cumple con la inocuidad alimentaria, la legalidad y los requisitos de esta norma. Sin opción de N/A.	0.25	Cuentan con un sistema documentado disponible en el cual describen detalladamente el proceso productivo que realiza Criador el Guamito, como se pudo observar en la oficina principal. Sin embargo, estos no ven temas sobre seguridad, salud en el trabajador.
AB 1.2.3	¿La granja y los sitios de producción cuentan con una estructura organizativa con responsabilidades definidas?	Debe haber un documento con la estructura organizacional. Sin opción de N/A	1.00	Existe un organigrama en el centro de producción y en la oficina.

AB 1.2.4	¿Las coordenadas geográficas identifican a la granja acuícola?	Las coordenadas geográficas deberán identificar todos los sitios de producción en donde realmente se lleven a cabo las operaciones acuícolas. Las coordenadas deben hacer referencia al centro de los sitios de producción o a las esquinas de los contornos de los sitios de producción más grandes. Sin opción de N/A.	1.00	La empresa Langostinera Criador el Guamito cuenta con un mapa de ubicación y de distribución de todos los estanques.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AB1 (manejo del sitio de producción) = 4.25</b>				
<b>AB 3</b>	<b>PRODUCTOS QUÍMICOS</b>			
AB 3.1	Almacenamiento de productos químicos			
AB 3.1.1	¿Hay un inventario documentado y fácilmente accesible de todos los productos químicos en el almacén?	Para todos los productos químicos en el almacén, deberá haber un registro documentado y actualizado del inventario que incluya el registro de movimientos (usos y cantidades). Sin opción de N/A.	0.50	El centro de producción cuenta con todos los insumos debidamente registrados en carpetas. Sin embargo, estos no cuentan con un rotulo que los identifique como insumos dentro del almacén.
AB 3.1.2	¿Se dispone de las Especificaciones Técnicas del Fabricante y de las Hojas de Datos de Seguridad (HDS) para todos los productos químicos?	Para todos los productos químicos, se deberá disponer de las Especificaciones Técnicas del Fabricante y las Hojas de Datos de Seguridad. Sin opción de N/A.	0.00	Las Hojas técnicas y de seguridad de los productos químicos no están disponibles.

AB 3.1.3	¿Se almacenan los productos químicos de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta y la legislación?	Los productos químicos se deberán almacenar en un lugar seguro y bajo llave, de acuerdo con las instrucciones del fabricante, la legislación y si corresponde, separados físicamente. El cumplimiento incluye la evaluación visual del almacén de productos químicos. Sin opción de N/A.	0.25	Los productos químicos están almacenados en una habitación cerrada y bajo llave. Sin embargo, no están ordenados ni separados.
AB 3.1.4	¿Hay información de emergencia en los lugares necesarios, así como los medios correspondientes para que los trabajadores puedan atender casos de accidentes durante la manipulación (por ejemplo, lavado de ojos, abundante agua limpia)?	En los lugares necesarios, deberá haber información de emergencia y las instalaciones para tratar los casos de accidentes durante la manipulación.	0.00	No existe información sobre las medidas que tomar en caso de accidentes.

AB 3.1.5	¿El almacén de productos químicos está cerrado con llave y el acceso al mismo se limita a los trabajadores con formación?	El almacén de los productos químicos debe estar cerrado con llave en todo momento cuando no está en uso. Los trabajadores que tienen acceso al mismo deberán mostrar evidencia de formación. Sin opción de N/A.	0.25	Los productos químicos están almacenados en una habitación cerrada y bajo llave. Sin embargo, el personal que tiene acceso no se encuentra capacitado.
AB 3.1.6	¿Todos los productos químicos están almacenados en su envase original, y se mantienen en las condiciones apropiadas para permitir una clara identificación de las instrucciones en la etiqueta?	Todos los productos químicos se deberán almacenar en su envase original, bien mantenido y con las etiquetas legibles. Las pequeñas cantidades para el uso diario podrán colocarse en recipientes apropiados, etiquetados con el nombre del producto químico.	1.00	Todos los productos químicos se encuentran en su envase original e identificados con sus nombres.
AB 3.1.7	¿El área de almacenamiento de productos químicos está dispuesta como para retener derrames? ¿Existen instalaciones de emergencia para atender derrames accidentales?	Se deberá evaluar visualmente las instalaciones de almacenamiento de productos químicos para comprobar que poseen fosos o muros de retención con capacidad como para retener el 110% del volumen del recipiente más grande, para asegurar que no haya filtración o contaminación al exterior del almacén. Las instalaciones de almacenamiento de productos químicos y todas las áreas de mezclado deberán estar equipadas con un recipiente con	0.50	Los productos químicos incluido el combustible diésel están instalados en infraestructuras que tienen en su perímetro muros de concreto, lo cual cubre más del 110% de la capacidad del recipiente más grande e

		material absorbente inerte por ejemplo arena, escoba para pisos, pala de recolección y bolsas plásticas, en un lugar fijo con un cartel indicando su uso en caso de derrame accidental de productos químicos concentrados. Sin opción de N/A.		caso de algún derrame. Sin embargo, no cuenta con instalaciones de emergencia equipado en caso de derrames accidentales.
AB 3.1.8	¿Hay instalaciones y equipos apropiados para la medición y/o mezcla de los productos químicos, con el fin de garantizar dosis seguras y exactas?	El área de medición/mezclado de los productos químicos tiene equipamiento apropiado para la medición y dosificación exacta de todos los productos químicos en el almacén, incluyendo tazas para medir, frascos, balanzas. El equipo de dosificación deberá, cuando corresponda, estar calibrado y deberá haber evidencia documentaria que cubra por lo menos los últimos 6 meses. El equipo no deberá utilizarse para otros propósitos. Sin opción de N/A.	0.50	El centro de producción cuenta con probetas, pipetas, micro pipetas para medir las cantidades necesarias y balanzas digitales las cuales no presentan certificado de calibración

AB 3.1.9	¿Se dispone de equipos apropiados para prevenir y atender la contaminación de un operador?	Las instalaciones de almacenamiento de productos químicos y las áreas de mezcla deben evaluarse para comprobar que estén suficientemente equipadas para prevenir y atender cualquier caso de contaminación de un operador con cualquiera de los productos y compuestos químicos en el almacén. Se debe incluir guantes de protección, protecciones oculares, mascarilla (si corresponde), medios para lavarse los ojos, agua corriente, botiquín de primeros auxilios y un procedimiento claro para casos de emergencia. Sin opción de N/A.	0.00	El centro no cuenta con equipos apropiados para prevenir y atender la contaminación. No se cuenta con botas de jebe, mascarillas, guantes, etc. Tampoco existe algún documento que especifique los procedimientos en casos de emergencia.
AB 3.2 Envases vacíos y productos químicos no utilizados				
AB 3.2.1	¿No se reutilizan envases vacíos de productos químicos salvo que una persona técnicamente competente haya realizado una evaluación de riesgos? ¿Se eliminan los envases de productos químicos a través de un subcontratista con licencia legal o devolviéndolos a la empresa proveedora para su reciclaje?	Hay evidencia de que los envases vacíos de productos químicos NO se vuelven a utilizar de ninguna manera salvo que se haya realizado una evaluación de riesgos que muestra que es seguro. Existen registros que muestran que los envases de productos químicos se eliminaron a través de operadores con licencia oficial o se devolvieron al fabricante cuando corresponde. Sin opción de N/A.	1.00	No se observó re-uso de recipientes de productos químicos, estos son recogidos por la EPS-DITSA.

AB 3.2.2	¿El almacenamiento de envases vacíos y de productos químicos no utilizados se realiza de una manera que evita los derrames y la exposición de humanos y animales a estos productos?	El sistema empleado para almacenar y eliminar los envases vacíos de productos químicos asegura que los productos, las personas o los animales no puedan entrar en contacto con los envases vacíos o con los compuestos químicos y que no existe el riesgo de derrame. Sin opción de N/A.	1.00	Estos envases vacíos son almacenados temporalmente en un lugar cerrado bajo llave para luego ser recogidos por la EPS-DITSA.
AB 3.2.3	¿Los productos químicos no utilizados se eliminan a través de un contratista aprobado por las autoridades o se devuelven a la empresa proveedora?	Existen registros que documentan que los productos químicos han sido eliminados a través de los canales oficiales y autorizados.	1.00	Existe un contrato y registros vigentes con la EPS-DITSA el cual está habilitado por DIGESA y las autoridades competentes para el retiro de residuos peligrosos.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AB3 (productos químicos) = 6.0</b>				
<b>AB 4</b>	<b>SALUD Y SEGURIDAD DEL TRABAJADOR</b>			
AB 4.1	Formación			
AB 4.1.1	¿Han recibido todos los trabajadores formación en salud y seguridad?	La competencia de los trabajadores en sus responsabilidades y tareas debe poder observarse	0.00	El centro de producción no cuenta con registros,

		<p>visualmente. Deberá haber evidencia de las instrucciones proporcionadas y deberá haber registros de la formación. Una persona adecuadamente calificada podrá impartir la formación en salud y seguridad si se dispone de registros y/o material de cursos de formación (o sea, no es necesario que la información la imparta un instructor externo). Sin opción de N/A.</p>		<p>constancias y certificados que demuestren que los trabajadores recibieron formación en salud y seguridad.</p>
<p>AB 4.1.2</p>	<p>En las actividades de formación, ¿se transmiten las normas de higiene (basadas en los HACCP) que deben adoptar los trabajadores y los visitantes, como también los temas listados en la norma de GLOBALG.A.P. para la Acuicultura?</p>	<p>Todos los trabajadores deben haber leído, revisado y firmado la Norma de Higiene del centro (basada en el análisis de riesgos), la que debe cubrir los temas listados en la norma GLOBALG.A.P. para la Acuicultura. El personal deberá demostrar conocimiento en la entrevista. La formación incluye lo siguiente: La necesidad del lavado de manos; El cubrir lesiones cutáneas con vendaje a prueba de agua; Limitación a las áreas apropiadas de fumar, comer y beber; Notificación de todas las enfermedades relevantes; El uso de ropa de protección adecuada. Sin opción de N/A.</p>	<p>0.00</p>	<p>El centro de producción no cuenta con un documento escrito que mencione las Normas de higiene.</p>

AB 4.2	Salud y seguridad			
AB 4.2.1	¿Tienen los trabajadores acceso a sanitarios, áreas limpias donde puedan guardar sus alimentos, a un lugar designado de descanso, a instalaciones para el lavado de manos y a agua potable?	Se deberá proveer a los trabajadores sanitarios, instalaciones para el lavado de manos, agua potable, un lugar donde guardar sus alimentos y un lugar designado para comer y descansar. Sin opción de N/A.	0.50	Los trabajadores tienen comedor, habitaciones apropiadas para el descanso, instalaciones con duchas, sanitarios, lavamanos y con el servicio de agua potable. Sin embargo, la infraestructura donde están los servicios higiénicos se encontró con falta de limpieza y orden.
AB 4.2.2	¿Se recolectan y eliminan todos los residuos de origen humano de los sanitarios mediante sistemas de gestión de aguas residuales, sin contaminar el área de producción, y no se vierten directamente en el mar como vertidos urbanos sin tratar?	Se deben llevar registros de eliminación de residuos e instalaciones para recolección de residuos	0.25	Las aguas residuales que se generan son transportadas por tuberías de PVC hasta llegar al biodigestor, lo cual no son vertidos al estero/mar. Sin embargo este ya se encuentra colapsado debido al incremento del personal contratado en los últimos años, por lo que es un riesgo latente para los trabajadores y el medio ambiente.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AB4 (salud y seguridad del trabajador) = 0.75</b>				
<b>AB 6</b>	<b>MUESTREO Y ANÁLISIS</b>			
AB 6.1	¿El programa de muestreo está basado en los posibles contaminantes, residuos y sustancias	Se debe analizar la lista de sustancias en base a la legislación local/nacional y a los requisitos de los	1.00	Se evidencian los informes y análisis de

	según el tipo de acuicultura practicada?	clientes. Como mínimo, el muestreo debe ser anual y los resultados de los análisis deben estar disponibles para la inspección. Sin opción de N/A.		monitoreo ambiental los cuales se realizan semestralmente y la lista de análisis es requerida según la OEFA Y PRODUCE.
AB 6.2	El laboratorio que realiza los análisis, ¿tiene acreditación ISO 17025 o evidencia de haber participado con éxito en las pruebas de control Inter laboratoriales?	Las pruebas requeridas en el punto AB 6.1 deben realizarse en un laboratorio con acreditación ISO 17025 o evidencia de haber participado con éxito las pruebas de control Inter laboratoriales. El cumplimiento para la acreditación debe estar documentado en los membretes o en las copias de las acreditaciones, que se han acreditado a los laboratorios que realizan los análisis, o que se encuentran en proceso de acreditación para el ámbito aplicable, por una autoridad competente al ISO 17025 o tienen evidencia de participación en pruebas Inter laboratoriales.	1.00	El laboratorio que realiza los análisis es CERPER, el cual si tiene acreditación ISO 17025 se puede evidenciar en los membretes de los informes de ensayo.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AB6 (muestreo y análisis) = 2.0</b>				
<b>AB 8</b>	<b>CONTROL DE PLAGAS</b>			
AB 8.1	¿La explotación acuícola busca minimizar el riesgo de infestación de plagas en edificaciones y otras	Se debe disponer de registros de los controles realizados a los sitios identificados como riesgosos y	0.00	El centro de producción no cuenta con un plan

	instalaciones con el objetivo de prevenirlas?	de las medidas preventivas. La ubicación de los medios de control de plagas se encuentra identificada en un plano/diagrama del centro e incluye a todas las operaciones. Sin opción de N/A.		documentado o registros para el control de plagas y roedores.
<b>Puntuación total obtenido en la sección AB8 (control de plagas) = 0.0</b>				
<b>AB 9</b>	<b>GESTIÓN AMBIENTAL Y BIODIVERSIDAD</b>			
AB 9.1	Gestión ambiental			
AB 9.1.1	¿Se estableció un sistema de gestión de residuos para asegurar que se recolecten y eliminen en forma legal todos los residuos, que se prohíba la incineración de residuos plásticos y de papel, que se recicle lo máximo posible y que se eviten los vertederos?	Se deberá documentar las vías de eliminación de residuos y se deberán recolectar y guardar los residuos en un lugar designado. Se deberá disponer de registros de la recolección y reciclaje o eliminación por vías legales. Sin opción de N/A.	0.50	El centro de cultivo tiene contrato con la EPS-DITSA (se aprecia el contrato en anexo) para que recoja los residuos peligrosos y además cuenta con una autorización de uso del botadero municipal otorgado por la Municipalidad Distrital de la Cruz (se aprecia la autorización en anexo). Sin embargo, los residuos no peligrosos que son los que más se generan son enviados semanalmente al

				botadero del Distrito de la Cruz y al no existir un almacén temporal estos son dispuestos por los alrededores de la empresa, siendo una amenaza latente de contaminación al medio ambiente.
AB 9.1.2	¿Está comprometido el productor con una Política formal de Medio Ambiente y de Biodiversidad, incluyendo el elemento de mejoramiento continuo (apoyada por códigos de prácticas, protocolos de gestión, prácticas de gestión, mantenimiento de registros y certificados de cumplimiento de las regulaciones)?	Debe haber documentación de la Política de Medio Ambiente y de Biodiversidad y los respectivos registros en el lugar. El personal deberá demostrar conocimiento en la entrevista.	1.00	La empresa Langostinera Criador el Guamito tiene documentada su política ambiental, el cual se evidencia en el PAMA realizado el año 2009 por la empresa CERPER.
AB 9.1.3	¿Se instauró una evaluación de impacto ambiental que contempla la biodiversidad (EIA) y una evaluación de riesgo (ERA)?	Se deben llevar a cabo una Evaluación de Impacto Ambiental que contemple la biodiversidad (EIA) y una Evaluación de Riesgo Ambiental (ERA). Dichas evaluaciones deben actualizarse luego de cualquier cambio en las operaciones de la explotación acuícola en respuesta a amenazas a la sanidad de los peces o a amenazas ambientales. Debe demostrarse el cumplimiento legal de todos los temas. Consulte el Anexo 1 AB - Ejemplos de EIA-ERA y correspondientes EMPs y el Anexo 2 AB - Biodiversidad en la Evaluación de Impacto Ambiental. Personas competentes deben elaborar la ERA, por lo que se debe disponer de documentación	1.00	Toda la evaluación de impacto ambiental del centro de cultivo está documentada en el PAMA realizado el año 2009 por la empresa CERPER, desde entonces las actividades y operaciones del centro se mantienen iguales.

		que constate su competencia. Sin opción de N/A.		
AB 9.1.4	¿Se ha desarrollado un Plan de Gestión Ambiental y de biodiversidad (basado en la Evaluación de Impacto Ambiental y de Biodiversidad descrito en el punto AB 9.1.3), que establezca estrategias para minimizar todos los efectos sobre el medio ambiente?	Debe haber un Plan de Gestión Ambiental y de Biodiversidad eficaz. El mismo debe incluir un control regular del medio ambiente. Los registros de las eliminaciones y emisiones deben demostrar el cumplimiento de las normas legales. Sin opción de N/A.	1.00	Dentro del PAMA está incluido el plan de Gestión Ambiental y de Biodiversidad.

AB 9.1.5	¿El diseño y la construcción del sitio de producción concuerdan con el plan de biodiversidad?	El plan o el programa de biodiversidad deberá estar incluido en la Evaluación de Impacto Ambiental que contemple la biodiversidad, mencionado en el punto AB 9.1.3. Sin opción de N/A.	1.00	El plan de biodiversidad esta detallado en el PAMA, según la Evaluación de impacto Ambiental.
AB 9.4	Áreas de Alto Valor de Conservación			
AB 9.4.1	¿No se ha establecido el nuevo centro o las instalaciones relacionadas en un Área Protegida (AP) designada nacional, en APs dentro de las categorías de la IUCN, desde la I hasta la IV, o áreas definidas bajo convenios internacionales (como RAMSAR o World heritage)? Si se encuentra dentro de la categoría de AP IUCN, V o VI, se requiere el consentimiento de la Dirección de AP.	Existe evidencia de que el centro o las instalaciones relacionadas no se encuentran dentro de un Área Protegida (AP). ANEXO III: La Base de Datos Mundial de Áreas Protegidas (World Database on Protected Areas, WDPA) es el compendio más completo disponible de datos sobre áreas protegidas. La “descarga de web 2006 del Consorcio de la WDPA” (WDPA Consortium 2006 web-download’) contiene la versión de 2006 de la Base de Datos Mundial de Áreas Protegidas (WDPA). Esta descarga incluye todos los GIS y datos de atributos para las áreas protegidas nacionales designadas con categorías IUCN, I hasta VI. Las áreas protegidas nacionales designadas sin Categoría IUCN, y las áreas definidas bajo las convenciones y los acuerdos internacionales. Las bases de datos se encuentran disponibles para la descarga gratuita en: <a href="http://www.protectedplanet.net">http://www.protectedplanet.net</a> . La evidencia debe incluir Ubicación Geográfica, la que debe proporcionarse durante la inscripción. Si corresponde a la categoría de AP V o VI, el auditor debe contactar a las autoridades de AP para determinar si la explotación acuícola está conforme con los objetivos de gestión del AP. Se debe divulgar la información. Las Partes Contratantes por orden de	1.00	Los estanques/unidades del Centro de cultivo no están localizadas en áreas protegidas según <a href="http://protectedplanet.org">protectedplanet.org</a>

		ascensión - Convención Ramsar sobre los Huméctales. Sin opción de N/A		
<b>Puntuación total obtenido en la sección AB9 (gestión ambiental y biodiversidad) = 5.5</b>				
<b>AB 10</b>	<b>UTILIZACIÓN Y ELIMINACIÓN DE AGUAS</b>			
AB 10.1	General			
AB 10.1.1	¿La toma y descarga de aguas cumple con los requisitos establecidos por la autoridad competente?	Se deben llevar registros de las licencias de descarga y de derechos de extracción para cada centro, más los volúmenes extraídos en los últimos doce meses.	0.75	Las autoridades competentes no exigen el control de los volúmenes de agua extraídos, solo otorgan un permiso del uso de agua superficial el cual, si lo tienen, pero no tienen registros internos de volúmenes de agua extraídos en los últimos

				doce meses.
AB 10.1.2	¿Las actividades productivas impiden el acceso de la comunidad local al agua potable?	El productor deberá demostrar evidencia de que las actividades productivas no impiden el acceso de la comunidad local al agua potable. Sin opción de N/A.	1.00	Se evidencia que las actividades productivas ocupan cantidades mínimas de agua potable que es tomada de una red pública sin impedir que la comunidad local tenga acceso a la misma.
AB 10.1.3	¿Siguen teniendo las comunidades costeras acceso a las áreas de pesca?	El auditor deberá verificar en el sitio y mediante evidencia documentaria (por ejemplo, mapas, autorizaciones oficiales, reglamentos), que se permite que las comunidades locales pesquen en zonas bien definidas en los alrededores de las infraestructuras de acuicultura y que el sitio de producción acuícola no impide que las embarcaciones de pesca accedan a las zonas de pesca externas al sitio de producción acuícola.	1.00	Mediante el mapa de ubicación/distribución de los estanques y con recorrido por los alrededores del centro se pudo evidenciar que las comunidades locales realizan actividades de pesca en zonas aledañas a la empresa.

AB 10.1.4	¿La calidad del agua a la entrada y salida cumple con las normas locales aplicables y con los requisitos del EIA/EMP?	Deberán estar disponibles para inspección los resultados, el plan de muestreo y los registros de acciones correctivas apropiadas tomadas luego de la evaluación. Evaluación en el lugar de las instalaciones.	1.00	El centro cuenta con los resultados de los análisis de agua en el afluente, estanque y efluente realizados por CERPER, para presentar los informes de monitoreo ambiental semestrales. Los cuales se encuentran dentro de los rangos permitidos por las autoridades competentes.
AB 10.1.5	¿La infraestructura de la instalación asegura que no haya contaminación cruzada en la entrada de agua?	Las entradas y los desagües deberán controlarse independientemente unos de los otros para evitar cualquier contaminación cruzada indeseada en la entrada de agua.	1.00	El ingreso de agua a los estanques se realiza por un canal de distribución donde cada estanque tiene sus entradas de agua controlada con tablas y las salidas (monjes de cosecha) están al frente de estas las cuales están selladas hasta el día de cosecha. Por lo que es seguro que no haya contaminación cruzada entre el agua que ingresa y la que sale.
AB 10.1.6	¿No se emplea agua subterránea dulce o agua potable para reducir las concentraciones de sal?	No debería utilizarse agua de pozo o agua potable para reducir la concentración de sal en el agua del estanque.	1.00	El centro solo utiliza aguas provenientes del Estero Jeli para el llenado de los estanques.

AB 10.2	Efluentes			
		Es responsabilidad de los productores o de		El centro cuenta con los resultados de los análisis de agua en el efluente para los informes de
<b>Puntuación total obtenido en la sección AB10 (utilización y eliminación de aguas) = 7.0</b>				
AB 10.2.1	¿El impacto medido cumple con la legislación y los resultados de la EIA/EMP?	de las aguas receptoras (p.ej. nitratos y fosfatos). En la entrevista, la dirección de la explotación debe demostrar cumplimiento y conocimiento de la legislación. Verificar que los registros de descargas sean válidos y operen dentro de los límites autorizados para cada centro. Sin opción de N/A.	1.00	demuestran que no existe un impacto significativo al medio ambiente y las concentraciones de nitritos, fosfatos, etc. están dentro de los rangos aceptables por las autoridades competentes.
AB 10.2.2	Sujeto a la evaluación de riesgo, ¿se almacenan los desechos orgánicos en forma apropiada con el fin de reducir el riesgo de contaminación del medio ambiente?	Se dispone de procedimientos documentados que aseguran que los residuos orgánicos se almacenan únicamente en áreas designadas y que no representan un riesgo para el agua superficial. Sin opción de N/A.	0.25	Por la falta de puntos de segregación y de un almacén temporal de residuos sólidos se evidencio que estos son almacenados en sacos que quedan a la intemperie del medio ambiente hasta el día sábado que son enviados al botadero municipal del Distrito de la Cruz.

## **CAPITULO VII**

### **IMPLEMENTACIÓN**

De los resultados obtenidos en la lista de verificación de la Norma global G.A.P Versión 5.0-2, de las visitas programadas a las instalaciones, de las entrevistas con el personal que labora en la empresa, la revisión de documentación, así como también los intereses expresados por parte del Gerente General, se hizo la implementación de los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo para cumplir con la norma al 100% en dichos aspectos.

A continuación, se detallan las implementaciones realizadas para los temas estudiados de la Norma global G.A.P Versión 5.0-2 que no obtuvieron los puntajes óptimos y que son necesarios en solucionar:

#### **7.1. Área de emergencia**

Se implementó y condiciono un área de emergencia (ver anexos), destinada para guardar herramientas como 3 escobas, 2 docenas de bolsas plásticas, 03 palas y 3 sacos llenos de arena para atender emergencias en caso de derrames accidentales de productos químicos líquidos.

#### **7.6. Puntos de segregación de residuos solidos**

La empresa Criador el Guamito solo contaba con un punto de segregación de residuos sólidos por lo tanto era necesario aumentar los puntos de segregación (ver anexos), por el gran número de trabajadores que laboran en la empresa (65 personas) para lo cual se realizó la compra de 15 tachos para residuos sólidos de los cuales 3 son de color marrón (residuos orgánicos), 3 de color verde (vidrios), 3 de color blanco (plástico), 3 de color azul (papel-cartón) y 3 de color negro

(residuos generales). Todos estos se distribuyeron en 3 puntos de segregación adicionales al punto existente.

#### **7.7. Almacén temporal de residuos solidos**

Se construyó un almacén temporal de residuos sólidos (ver anexos), el cual tiene un área de 16 m<sup>2</sup> y está encerrado con malla anchovetera para evitar el ingreso de animales o personal no autorizado, también se le colocó techo de geo membrana por las precipitaciones y el piso es a base de concreto con un muro de 10 cm en su perímetro para controlar lixiviados.

Este almacén se construyó con la finalidad de evitar que los puntos de segregación se colapsen hasta el día de recojo de los residuos el cual es con una frecuencia semanal para ser enviados al botadero municipal del Distrito de la Cruz, con esto evitamos que los residuos estén regados por los alrededores de la empresa. Entonces el recojo de estos residuos en los puntos de segregación pasó a ser diariamente y llevados al almacén temporal donde son acopiados hasta el día sábado que son transportados al botadero municipal del Distrito de la Cruz.

#### **7.8. Contratación de la empresa Peruvian S.A**

En cuanto al control de plagas se realizó la contratación de la empresa Peruvian S.A; para la fumigación y desratización de la empresa Criador el Guamito, esta se realizó el día 28 de agosto del presente año para lo cual entregaron una constancia (la constancia se aprecia en anexo) y dejaron instalando 8 trampas para roedores con sus respectivos cebos, distribuidas por las instalaciones de la empresa (ver anexos). La fumigación y desratización se realizará cada 3 meses por la empresa Peruvian S.A.

### **7.9. Construcción de pozo séptico**

En cuanto a la eliminación de las aguas residuales estas eran almacenadas en un biodigestor<sup>4</sup> el cual estaba colapsado por lo que era un riesgo latente para el medio ambiente y la salud de los trabajadores. Por tal motivo se anuló el biodigestor y se realizó la construcción de un pozo séptico (ver anexos) de 75 metros cúbicos que está construido a base de cemento y varilla. Con esta construcción se cambiaron las tuberías que conducían las aguas residuales al biodigestor y se direccionaron al pozo séptico con esto el control de aguas residuales quedo seguro.

### **7.10. Contratación de una técnica en enfermería**

Para la atención de primeros auxilios en casos de emergencia se necesitaba contar con una persona calificada y con formación en primeros auxilios lo cual no se contaba por lo que fue necesario contratar a la técnica en enfermería Sofía Zapata Miranda (se aprecia su contrato en anexo) para que realice capacitaciones y atenciones de primeros auxilios, además de tomar la temperatura corporal, frecuencia cardiaca y la presión arterial a todo el personal de la empresa con una frecuencia inter-diaria.

### **7.11. Elaboración de compost**

Sobre todo, con los residuos orgánicos de hojas, ramas y propágulos de mangle que se recolectan en los filtros de celosía que se colocan en las bombas. Estos residuos son degradados en compost para ser utilizado como abono organice en los jardines de la empresa.

---

<sup>4</sup> Biodigestor: sistema para descomponer la materia orgánica en componentes fácilmente degradables en el ambiente

Se implementó un plan detallado y documentado de seguridad, salud en el trabajo de la empresa Criador el Guamito (cuyo reglamento se aprecia en los anexos), en el cual se realiza la identificación y evaluación de riesgos, procedimientos necesarios en casos de alguna ocurrencia o emergencia.

### **7.13. Compra de equipos de protección personal**

Se realizó la compra de 20 pares de botas, 20 pares de guantes de jebe, 20 cascos de protección, 20 chalecos de protección y 50 unidades de mascarillas descartables todos estos para el personal de producción según lo estipulado en el plan de seguridad, salud en el trabajo.

### **7.14. Capacitaciones a todo personal**

Se realizaron capacitaciones en temas ambientales y en seguridad, salud en el trabajo. En el caso de temas ambientales se realizó la contratación del Mg. Cesar Joel Feijoo Carrillo (se aprecia el registro de capacitación en anexo), en cuanto los temas de seguridad, salud en el trabajo se realizó la contratación del Psicólogo Rosillo ( se aprecia el registro de capacitación en anexo), también como estrategia se coordinó con los proveedores de alimento balanceado tanto Nicovita como Skretting que son los que más se benefician de esta actividad acuícola para que realicen capacitaciones al mes en estos temas los cuales estuvieron de acuerdo y empezaron a realizar capacitaciones constantes (ver figura 15).

### **7.15. Contratación de una Supervisora en Limpieza**

Para mantener el orden y la limpieza dentro de la empresa era necesario contar con una persona responsable en dicha área lo cual no se contaba por lo que fue necesario contratar a la Sra. Luisa Rodríguez Carrascal como supervisora de limpieza (se aprecia su contrato en anexo) para que realice el control y la programación de limpieza con los trabajadores de producción y de vigilancia en

todas las instalaciones y alrededores de la empresa. Con esta contratación se aseguró que la empresa mantenga sus áreas limpias y en orden.

## **CAPITULO VIII** **DISCUCIONES**

Una vez recolectada la información se procedió a realizar un diagnóstico general de las actividades de la empresa basándose en la norma global G.A.P. Versión 5.0-2 para acuicultura y la lista de verificación de la global G.A.P. Versión 5.0-2 en cual se muestra en la siguiente sección. Así se determinó que la empresa Criador el Guamito no cumple con lo necesarios de la norma en los aspectos estudiados para poder acceder a la certificación global G.A.P. como se muestra en el siguiente capítulo con mayor detalle.

Al final la puntuación lograda tuvo como resultado 61.11, que es equivalente a un 55.55% de la puntuación perfecta (ver Tabla N° 5), lo que demuestra que la empresa Criador el Guamito no tiene las condiciones necesarias para asegurar los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo; en otras palabras no cumple con dichos aspectos según la lista de verificación de la norma global G.A.P. Versión 5.0-2 y según la Tabla N°3, que explica que el porcentaje obtenido (55.55%) se encuentra ubicado en la categoría de “Condiciones Regulares” de (50-70 %) lo cual evidencia que la empresa necesita implementar mejoras en los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo.

La empresa Criador el Guamito cuenta con un programa de adecuación y manejo ambiental elaborado por la empresa CERPER<sup>5</sup> en el año 2009 por lo que obtuvo un puntaje optimo en medio ambiente y conservación, sin embargo en temas de gestión de residuos, agentes contaminantes, reciclaje y reutilización, en la empresa solo existe un punto de segregación y no cuenta con un almacén temporal de residuos sólidos no peligrosos en consecuencia la empresa solo obtuvo una puntuación de 4.58, así mismo en temas de salud, seguridad y bienestar del trabajador, la empresa no cuenta con botiquines de primeros auxilios, equipos de protección personal, registros de capacitación y planes para la prevención de accidentes en la empresa, en consecuencia la empresa sólo obtuvo una puntuación de 1.90. La puntuación más baja que obtuvo la empresa fue 0.00 en cuanto al control de plagas al no contar con procedimientos, trampas de

---

<sup>5</sup> CERPER: Certificadora del Perú

roedores o la contratación de alguna empresa para la fumigación de plagas y desratización. En la siguiente tabla se muestra la puntuación obtenida, aplicando la lista de verificación, en cada punto que la norma global G.A.P. Versión 5.0-2 considera oportuno (ver Tabla 5):

**TABLA N° 05**

**Diagnóstico detallado por temas estudiados de la norma global G.A.P.**

<b>Punto</b>	<b>Aspectos estudiados en el checklist global G.A. P</b>	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	<b>PUNTAJE OPTIMO</b>
AF 1	HISTORIAL Y MANEJO DEL SITIO	3.75	10
AF 4	Salud, seguridad y bienestar del trabajador	1.91	10
AF 6	Gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización	4.58	10
AF 7	Medio ambiente y conservación	10.00	10
AB 1	Manejo del sitio de producción	6.07	10
AB 3	Productos químicos	5.00	10
AB 4	Salud y seguridad del trabajador	1.88	10
AB 6	Muestreo y análisis	10.00	10
AB 8	Control de plagas	0.00	10

AB 9	Gestión ambiental y biodiversidad	9.17	10
AB 10	Utilización y eliminación de aguas	8.75	10
<b>Total</b>		<b>61.11</b>	<b>110</b>

**Fuente: Elaboración propia.**

**Ejemplo:** aplicar la fórmula para obtener el resultado del punto AF4 en los **ASPECTOS ESTUDIADOS EN EL CHECKLIST GLOBAL G.A.P.**

Aplicando la fórmula para el puntaje normalizado por sección, para el punto o sección **AF4** (salud, seguridad y bienestar del trabajador):

**Puntaje normalizado por sección= Total/N x 10**

Dónde:

- ✓ **Total** : puntaje total obtenido por sección (de la sección AF4)
- ✓ **N** : número de preguntas aplicables por sección (de la sección AF4)

**Puntaje normalizado para la seccion AF4 =  $\frac{3.25}{17} \times 10 = 1.91$ .**

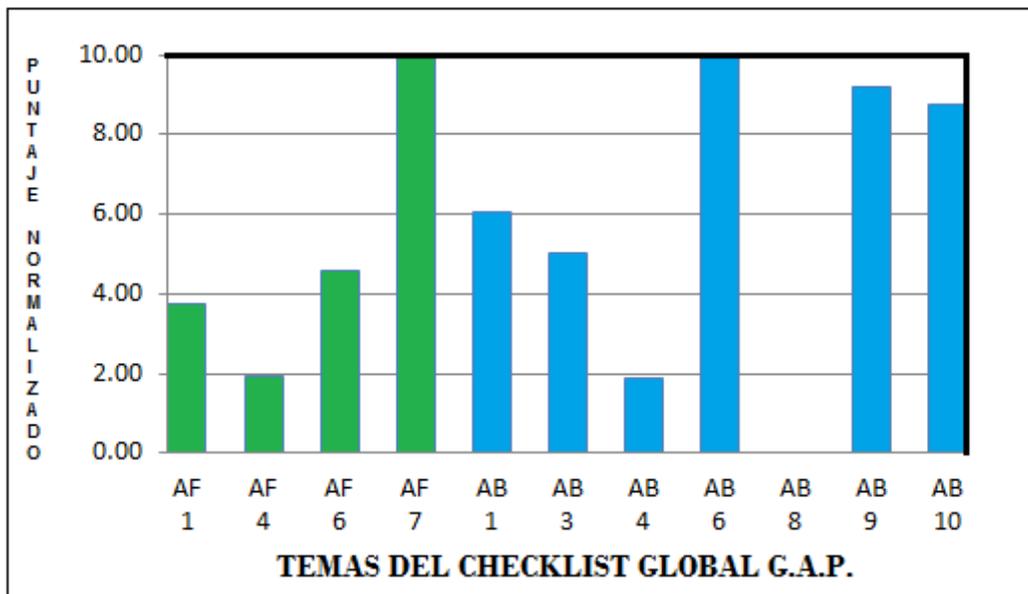
17

Para obtener el puntaje **total del cumplimiento de la norma global GAP** utilizamos la sumatoria de los puntajes totales de cada sección entre la sumatoria de los puntajes óptimos de las secciones estudiadas.

**Puntaje total del cumplimiento=  $\frac{61.11}{110} = 0.5555 \approx 55.55\%$**

110

**DIAGRAMA N° 02**



Fuente: Elaboración propia.

**Resultados del diagnóstico por temas de la norma global G.A.P.**

Cabe destacar que la empresa Criador el Guamito cumple con las exigencias en los temas de medio ambiente, conservación, muestreo y análisis como se comprobó en las auditorías realizadas (Diagrama N° 02), Para el muestreo y análisis de agua y sedimentos se realiza la contratación del laboratorio CERPER, el cual está habilitado y acreditado por las autoridades competentes, los resultados de los muestreos y análisis son indispensables para la presentación de los informes de monitoreo ambiental el cual se presenta semestralmente a la OEFA y PRODUCE.

## **CAPITULO IX**

### **CONCLUSIONES**

- Las actividades que se desarrollan en la empresa Langostinera Criador el Guamito sólo cumple con el 55.55 % de los criterios elaborados por la norma GLOBAL GAP Versión 5.0-2, como refleja la puntuación obtenida de la lista de verificación en los temas estudiados; puntuación que se encuentra clasificada en la sección de “Condiciones Regulares”. Por lo tanto, Criador el Guamito tiene deficiencias con el cumplimiento de los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo.
- La utilización de la lista de verificación de la norma GLOBAL GAP Versión 5.0-2, determinó como principales problemas de la empresa el control de plagas y la seguridad, salud del trabajador. Los cuales su cumplimiento es indispensable para acceder a la certificación GLOBAL GAP Versión 5.0-2.
- Con la implementación realizada se logró mejorar los aspectos ambientales y seguridad, salud en el trabajo quedando la empresa preparada para acceder a la certificación GLOBAL GAP Versión 5.0-2 y así sus productos podrán ser certificados y adquiridos por otros mercados internacionales que pagan un valor adicional por productos no solo de calidad sino que aseguren que durante el proceso de producción estos cumplan con el cuidado del medio ambiente y además bajo el bienestar de los trabajadores.
- El uso de un PLAN DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO EN LA EMPRESA CRIADOR EL GUAMITO según la norma GLOBAL GAP Versión 5.0-2 es útil, ya que la empresa presenta deficiencias en los temas con respecto a la salud y seguridad del trabajador. Además, el cumplimiento de dichos temas permitirá a la empresa Langostinera Criador el Guamito cumplir con la normativa peruana, disminuir los accidentes en la empresa aumentando la seguridad y garantizar la salud y bienestar de los trabajadores; y por lo tanto ingresar a mercados más competitivos que pagan un precio mayor por productos que presentan las características anteriormente mencionadas.

## **CAPITULO X**

### **RECOMENDACIONES**

- Primero, se recomienda que la empresa Criador el Guamito S.A.C. realice todas las acciones correctivas presentadas en este proyecto, acciones las cuales no se pudieron realizar de manera íntegra en el proceso de ejecución de la Tesis, por diversos motivos tales tiempo o presupuesto.
- Segundo, se recomienda que la empresa cuente con personal calificado para la ejecución de estas tareas, puesto que de no contarlo las acciones correctivas se ejecutarán de manera ineficiente.
- Tercero, todos los procesos que se deseen mejorar o cambiar deben ser acordes a la normativa vigente.
- Cuarto, El cumplimiento de manera progresiva pero continua de las normas vigentes asegurará que la empresa pueda reunir todas condiciones ideales para optar a distintas acreditaciones.
- Finalmente, la necesidad de cumplir con las normativas nacionales e internacionales es de mero interés de la empresa, pues al cumplir con todo esto, será capaz de optar a acreditaciones las cuales harán que su producto sea mejor ofertado en los diversos mercados y llegar a otros mercados que son más exigentes, todo esto se traduce si lo vemos en términos económicos al aumento de capital el fin de toda empresa.

## **BIBLIOGRAFÍA**

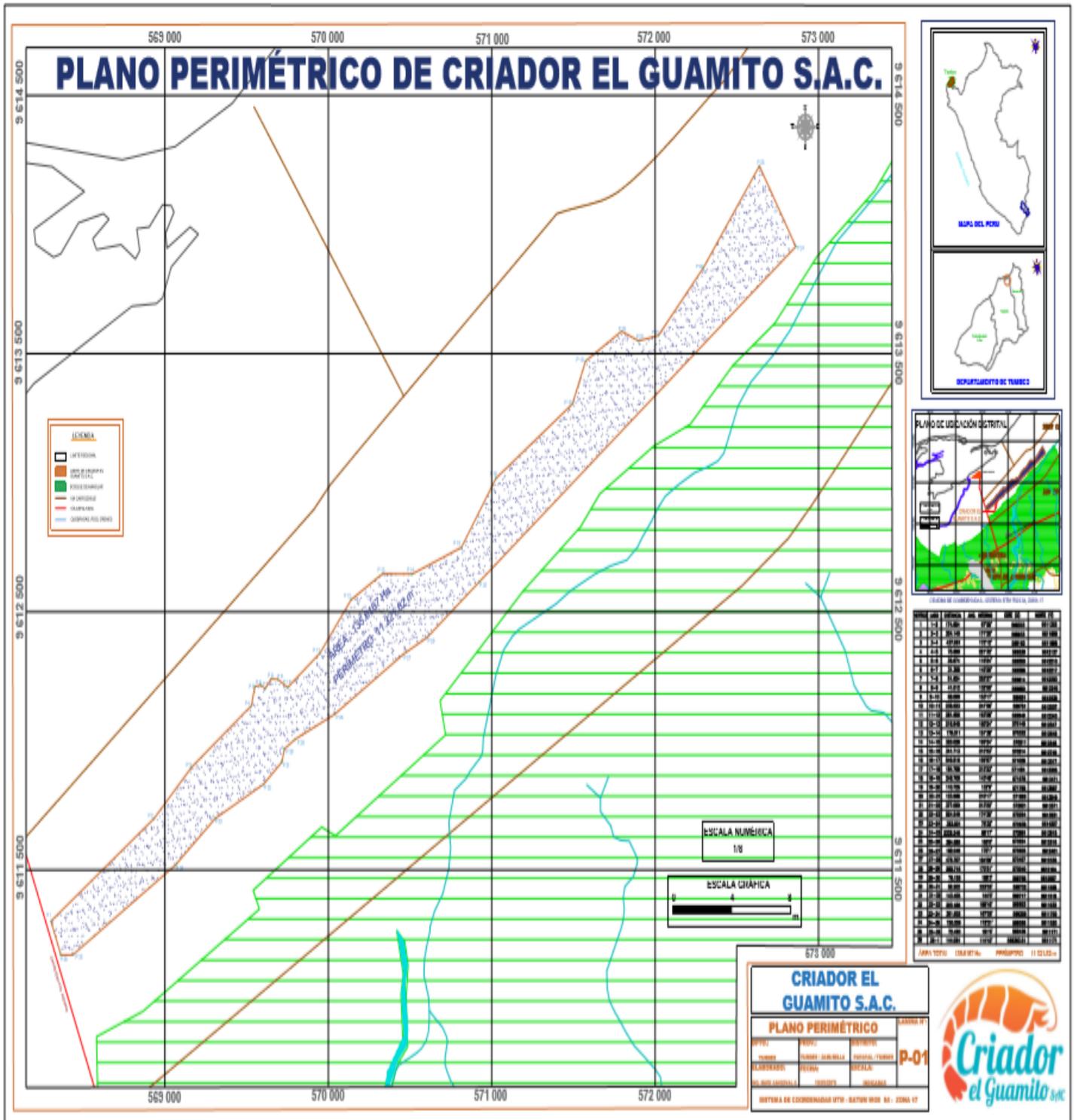
- HUNT, Johnson, "Sistemas de Gestión Medioambiental", Mc Graw Hill, citado por CATAÑAGA, Luis. Estrumpan online. Motivaciones y ventajas de la implementación de un Sistema de Gestión Ambiental (SGA). Argentina, enero 2000. En Internet: <http://www.estrucplan.com.ar/articulos/verarticulo.asp?idarticulo=382f>
- ICONTEC International. Certificación. Sistemas de Gestión. ISO 14001 Sistema de Gestión Ambiental. En Internet: [http://www.icontec.org/BancoConocimiento/C/certificacion\\_iso\\_14001/certificacion\\_iso\\_14001.asp](http://www.icontec.org/BancoConocimiento/C/certificacion_iso_14001/certificacion_iso_14001.asp)
- Jonás, Hans (1995). *El principio de responsabilidad: ensayo de una ética para la civilización tecnológica*. Editorial Herder. [ISBN 978-84-254-1901-0](#).
- [Ley de Responsabilidad Medioambiental \(BOE\)](#)
- [Directiva Europea 2004/35/CE](#).
- Fernández, J. "Análisis de la Ley de Responsabilidad Medioambiental", Ingeniería Química, 160-167, 458 abril (2008).
- Agustín Kitroser "Investigador de la facultad de Ciencias sociales y Ambientales de la UBA"
- <http://www.ecologiaverde.com/la-importancia-de-la-responsabilidad-ambiental-en-las-empresas>.
- [http://www.ecored.com.mx/portalesp/pagina/z\\_99\\_Certificacion\\_ambiental.php](http://www.ecored.com.mx/portalesp/pagina/z_99_Certificacion_ambiental.php)
- [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org).

**ANEXOS**

# 10. ANEXO N° 01: Plano General de Guamito

## MAPA N° 02

### PLANO PERIMÉTRICO DE CRIADOR EL GUAMITO S.A.C.



**11. ANEXO N° 02: vistas fotográficas de Criador el Guamito S.A.C.**

**FOTOGRAFIA N° 06**

**ESTANQUES DE ENGORDE DESPUES DE COSECHA**



**FOTOGRAFIA N° 07**

**VISTA PANORAMICA DE CIRADOR EL GUAMITO S.A.C.**



**FOTOGRAFIA N° 08**  
**TORREON DE VIGILANCIA**



**FOTOGRAFIA N° 09**  
**ESTANQUE DE ENGORDE**



**12. ANEXO N° 03: Equipos de Seguridad de Criador el Guamito S.A.C.**

**FOTOGRAFIA N° 10**

**EXTINTORES DE SEGURIDAD**



**FOTOGRAFIA N° 11**

**USO DE EPP**



**FOTOGRAFIA N° 12**  
**CONTROL SANITARIO**



**FOTOGRAFIA N° 13**  
**CONTROL SANITARIO**



**13. ANEXO N° 04: Equipos Eco-eficientes**

**FOTOGRAFIA N° 13**

**ALIMENTADOR AUTOMATICO – SOLAR**



**FOTOGRAFIA N° 14**

**AIREADOR AUTOMATICO – SOLAR**



## 14. ANEXO N° 05: Capacitaciones

### FOTOGRAFIA N° 15 CAPACITACION DE RRSS



### FOTOGRAFIA N° 15 CAPACITACION DE RRSS



**FOTOGRAFIA N° 16**  
**ENTREGA de RIT y RISST**



**FOTOGRAFIA N° 17**  
**SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**



**FOTOGRAFIA N° 18**  
**BEUNAS PRACTICAS ACUICOLAS**



**FOTOGRAFIA N° 19**  
**CERTIFICACION PARA EL GOBAL GAP**



**LISTA  
DE  
ASISTENCIAS**

FORMATO DE REGISTROS		Versión:		
REGISTRO DE INDUCCION, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA		Fecha:		
		Rev.: CSST		
		Aprob.: CSST/GG		
N° DE REGISTRO				
DATOS DEL EMPLEADOR				
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, Distrito, Departamento, provincia)	ACTIVIDAD ECONOMICA	
			NUMERO DE TRABAJADORES	
MARCAR CON UNA "X"				
INDUCCION	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA	
TEMA: BUENAS PRACTICAS DE ACUICULTURA.				
FECHA:				
NOMBRE DEL (LOS) CAPACITADOR(ES): LEONARDO MARIÑO A.				
N. DE HORAS:				
APELLIDO Y NOMBRES DE LOS CAPACITADOS	DNI	AREA	FIRMA	OBSERVACIONES
Hernandez Torres, Jhón E.	44763801	Tecnologías de la información	[Firma]	
Silva More Jairo	42266280	Ing. Producción	[Firma]	
Gen Augusto Polanco R.	75080376	VOLANTE	[Firma]	
Perez A. Benito CL	03395425	Alimentación	[Firma]	
Mex Gonzalez W.	50226582	SERVICIOS Comunitarios	[Firma]	
Alexander Gonzalez Yucá	4255845	Alimentador	[Firma]	
JOHAN ZAPATA A	02899198	MONTAJE MATA	[Firma]	
Jaime Vasquez C/da	16409853	Almacén	[Firma]	
MALCATE SILVA EDUAR	46824793	ALIMENTADOR	[Firma]	
Carla Castañedo C	97660900	VOLANTE	[Firma]	
Quintero Yacelo Geimar	47705048	Alimentador	[Firma]	
RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN				
Nombre				
Cargo				
Fecha				
Firma				

FORMATO DE REGISTROS				
REGISTRO DE INDUCCION, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA				Versión: Fecha: 25.05.17 Rev.: CSST Aprob: CSST/GG
APELLIDO Y NOMBRES DE LOS CAPACITADOS	DNI	AREA	FIRMA	OBSERVACIONES
TANTALAN TECTO LORENZO	45442773	Al. medicina	[Firma]	
Diana Calle Vilchez	72472954	Vigilante	[Firma]	
YOSSELYN MARGARITA MORALES	93086753	Vigilante	[Firma]	
Kevin Siles Comacho	7236414	Administrativo	[Firma]	
YANIRA ANDRÉS HILTON	93404254	COBIA	[Firma]	
Ing. Sherrin Bellandier	45006815	Psicología	[Firma]	
Xim Marcos Nina Cervantes		Cardiología	[Firma]	
MARTIN EDOES S.		Alimentador	[Firma]	
BRYAN BODERO CALDERON		Psicólogo	[Firma]	
Diana Rocío Mujica		Alimentador	[Firma]	
KEVE ASCONA A.		Vigilante	[Firma]	
Juan Santillan . F.		Alimentador	[Firma]	
ROHAN MORAN RONY		Vigilante	[Firma]	
Carolina Vebina Harold		ELECTRICISTA	[Firma]	
Juan José Arevalo Santiago		Alimentador	[Firma]	
CHRISTIA CASTILLO JUAN		Vigilante	[Firma]	
JUAN ROYAL SEGUNDO		Vigilante	[Firma]	
JAVIER PATIÑO VILCHEZ		Vigilante	[Firma]	
TOTO GARCIA LUCIA		Vigilante	[Firma]	
YOVERA VILCHEZ SANTOS		Vigilante	[Firma]	
SILVA SUSAN ROSENDO		ELECTRICISTA	[Firma]	
PERLA SANTOS AUGUSTIN		Vigilante	[Firma]	
GEORGINA GUEVARA VARGAS		Vigilante	[Firma]	
RONI CRUZ JULCA		Vigilante	[Firma]	
PERLA GARCIA CRISTIAN		Vigilante	[Firma]	
CRUZ CARENZO SAUERSO		Alimentador	[Firma]	

Nombre	
Cargo	
Fecha	
Firma	



FORMATO DE REGISTROS

REGISTRO DE INDUCCION, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA

Versión:  
Fecha: 25.05.17  
Rev.: CSST  
Aprob: CSST/GG

APELLIDO Y NOMBRES DE LOS CAPACITADOS	DNI	AREA	FIRMA	OBSERVACIONES
TATA ENZO TOLO LORENZO	46442773	Alimentación	[Firma]	
Diana Cilla Vilchez	72472454	Vigilancia	[Firma]	
Walter Quispe Quintan	2728395	Vigilante	[Firma]	
Juan Sured Camacho	72369599	Mantenimiento	[Firma]	
MARINA MARGARITA VILLALBA	47934024	COSEJA	[Firma]	
ING. Jhonatan B. Boland	45006815	Producción	[Firma]	
Bryan Bover Cabero		Producción	[Firma]	
Silvia Susana Paredes		Electricista	[Firma]	
Angel Tideshuanga Castillo		Vigilante	[Firma]	
JUNIOR GARCIA GARCIA		Vigilante	[Firma]	
CASTILLO YANIS GARCIA		Vigilante	[Firma]	
ROSA ROSA ALON		Vigilante	[Firma]	
Sauceda Cruz Camarero		Vigilante	[Firma]	
JAN MARCOS PERVA CERVALES		JARDINERO	[Firma]	
Amica Ramos Huayana		Alimentados	[Firma]	
Salazar Ramiro Wilmer		Vigilante	[Firma]	
MARTIN COCOS J		Alimentados	[Firma]	
Jimenez Yahuana Javi		Vigilante	[Firma]	
YOVERA VILCHEZ SANTOS		Vigilante	[Firma]	
LUIS TOLO GARCIA		Vigilante	[Firma]	
PATRICIO VILCHEZ JAVIER		Vigilante	[Firma]	
Carlos Yareague Orozco		Vigilante	[Firma]	
Carasco Segundo Alarques		Alimentados	[Firma]	
Lopez Garcia Samuel		Vigilante	[Firma]	
CASTILLO VALLI JESUS		Vigilante	[Firma]	
DARWIN GUEVARA		Vigilante	[Firma]	
CHATA CASTILLO JUAN		Vigilante	[Firma]	

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN

Nombre: CESAR YOEL FEIJOO CARRILLO  
 Cargo: ESPECIALISTA AMBIENTAL  
 Fecha:  
 Firma: [Firma]

Cesar Yoel Feijoo Carrillo  
 Ingeniero  
 Forestal de Medio Ambiente  
 CIP. 104319

FORMATO DE REGISTROS		REGISTRO DE INDUCCION, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA			Versión: Fecha: Rev.: CSST Aprob.: CSST/GG
N° DE REGISTRO		DATOS DEL EMPLEADOR			
NOMBRE O RAZON SOCIAL		RUC	DOMICILIO (Dirección, Distrito, Departamento, provincia)	ACTIVIDAD ECONOMICA	NUMERO DE TRABAJADORES
MARCAR CON UNA "X"					
INDUCCION	CAPACITACION	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA		
TEMA	Problemas Ambientales Globales y Control de DERRAMES de Hidrocarburos.				
FECHA					
NOMBRE DEL (OS) CAPACITADOR(ES)	Cesar Yoel Fajoo Carrillo				
N DE HORAS					
APELLIDO Y NOMBRES DE LOS CAPACITADOS	DNI	AREA	FIRMA	OBSERVACIONES	
Hernandez Rojas, Zaira G	44763801	Tecnologías inf			
Silva Blas Julio	42266280	Ind y Producción			
Quevedo yacola Geina	45520982	Alimentador			
Juan Santillan F		Alimentador			
Carr Augusto Pulacion R.	75660376	VOLANTE			
Perez A. Edwin Jimenez	05345405	Alimentador			
ALEX GONZALES M.	80226582	Servicios Generales			
Alexander Quispe yacola	47566445	Alimentador			
JHARLATE SILVA JIMENEZ	46824793	ALIMENTADOR			
JHARLATE SILVA JIMENEZ	02892222	ALIMENTADOR			
Dime Vasquez E Jeda	16409853	Manten			
RESPONSABLE DE LA CAPACITACION					
Nombre	Cesar Yoel Fajoo Carrillo				
Cargo	Especialista Ambiental				
Fecha					
Firma	 Cesar Yoel Fajoo Carrillo ING FORESTAL Y M. AMBIENTE REG. N° 204315				

FORMATO DE REGISTROS		Versión:		
 <b>REGISTRO DE INDUCCION, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA</b>		Fecha: 25.05.17		
		Rev.: CSST		
		Aprob: CSST/GG		
N° DE REGISTRO				
DATOS DEL PRODUCTOR				
NOMBRE O RAZON SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, Distrito, Departamento, provincia)	ACTIVIDAD ECONOMICA	
CRIADOR EL GUAMITO S.A.C.	20146123351	Carretera Puerto Pizarro Km 2 - Tumbes	CULTIVO Y COMERCIALIZACION DE LANGOSTINO	
		NUMERO DE TRABAJADORES		
INDUCCION <input type="checkbox"/> CAPACITACION <input checked="" type="checkbox"/> ENTRENAMIENTO <input type="checkbox"/> SIMULACRO DE EMERGENCIA <input type="checkbox"/>				
TEMA	Desastres Naturales (incendios, terremotos, tsunami)			
FECHA	25 May 2017			
NOMBRE DEL (LOS) CAPACITADOR(ES)	Victor Oyola Guevara.			
* DE HORAS				
APELLIDO Y NOMBRES DE LOS CAPACITADOS	DNI	AREA	FIRMA	OBSERVACIONES
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Cornejo Garcia Margarita	41471317			
Jimenez Camillo H. Eliseo	42043057			
Coronado Velazquez Ricardo	45873314			
Yan Gonzalez Jairo	48923433			
Kevin Soria Camacho	71569519			
Santiago Juarez Arevalo	46566574			
Nicola Peña Campos	42347453			
Yan Gonzalez Jairo	48923433			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			
Vasquez Oyola Jeline	16409853			
Vasquez Oyola Jeline	40239232			
Vasquez Oyola Jeline	48090080			
Vasquez Oyola Jeline	0700091			

**CONSTANCIAS**  
**Y**  
**CERTIFICADOS**



*“Año Del Dialogo Y La Reconciliación Nacional”*

## **CERTIFICADO DE EJECUCIÓN DE TESIS**

EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA LANGOSTINERA CRIADOR  
EL GUAMITO SAC. – TUMBES

### **CERTIFICA:**

Que Los Sres. **BALLADARES ESCOBAR DENSIL JHONATAN** identificado con DNI N° 45006815 y **ESPINOZA HONORES VICENTE ALEXIS** identificado con DNI N° 44364306, estudiantes de la Escuela Académico Profesional de Ingeniería Forestal y del Medio Ambiente de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Tumbes, han ejecutado su Estudio de Tesis en las instalaciones de Campo de nuestra Empresa, iniciando las mismas con fecha 20 de Julio de 2017 y concluyéndolas en Abril de 2018, desempeñándose durante el periodo de ejecución con responsabilidad, eficiencia, habilidad y puntualidad en las labores encomendadas y en aquellas que se vio pertinente.

Se extiende el presente certificado a solicitud de las partes interesadas para los fines que estimen conveniente.

Tumbes, 27 de abril de 2018

**Criador "El Guamito" SAC**  
**OTTO CARPASCIO Z**  
**1980 Walter Contreras Z. 19878**  
**GERENTE GENERAL**



*“Año Del Buen Servicio Al Ciudadano”*

## Aprobación de Reglamento Interno de Seguridad y Salud del Trabajador

EL GERENTE GENERAL DE LA EMPRESA LANGOSTINERA CRIADOR EL GUAMITO SAC. – TUMBES

### **DA POR APROBADO:**

Que en conformidad con la Ley N° 29783 “Seguridad y Salud en el Trabajo” en reunión con el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa Criador el Guamito, se aprobó por unanimidad los artículos descritos en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo “RISST” con una vigencia de un año a partir de la fecha que se extiende el presente documento, teniendo en consideración los acuerdos establecidos en el libro de actas del Comité.

Siendo las 16 horas del 23 de noviembre de 2017 se da por culminada esta sesión y con la firma respectiva.

Tumbes, 23 de Noviembre de 2017

Criador El Guamito SAC  
Otto Carrasco Z.  
Walter Carrasco Z. 1968  
GERENTE GENERAL

Carretera Puerto Pizarro Km.2-Tumbes

E-mail: [criadorelguanito@yahoo.com](mailto:criadorelguanito@yahoo.com)

**REGLAMENTO  
INTERNO DE  
TRABAJO**

**REGLAMENTO INTERNO DE  
TRABAJO  
CRIADOR EL GUAMITO S.A.C.**



# CONTENIDO

## INTRODUCCIÓN

### **CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES**

ARTICULO 1  
ARTICULO 2  
ARTÍCULO 3  
ARTÍCULO 4  
ARTÍCULO 5  
ARTÍCULO 6

ADMISIÓN E INGRESO DE LOS TRABAJADORES A LA EMPRESA  
ARTICULO 7  
ARTICULO 8  
ARTÍCULO 9  
ARTÍCULO 10  
ARTÍCULO 11

PERIODO DE PRUEBA  
ARTÍCULO 12  
ARTÍCULO 13  
ARTÍCULO 14  
ARTÍCULO 15

EXTINCIÓN DEL VINCULO LABORAL  
ARTÍCULO 16

### **CAPITULO II HORARIO Y JORNADA DE TRABAJO**

ARTICULO 17  
ARTICULO 18  
ARTÍCULO 19  
ARTÍCULO 20  
ARTÍCULO 21

HORAS LABORALES EN SOBRETIEMPO

ARTICULO 22

ARTÍCULO 23

ARTÍCULO 24

ARTÍCULO 25

ARTÍCULO 26

ARTÍCULO 27

HORARIOS DE REFRIGERIO

ARTÍCULO 28

CONTROL DE ASISTENCIAL TRABAJO, TARDANZAS,  
PERMANENCIA EN EL PUESTO Y FALTAS INJUSTIFICADAS

ARTÍCULO 29

ARTÍCULO 30

ARTÍCULO 31

ARTÍCULO 32

ARTÍCULO 33

ARTÍCULO 34

ARTÍCULO 35

ARTÍCULO 36

ARTÍCULO 37

ARTÍCULO 38

DESCANSO SEMANAL OBLIGATORIOS Y DÍAS FERIADOS

ARTÍCULO 39

ARTÍCULO 40

**CAPITULO III**

**VACACIONES, PERMISOS Y/O LICENCIAS, SALIDAS**

ARTÍCULO 41

ARTÍCULO 42

ARTÍCULO 43

ARTÍCULO 44

ARTÍCULO 45

ARTÍCULO 46

ARTÍCULO 47

ARTÍCULO 48  
ARTÍCULO 49

**CAPITULO IV  
DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA**

DERECHOS DE LA EMPRESA  
ARTÍCULO 50

OBLIGACIONES DE LA EMPRESA  
ARTICULO 51

**CAPITULO V  
DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES**

ARTICULO 52

OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR  
ARTICULO 53

DE LA TRABAJADORA GESTANTE  
ARTICULO 54

DEL TRABAJADOR DISCAPACITADO  
ARTICULO 55  
ARTÍCULO 56

CARGA FAMILIAR  
ARTÍCULO 57

**CAPÍTULO VI  
FOMENTO Y MANTENIMIENTO DE LA ARMONIA LABORAL**

ARTÍCULO 58  
ARTICULO 59

**CAPITULO VII  
MEDIDAS DISCIPLINARIAS**

ARTICULO 60  
ARTÍCULO 61

### **CAPITULO VIII**

#### **MÉRITOS A LOS TRABAJADORES**

ARTICULO 62

### **CAPITULO IX PAGO DE REMUNERACIÓN**

ARTICULO 63  
ARTÍCULO 64

### **CAPITULO X ATENCIÓN DE ASUNTOS LABORALES**

ARTICULO 65

### **CAPITULO XI SISTEMAS Y COMUNICACIONES**

SISTEMAS  
ARTICULO 66  
ARTICULO 67  
ARTICULO 68  
INFORMÁTICA  
ARTICULO 69  
ARTICULO 70  
ARTICULO 71

COMUNICACIONES  
ARTICULO 72  
ARTICULO 73  
ARTÍCULO 74  
ARTÍCULO 75

**CAPITULO XII**  
**DEL HOSTIGAMIENTO SEXUAL**

ARTICULO 76

DEFINICIONES

ARTICULO 77

MANIFESTACIONES DEL HOSTIGAMIENTO SEXUAL

ARTICULO 78

ARTICULO 79

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS

ARTÍCULO 80

AUTORIDADES RESPONSABLE

ARTICULO 81

ARTICULO 82

ARTÍCULO 83

ARTÍCULO 84

ARTÍCULO 85

ARTÍCULO 86

## **INTRODUCCIÓN**

Siendo el deseo de CRIADOR EL GUAMITO que todo trabajador a su servicio tenga pleno conocimiento de sus derechos y obligaciones, de manera que pueda realizar sus labores en forma eficiente y satisfactoria. dentro de un ambiente de comprensión y entendimiento. se establece el presente REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.

Las disposiciones del presente Reglamento Interno de Trabajo contienen las normas genéricas que regirán en los diversos centros de trabajo de CRIADOR EL GUAMITO, a la que en adelante se denominara La Empresa. para el cumplimiento de las prestaciones de todos sus trabajadores, así como los derechos y obligaciones que les asiste, con la finalidad de que desempeñen sus funciones en la forma más eficiente y dentro de un clima de comprensión mutua que propicie la armonía laboral.

El conocimiento y difusión de este Reglamento es esencial, debido a que los trabajadores y CRIADOR EL GUAMITO están sometidos a sus disposiciones y a su cabal cumplimiento, el cual permitirá cumplir los objetivos de La Empresa, e incrementar la eficiencia y eficacia en los servicios que brinda CRIADOR EL GUAMITO.

En ese sentido, el Reglamento Interno de Trabajo, en CRIADOR EL GUAMITO, constituye un importante instrumento que además de

regular las relaciones de trabajo contribuirán al desarrollo del personal.

## **CAPITULO I**

### **DISPOSICIONES GENERALES**

#### **ARTICULO 1**

CRIADOR EL GUAMITO es una empresa que tiene como un valor fundamental el tratar a todos sus trabajadores acorde con el principio de igualdad y de velar por la no discriminación por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, gestación, discapacidad física, condición económica o por cualquier otra índole.

#### **ARTICULO 2**

El presente Reglamento Interno de Trabajo (en adelante, **RIT**) establece normas genéricas de comportamiento laboral que deben observar todos los trabajadores de CRIADOR EL GUAMITO (en adelante: La Empresa) independientemente de sus categorías. Sus disposiciones están dirigidas a fomentar la armonía en las relaciones laborales y su mantenimiento dentro de La Empresa, así como asegurar su buena marcha y una prestación eficiente del servicio.

Las disposiciones del presente RIT no dejan sin efecto las obligaciones específicas de cada trabajador derivadas del contrato de trabajo y del cargo que desempeña. Para efectos del presente RIT, cuando se utilice los términos – “CRIADOR EL

GUAMITO “y/o “La Empresa”, deberá entenderse que están referidos a las diferentes oficinas, áreas de producción y unidades, y demás locales actuales o futuros que tiene o tendrá La Empresa en nuestro territorio nacional.

### **ARTÍCULO 3**

Las normas contenidas en el presente RIT no restringen ni limitan la facultad de La Empresa de administrar y organizar sus actividades, introducir las variantes que considere necesarias. impartir ordenes, directivas, políticas, así como establecer manuales y/o procedimientos. cambios en los procesos de trabajo, asignar funciones y/o modificarlas, fiscalizar el cumplimiento del trabajo y ejercer todas las funciones que le faculta la Ley por su calidad de empleadora.

### **ARTÍCULO 4**

La Empresa está obligada a la difusión, control y asesoramiento para el buen cumplimiento del presente RIT; en ese sentido, todo trabajador, recibirá un ejemplar de este con la finalidad que tenga pleno conocimiento de sus derechos y obligaciones y, asimismo, pueda cumplir con sus labores dentro de un marco de comprensión y entendimiento.

Todo trabajador deberá cumplir y velar por el cumplimiento del RIT, por lo que luego de entregado, su desconocimiento no excluye al trabajador de su cumplimiento, por lo que no podrá

invocarse su ignorancia parcial o total con el fin de justificar su inobservancia

#### **ARTÍCULO 5**

Siendo el RIT un instrumento normativo dictado por La Empresa, este puede ser modificado en cualquier momento, cuando así lo exija el desarrollo de sus actividades, con la finalidad de optimizar el funcionamiento y su desarrollo. Las modificaciones que en el futuro se realicen al presente Reglamento, serán puestas en conocimiento de los trabajadores.

#### **ARTÍCULO 6**

Todas y cada una de las normas contenidas en el presente Reglamento tienen carácter enunciativo, mas no limitativo; en consecuencia, las situaciones no contempladas en este, serán resueltas por CRIADOR EL GUAMITO, en uso de su facultad de dirección y con arreglo a lo que establezcan las disposiciones legales vigentes.

Asimismo, es responsabilidad de todos los que tengan personal a su cargo, cumplir y velar por el cumplimiento del Reglamento, en concordancia con las políticas establecidas por CRIADOR EL GUAMITO.

#### **ADMISIÓN E INGRESO DE LOS TRABAJADORES A LA EMPRESA**

#### **ARTICULO 7**

La selección y contratación del personal es de exclusiva competencia de CRIADOR EL GUAMITO y corresponde a la Gerencia General, la administración de estos procesos está determinada por las necesidades temporales o permanentes de los servicios que desarrolla La Empresa. La evaluación de los postulantes se hace en base a criterios objetivos, las capacidades del postulante y los requerimientos específicos del puesto de trabajo ofertado.

Durante el proceso de selección la Empresa no efectúa ni efectuara actos de discriminación por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, gestación, discapacidad física, condición económica o de cualquier otra índole.

#### **ARTICULO 8**

Son requisitos para postular e ingresar a laborar en La Empresa:

1. Ser mayor de 18 años.
2. Cumplir con los requisitos mínimos que se exigen para el cargo que se postula.
3. Los datos y documentos proporcionados por los postulantes a La Empresa deberán ser verídicos, en caso de constatarse alguna información o documento falso, ello será motivo de rechazo de la solicitud, si todavía fuera postulante, o de despido, si tuviera vínculo laboral con La Empresa, previo cumplimiento de las formalidades de ley.

4. Presentar certificado negativo de antecedentes penales y policiales.
5. Someterse a los exámenes médicos ocupacionales correspondientes, y ser declarado apto.
6. Aprobar la evaluación psicotécnica.
7. Calificar en las referencias laborales y/o comerciales.
8. Firmar el contrato de trabajo o la carta de aceptación de oferta laboral.
9. Presentar los certificados de estudios y trabajo.
10. Presentar partida de matrimonio o certificado de convivencia y partida de nacimiento de sus hijos, de corresponder.
11. Otros requisitos que puedan ser necesarios para la contratación de acuerdo al puesto de trabajo.

El trabajador es responsable de los perjuicios que pudiera ocasionar a CRIADOR EL GUAMITO como consecuencia de cualquier información falsa o inexacta que hubiera proporcionado, o por la demora u omisión en la presentación del certificado de quinta categoría del ejercicio expedido por su anterior empleador u otro similar.

#### **ARTÍCULO 9**

Al trabajador que ingrese a laborar en La Empresa se le proporcionará la documentación que permita su identificación (fotocheck u otro similar), la que será de uso obligatorio en un lugar visible dentro del centro de trabajo. El documento de

identificación será devuelto a La Empresa cuando se produzca el cese del trabajador. El extravío, sustracción o deterioro del fotocheck u otro implemento, deberá ser comunicado por el trabajador al Área de Administración.

#### **ARTÍCULO 10**

La Empresa está facultada a contratar a plazo indeterminado y/o determinado bajo alguna de las modalidades previstas por ley cuando la naturaleza de los servicios así los requiera. En estos casos, el contrato debe celebrarse necesariamente por escrito, culminado el plazo fijado en el contrato de trabajo sujeto a modalidad, la relación laboral se extingue inmediatamente sin derecho a prórroga o renovación, salvo decisión distinta de La Empresa.

#### **ARTÍCULO 11**

El Área de Administración llevará un archivo o file personal por cada trabajador dentro del cual se incluirán todos los documentos relacionados con su ingreso, comportamiento laboral y en general todo lo relacionado con su permanencia dentro de la organización. También deberá constar la documentación que el trabajador solicite sea anexada en relación con estudios efectuados.

### **PERIODO DE PRUEBA**

#### **ARTÍCULO 12**

Las personas que ingresen a trabajar a CRIADOR EL GUAMITO, cumplirán inicialmente un periodo de prueba de un (01) mes. Dicho plazo podía ampliarse hasta la máxima permitido, según contrato, en los casos en que resulte procedente conforme a ley, y de no cumplir con las expectativas en el puesto, la empresa podrá extinguir la relación laboral.

Las partes pueden pactar un término mayor en caso las labores requieran de un periodo de capacitación o adaptación o que por su naturaleza o grado de responsabilidad, tal prolongación pueda resultar justificada. La ampliación del periodo de prueba debe constar por escrito y no podía exceder, en conjunto con el periodo inicial, de seis (06) meses en el caso de trabajadores calificados o de confianza y de un (01) año en el caso de personal de dirección.

Durante este periodo, los trabajadores podrán ser cesados sin expresión de causa en el momento que disponga CRIADOR EL GUAMITO, de acuerdo a las facultades otorgadas en la legislación vigente.

### **ARTÍCULO 13**

El Área de Administración, de manera directa y/o en coordinación con áreas especializadas se encargará de los procesos de inducción y capacitación del personal que ingrese a prestar sus

servicios a La Empresa en dichos procesos, el trabajador será instruido principalmente en las siguientes materias:

1. Políticas y organización general de CRIADOR EL GUAMITO.
2. Políticas y sistema de calidad.
3. Normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. Facultades y obligaciones de La Empresa
5. Derechos y obligaciones de los trabajadores.
6. Específicas de la naturaleza del puesto o funciones que desarrollara el trabajador.

Finalizado el indicado proceso, el trabajador recién podrá iniciar la relación laboral o sus nuevas funciones, asumiendo las responsabilidades inherentes al puesto a desempeñar. Este proceso es de cumplimiento obligatorio, no pudiendo ser omitido por el jefe inmediato. Los trabajadores se encuentran obligados a asistir a las charlas de capacitación o programas de entrenamiento en los locales de La Empresa o de terceros. Dichas capacitaciones y entrenamientos serán dictados de manera preferente en horas de trabajo

#### **ARTÍCULO 14**

De acuerdo a las características de cada capacitación, se establecerán los criterios objetivos de evaluación que se encontrarán basados en los factores de concurrencia,

puntualidad, rendimiento, capacidad y disposición para el estudio del participante.

Los resultados obtenidos quedaran registrados en el archivo personal del trabajador. Asimismo, es responsabilidad de cada jefe verificar el aporte del trabajador a su cargo que ha seguido los programas en referencia a los objetivos del área.

#### **ARTÍCULO 15**

En el caso de capacitaciones o cursos financiados total o parcialmente por CRIADOR EL GUAMITO, el trabajador suscribirá el convenio de capacitación correspondiente y se obliga al cumplimiento de las cláusulas del mismo.

En caso de incumplimiento de lo estipulado en el convenio de capacitación CRIADOR EL GUAMITO queda facultada para el descuento de los importes que corresponda y se reserva el derecho de iniciar las acciones laborales o legales que le faculte la ley.

### **EXTINCIÓN DEL VINCULO LABORAL**

#### **ARTÍCULO 16**

El vínculo laboral concluye por las siguientes causales:

1. Renuncia del trabajador, la misma que debe presentarse con una anticipación de treinta (30) días, salvo exoneración otorgada por La Empresa.
2. Acogerse a la jubilación de ley.
3. Fallecimiento.
4. Despido de acuerdo a ley.
5. Mutuo disenso.
6. Por falta grave según lo estipula el presente reglamento.
7. Acumulación de Faltas
8. Baja evaluación en su periodo de prueba (1 mes)
9. Terminación de la obra o servicio, cumplimiento de la condición resolutoria, vencimiento del plazo, en los contratos legalmente celebrados bajo modalidad.
10. invalidez absoluta permanente, declarada conforme a ley.
11. Terminación de la relación laboral por causa objetiva.
12. Otras causales que la ley señale.

## **CAPITULO II**

### **HORARIO Y JORNADA DE TRABAJO**

#### **ARTICULO 17**

La jornada de trabajo que La Empresa mantiene en todos sus locales, es de cuarenta y ocho (48 horas) semanales. CRIADOR EL GUAMITO tiene jornadas compensatorias y podrá establecer regímenes alternativos, acumulativos o atípicos de jornadas de trabajo y descanso, con sujeción a las necesidades de la empresa y a los dispositivos legales vigentes.

El tiempo destinado al cambio de vestimenta, aseo, alimentos u otra acción que se requiera efectuar en forma personal, tanto al inicio como al termino de las labores, no forman parte de la jornada efectiva de trabajo. El tiempo destinado para el refrigerio no forma parte de la jornada de trabajo y se regula conforme a ley.

Para los puestos de vigilancia u otros de similares características podrán implementarse jornadas acumulativas o similares de conformidad con las necesidades de la Empresa y lo establecido por Ley.

Los horarios de trabajo incluyendo el tiempo para tomar alimentos, son determinados por La Empresa y exhibidos en lugar visible en cada uno de sus locales.

### **ARTICULO 18**

La Jornada y el Horario de Trabajo son fijados exclusivamente por La Empresa, de acuerdo a las necesidades administrativas, comerciales y operativas que desarrolla, y del lugar o zonas en que se realizan, pudiendo establecer diferentes jornadas y horarios y ser modificados en función a ellas.

La Empresa puede establecer que dichos horarios se cumplan en turnos fijos, rotativos y/o de manera corrida o partida, de acuerdo con sus necesidades administrativas, operativas y comerciales, y asignar a sus trabajadores a los mismos; pudiendo reasignar, inclusive, locaciones, jornadas y turnos de trabajo.

La Empresa ejecutara su facultad dentro de los alcances de las disposiciones legales pertinentes y de los pactos y convenios laborales vigentes.

### **ARTÍCULO 19**

La puntualidad y la asistencia del personal son absolutamente necesarias para el normal y eficiente desarrollo de las operaciones. La Empresa podrá exigir a sus trabajadores el cumplimiento cabal de estas obligaciones, para lo cual tiene el derecho de disponer los sistemas y mecanismos de control más adecuados.

Se entiende como hora de ingreso aquella en la cual el trabajador ya debe encontrarse en su puesto de trabajo, premunido de sus herramientas y equipos de trabajo y seguridad, y en aptitud de dar inicio a sus labores. En igual forma, el trabajador no debe interrumpir dichas labores ni menos abandonar su lugar de trabajo antes de la hora de salida, sin previa autorización de su superior.

#### **ARTÍCULO 20**

En los centros de trabajo en donde se cuente con reloj marcador, el trabajador deberá registrar su ingreso y salida de manera personal y con la vestimenta de trabajo puesta, utilizando el Fotocheck otorgado u otros medios que señale la Ley. En aquellos centros de trabajo que carecieran de este sistema, La Empresa tiene la facultad de establecer los medios de control que estime pertinente.

Ante cualquier hecho que perturbe el normal registro del Área de control de asistencia, el trabajador informara inmediatamente a su jefe inmediato o al Área de administración, para las acciones pertinentes.

Es potestad de CRIADOR EL GUAMITO determinar y/o vanar, cuando lo estime conveniente, el sistema de control de

asistencia, siendo obligación de todo trabajador, cumplir con dicho sistema de control.

Están prohibidas y sujetas a medida disciplinaria, las correcciones, suplantaciones o adulteraciones de los sistemas de control de asistencia.

#### **ARTÍCULO 21**

Los trabajadores contarán con un tiempo prudencial de alistamiento, de treinta (30) minutos diarios al ingreso y treinta (30) minutos diarios a la salida, no acumulables, no considerados dentro de la jornada ordinaria de trabajo ni labores en sobretiempo, a fin de que puedan ingresar a los vestuarios y/o baños, tanto antes de su horario de trabajo como al término del mismo, para que puedan efectuar sus labores de aseo e higiene personal y el cambio de ropa de trabajo, salvo casos especiales que serán autorizados en forma previa.

La asistencia debe registrarse en ropa de trabajo.

### **HORAS LABORALES EN SOBRETIEMPO**

#### **ARTICULO 22**

Se considera trabajo en sobretiempo, las horas real y efectivamente trabajadas en exceso de la jornada máxima establecida en el presente reglamento. Para el computo de las horas extras, se efectúa un cálculo mensual y se abonan aquellas que superen la jornada máxima semanal.

El trabajo en sobretiempo debe ser previa, expresa, por escrito e indefectiblemente autorizado por el jefe inmediato y/o del área. La Empresa se reserva el derecho de autorizar el trabajo fuera de los horarios establecidos, así como elegir a los trabajadores para que laboren sobretiempos y/o trabajen en su día de descanso semanal establecido o día feriado no laborable.

### **ARTÍCULO 23**

La prestación de trabajo en forma adicional a la jornada ordinaria es voluntaria tanto para La Empresa como para el trabajador. No obstante, cuando se produzcan casos justificados en que la labor resulte indispensable a consecuencia de un las operatividades, hecho fortuito o fuerza mayor que ponga en peligro inminente a las personas, los bienes del centro de trabajo, la continuidad de la actividad productiva u otro, la prestación de trabajo en sobretiempo es obligatoria.

Si un trabajador se compromete a laborar sobretiempo queda obligado a cumplir con su compromiso y su inasistencia constituye incumplimiento de sus obligaciones de trabajo, salvo causa debidamente acreditada.

### **ARTÍCULO 24**

No se considera trabajo en sobretiempo, para ningún efecto, las dedicadas por los trabajadores en la confección de balances

semestrales o anuales, u otros previstos en las normas legales correspondientes. Asimismo. no constituye trabajo en sobretiempo el tiempo que el trabajador dedica a labores de interés personal para él, aquellas que solicita para trámites personales y, en general, aquellas que no son en beneficio de La Empresa.

#### **ARTÍCULO 25**

Ningún trabajador podrá permanecer en las instalaciones de La Empresa fuera del horario de trabajo sin la autorización directa, previa y por escrito de sus superiores. Las permanencias no autorizadas fuera del horario de trabajo no serán consideradas como trabajo en sobretiempo y autorizan a CRIADOR EL GUAMITO a proceder con el retiro del trabajador, así como a imponer la sanción que corresponda.

#### **ARTÍCULO 26**

Por la labor efectiva en sobretiempo, al trabajador se le retribuirá conforme a las disposiciones legales vigentes, según corresponda. Sin embargo, también procede la aplicación de sistemas compensatorios con descanso equivalente, conforme a ley Compensación de horas en SOBRETIEMPO

#### **ARTÍCULO 27**

En el caso se determine compensar las horas laboradas en sobretiempo, La Empresa y el trabajador acordaran por escrito la

compensación del trabajo prestado en sobretiempo con el otorgamiento de periodos equivalentes de descanso, pudiendo las partes señalar la fecha de dicho descanso.

### **HORARIOS DE REFRIGERIO**

#### **ARTÍCULO 28**

Los trabajadores gozaran de un descanso intermedio para tomar alimentos. ya sea fuera del centro de trabajo o en el comedor del mismo, de acuerdo a los horarios que La Empresa establezca y conforme a las disposiciones legales vigentes.

La Empresa señala el momento en que el trabajador debe hacer uso del descanso intermedio para tomar alimentos. El tiempo dedicado al refrigerio no forma parte de la jornada de trabajo.

### **CONTROL DE ASISTENCIA AL TRABAJO, TARDANZAS, PERMANENCIA EN EL PUESTO Y FALTAS INJUSTIFICADAS**

#### **ARTÍCULO 29**

Es obligación de los trabajadores llegar puntualmente al centro de trabajo en el horario asignado; todo aquel que llegue después de la hora fijada como inicio de jornada y siempre que dicho exceso supere el tiempo de tolerancia de ingreso permitido por CRIADOR EL GUAMITO, deberá dejar constancia de tal hecho ante el superior jerárquico del área de trabajo respectiva, indicando la hora y los motivos de la tardanza, utilizando para ello documentos que resulten idóneos. Igualmente, no serán

considerados como asistencia para ningún efecto el tiempo de permanencia o ingreso del trabajador en las instalaciones antes de la citación y/o programación de trabajo establecida.

Dichos trabajadores solamente podrán ingresar a laborar con la autorización expresa del respectivo superior jerárquico. La asistencia debe registrarse en ropa de trabajo, de manera excepcional, en caso de cambios imprevistos en el inicio de las labores de trabajo por razones ajenas a la empresa, dichos cambios podrán ser comunicados al trabajador de manera directa por su jefe, avisos en vitrinas o cualquier otro medio tecnológico y de comunicación que la empresa tenga establecida para estos fines, de acuerdo al presente reglamento y/o los procedimientos, políticas o manuales establecidos

Cada trabajador es responsable de que su asistencia sea correctamente registrada a través de los medios implementados para tal fin. Está prohibido que un trabajador registre la asistencia de otro trabajador.

### **ARTÍCULO 30**

Las horas normales de trabajo registradas por los medios descritos, servirán de base para el pago de los sueldos y salarios, según corresponda. Solo se abonará remuneración por la prestación efectiva de labores.

Los registros de asistencia que indiquen horas de trabajo que excedan a la jornada diaria normal, no serán computados como sobretiempo si no han sido previamente autorizados por La Empresa en forma escrita.

### **ARTÍCULO 31**

El trabajador que de manera reiterada omitiera registrar sus ingresos o salidas del centro de labores, incurrirá en falta disciplinaria y podrá ser sancionado con la aplicación de las medidas señaladas en el presente Reglamento.

### **ARTÍCULO 32**

De conformidad con lo dispuesto por la legislación vigente, quedan exceptuados del control de asistencia aquellos trabajadores que desempeñen cargos de dirección o cuyas funciones no se encuentren sujetas a fiscalización inmediata.

### **ARTÍCULO 33**

La Empresa podrá impedir el ingreso del trabajador que incurra en tardanza y supere el tiempo de tolerancia. La tardanza reiterada constituye falta grave, de acuerdo a lo señalado en la Legislación Laboral vigente.

La tolerancia a la hora de ingreso será de diez (10) minutos. El tiempo de tolerancia es considerado tardanza y se encuentra sujeto a los descuentos respectivos. Pasado este tiempo, el

ingreso del trabajador solo podrá realizarse previa autorización de su jefe inmediato. De no autorizarse el ingreso, será considerado como inasistencia. El uso de la tolerancia de ingreso no constituye una modificación a la jornada ordinaria de labores y no limita la facultad sancionadora de La Empresa autorización de su jefe inmediato. De no autorizarse el ingreso, será considerado como inasistencia. El uso de la tolerancia de ingreso no constituye una modificación a la jornada ordinaria de labores y no limita la facultad sancionadora de La Empresa.

El trabajador deberá estar en su puesto de labores en ropa de trabajo, a la hora en que inicia su turno y deberá permanecer en el, hasta que termine su labor, cumpliendo las funciones asignadas.

Durante la jornada de trabajo, el personal tiene la obligación de permanecer en su puesto de trabajo y dedicar todo el tiempo de la misma a la labor que le ha sido encomendada.

Para ausentarse de su puesto en horas de trabajo, el trabajador requiere contar con la autorización previa, expresa y por escrito del jefe inmediato, indicando la hora de salida y retorno, debiendo cumplir en estos casos con las normas de control pertinentes.

#### **ARTÍCULO 34**

La inasistencia al centro de labores será calificada como injustificada y/o justificada en mérito a los documentos que el propio trabajador exhiba y entregue a su superior o a las diferentes áreas que soliciten los mismos. Tal calificación incidirá en la determinación de la sanción aplicable, cuando el caso lo amerite, así como también generará los descuentos correspondientes.

#### **ARTÍCULO 35**

El personal no deberá faltar a su trabajo, salvo casos de enfermedad, fuerza mayor o con permiso de sus supervisores. El trabajador que no pueda concurrir a sus labores, deberá justificar con documento pertinente o certificado médico en forma inmediata a las diferentes áreas de La Empresa.

#### **ARTÍCULO 36**

En los casos de inasistencias injustificadas o sistemáticas al trabajo, La Empresa procederá acorde con lo establecido en las leyes vigentes y aplicará las medidas disciplinarias de acuerdo a cada caso.

#### **ARTÍCULO 37**

Las inasistencias por enfermedad deben ser comunicadas al superior y justificadas mediante certificado médico. Los certificados por descansos médicos deberán ser puestos en

conocimiento del área correspondiente de recursos humanos (Administración de Personal).

Asimismo, es de precisar que el trabajador o uno de sus familiares deberán comunicar a La Empresa las razones de la inasistencia, indicando el lugar donde se encuentra el trabajador, a más tardar el día útil siguiente de iniciada la inasistencia por enfermedad.

La Empresa reconocerá los certificados médicos extendidos por ESSALUD o por el Centro de Salud del MINSAs más cercano al domicilio del trabajador o por médicos particulares, siempre que estos hayan sido presentados oportunamente.

Tratándose de certificados extendidos por médicos particulares, el trabajador deberá presentar el documento original del comprobante de pago por honorarios médicos, así como los correspondientes a los medicamentos adquiridos para su tratamiento, adecuados a las formalidades de la Ley.

Queda claramente establecido que el aviso de inasistencia no constituye en forma alguna la justificación de la ausencia, sino únicamente el aviso para coordinar los reemplazos necesarios.

### **ARTÍCULO 38**

Cuando el trabajador se encontrase ausente de la localidad en uso de permiso y se enfermará, hará conocer este hecho al área de Recursos Humanos, por el medio de comunicación más rápida, dentro de las veinticuatro (24) horas después de la ausencia, quedando obligado a probar la causal de su inasistencia con el certificado médico del lugar donde se encuentra

### **DESCANSO SEMANAL OBLIGATORIOS Y DÍAS FERIADOS**

#### **ARTÍCULO 39**

Todo trabajador tiene como mínimo veinticuatro (24) horas consecutivas de descanso en cada semana completa de servicios prestados. cuya oportunidad de goce será fijada por La Empresa en función de las necesidades del servicio.

El descanso semanal obligatorio será tomado en cualquiera de los días de la semana, según las disposiciones que sobre este particular imparta La Empresa, quedando entendido además que el trabajo en días domingos será remunerado en forma simple en observancia de lo establecido por el Decreto Legislativo N° 713, su Reglamento y normas modificatorias. Del mismo modo, los trabajadores podrán realizar su trabajo en días feriados, pudiendo compensarlo con descansos en otros días de la semana, acorde con el dispositivo invocado.

CRIADOR EL GUAMITO podrá establecer jornadas compensatorias de trabajo, de acuerdo a sus necesidades, observando lo dispuesto por la legislación vigente.

Asimismo, CRIADOR EL GUAMITO podrá reducir o ampliar el número de días de la jornada semanal de trabajo, encontrándose autorizado a prorratear las horas dentro de los restantes días de la semana, en estricto cumplimiento de la jornada máxima semanal.

#### **ARTÍCULO 40**

Los trabajadores que laboren en su día de descanso semanal sin sustituirlo por otro en la misma semana, tendrán derecho al pago de la sobretasa correspondiente o el descanso sustitutorio correspondiente. Los casos no previstos en este artículo, se regirán por lo establecido en el Decreto Legislativo N° 713, sobre descansos remunerados, y su correspondiente Reglamento.

### **CAPITULO III**

#### **VACACIONES, PERMISOS Y/O LICENCIAS, SALIDAS**

##### **ARTÍCULO 41**

Todo trabajador de La Empresa tiene derecho a quince (15) días consecutivos de descanso vacacional por cada año completo de servicios prestados a La Empresa, de acuerdo a ley. El goce del descanso vacacional no puede descomponerse en fracciones que excluyan días no laborales. Los trabajadores harán uso de su descanso vacacional de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, la política de CRIADOR EL GUAMITO y el rol vacacional que anualmente estructura la misma.

##### **ARTÍCULO 42**

El trabajador hará uso de su descanso vacacional dentro de los doce (12) meses siguientes al cumplimiento del récord vacacional, siendo potestad CRIADOR EL GUAMITO fijar la oportunidad del descanso en orden a un interés general de productividad y normal desenvolvimiento de actividades en el centro de labores. El trabajador que no haga uso del descanso vacacional en la fecha que se indica, estará incumpliendo sus obligaciones de trabajo y podrá aplicarse las medidas correctivas que ameriten.

#### **ARTÍCULO 43**

Ningún trabajador puede tener pendiente más de un periodo vacacional, salvo acuerdo con La Empresa en ese sentido, que conste por escrito, dentro de los límites que señala la ley.

#### **ARTÍCULO 44**

Los jefes de área son los responsables de llevar a cabo todas las acciones necesarias para que su personal goce oportunamente de su descanso vacacional, así como de dar cumplimiento a las normas y procedimientos aplicables sobre la materia. La omisión de este mandato que genere perjuicio para el trabajador o La Empresa, será evaluada para la aplicación de la sanción que corresponda.

#### **ARTÍCULO 45**

El permiso o licencia es la autorización expresa para interrumpir o suspender las labores dentro del horario normal de trabajo, ya sea por días u horas.

El permiso personal con o sin goce de haberes se concede a solicitud escrita del trabajador, no siendo obligación de CRIADOR EL GUAMITO otorgarlo, dado que el mismo está condicionado a las necesidades propias de la operación y a un análisis discrecional de la solicitud, considerando cada caso individualmente.

#### **ARTÍCULO 46**

Las solicitudes de permiso con o sin goce de haberes deben formularse con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación como mínimo, salvo casos de fuerza mayor, debidamente acreditados.

Se considera concedido el permiso cuando el trabajador obtiene de su jefe la autorización por escrito, CRIADOR EL GUAMITO se reserva el derecho de otorgar al trabajador permiso sin goce de remuneración por motivos personales.

#### **ARTÍCULO 47**

Las solicitudes que se presenten se evaluarán de acuerdo a los casos que lo motiven, aplicando los criterios de buena fe, razonabilidad, oportunidad y limitación en el tiempo para el que se solicita. El responsable de área es el que califica la solicitud de permiso o licencia.

#### **ARTÍCULO 48**

El trabajador que por motivos personales requiera ausentarse del centro de trabajo antes del término de la jornada laboral, deberá igualmente solicitar el permiso a través de su jefe. Si este fuera otorgado, el hecho deberá ser comunicado al área de Recursos Humanos. Los jefes son los responsables de informar al área de Recursos Humanos y su omisión genera una sanción.

#### **ARTÍCULO 49**

Se considera falta disciplinaria solicitar permisos o licencias para determinados fines y no cumplir con los mismos, utilizando tales ausencias para otros asuntos. La Empresa tiene la facultad de exigir al trabajador que acredite la veracidad de los motivos que invocan para solicitar el permiso.

## **CAPITULO IV**

### **DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA**

#### **DERECHOS DE LA EMPRESA**

##### **ARTÍCULO 50**

Es derecho exclusivo de La Empresa planificar, organizar, coordinar, dirigir, orientar y controlar actividades del personal en cada uno de sus centros de trabajo. Estas facultades comprenden, entre otros, las siguientes prerrogativas:

1. Describir los puestos de trabajo, señalando las responsabilidades, atribuciones, título de puesto, categoría y remuneración de los trabajadores.
2. Determinar la capacidad o aptitud que deben tener los trabajadores para ocupar un puesto y establecer las labores que desarrollaran, así como para apreciar sus méritos y decidir sobre la base de estos su promoción o la mejora de sus ingresos u otorgar algún incentivo o bonificación, entre otros.
3. Seleccionar, contratar y ubicar al personal que estime necesario para el apropiado desempeño de sus operaciones.
4. Programar horarios, turnos y sistemas de trabajo, de acuerdo a las necesidades operacionales y con sujeción a Ley.

5. Controlar la asistencia del personal al centro de trabajo, así como el cumplimiento del horario y la jornada legal de trabajo de uno o más trabajadores, de acuerdo a los servicios que presten y la normativa vigente.
6. Efectuar transferencias destagues a cualquier planta proyecto especial dentro del territorio nacional, así como ejecutar promociones de acuerdo a las exigencias de los trabajos que se deseen realizar, teniendo en cuenta la capacidad, el mérito y la experiencia.
7. Eliminar, introducir y aplicar nuevas maquinarias y/o tecnología, métodos de trabajo en La Empresa.
8. Crear, modificar o suprimir áreas, departamentos o secciones de La Empresa, así como reasignar puestos y/o reubicar a los trabajadores, con arreglo a las normas vigentes sobre la materia.
9. Formular directivas, políticas, códigos, procedimientos, manuales, instructivos y reglamentos que regulen el trabajo en La Empresa con el objeto de mantener el orden, mejorar la producción y eficiencia, así como garantizar la seguridad y salud en el trabajo en todas las instalaciones de La Empresa; y, tomar las medidas correctivas conforme a las disposiciones legales vigentes, cuando se requiera
10. Programar, establecer, eliminar y modificar los horarios y/o turnos de las labores
11. Crear, modificar, eliminar bonificaciones, gratificaciones extraordinarias. asignaciones cualquier otro concepto

otorgado en dinero y o especie, derivado de la relación laboral.

12. Evaluar en forma periódica a los trabajadores.
13. Planificar, dirigir, coordinar, supervisar y controlar la realización de las labores del personal y adoptar medidas disciplinarias preventivas y correctivas de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.
14. Designar o reasignar en uso de su facultad directiva, el lugar de trabajo, puesto y ubicación, así como establecer nuevas funciones.
15. Modificar el presente Reglamento, en armonía con las normas laborales vigentes.
16. Dictar las medidas de seguridad que considere adecuadas para el personal y sus instalaciones, en concordancia con la legislación sobre la materia
17. Otras que pudieran influir favorablemente en la marcha administrativa y productiva de La Empresa

## **OBLIGACIONES DE LA EMPRESA**

### **ARTICULO 51**

Son obligaciones de La Empresa:

1. Abonar las remuneraciones convenidas a sus trabajadores en los plazos legales establecidos.
2. Cumplir y hacer cumplir las leyes laborales. de seguridad y salud en el trabajo, de medio ambiente, políticas, códigos,

procedimientos, manuales, instructivos, el presente reglamento interno de trabajo de La Empresa, las demás normas internas y generales que se emitan para el mejor desenvolvimiento de CRIADOR EL GUAMITO.

3. Cumplir con las obligaciones que como empleador le señalen las leyes del país y los compromisos contractuales.
4. No realizar y prohibir acciones de discriminación por razón de sexo, raza, religión, opinión, condición física, idioma y todo acto que atente contra la dignidad del trabajador.
5. Poner a disposición de la madre trabajadora un Lactario, de acuerdo a las normas de la materia.
6. Disponer que los diversos niveles de jefaturas presenten, oportuna y con la debida atención, las quejas y sugerencias que formulen los trabajadores.
7. Propiciar y fomentar el desarrollo social, cultural, profesional y técnico de los trabajadores.
8. Dictar disposiciones sobre el uso de la vestimenta de trabajo e implementos de seguridad que deba utilizar el personal, según el lugar de trabajo y la labor que cada uno (a) desempeñe.
9. Estimular el esfuerzo creativo manteniendo una actitud constructiva frente a la sugerencia de los trabajadores.
10. Capacitar a los trabajadores y mejorar la especialidad y habilidad de los mismos, de acuerdo a los requerimientos de las labores que realizan según necesidades detectadas.

11. Informar a todos los trabajadores acerca de los sistemas de seguridad de los cuales dispone el área, departamento, sección o centro de trabajo en el que desarrollan sus labores.
12. Renovar o cambiar los equipos de protección personal, aparatos e instrumentos de acuerdo a las especificaciones de los fabricantes o cuando se encontrasen deteriorados.
13. Realizar acciones de prevención de riesgos y danos a la salud por incidencia de rayos ultra violeta (UV).
14. No deducir, retener o compensar suma alguna de dinero del monto de los ingresos que corresponda al Trabajador, sin previa autorización individual escrita, o salvo que exista mandato judicial.
15. Respetar el derecho de libre asociación del personal conforme la normatividad legal vigente.
16. Cumplir y hacer cumplir los convenios y/o pactos colectivos.
17. Propiciar la armonía en los centros de trabajo.

Los derechos y obligaciones de La Empresa antes enunciados no constituyen una relación sino únicamente enunciativa, pues el propósito de La Empresa es cumplir y hacer cumplir la ley, procurando la mejor eficiencia y productividad de La Empresa.

## **CAPITULO V**

### **DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES**

#### **ARTICULO 52**

Son derechos del trabajador:

1. Recibir de CRIADOR EL GUAMITO un trato acorde con el respeto por la dignidad de persona humana, sin acciones de discriminación por motivo de origen. raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica o de cualquier otra índole.
2. Ejercer los derechos laborales contemplados en la normatividad vigente que le sean aplicable.
3. Que sea mantenida en reserva la información de carácter privado que CRIADOR EL GUAMITO posea.
4. Exponer libremente a sus superiores las dificultades que encuentren en el cumplimiento de sus funciones, así como sus necesidades.
5. Recibir la remuneración que le corresponda por la labor realizada y gozar de los derechos y beneficios laborales previstos en la legislación vigente (Ley acuícola)
6. Recibir la alimentación que La Empresa determine a través de tarjetas, tickets, vales de consumo o por otro medio y sistema legal que La Empresa determine. El cual será descontado o no según acuerdo con el Trabajador.

7. Ser capacitado en Seguridad y Salud en el Trabajo.
8. Recibir los Equipos de Protección Personal (EPP) que permitan desarrollar sus labores de manera segura en salvaguarda de su integridad física y psicológica.
9. Laborar en el horario y jornada establecida por La Empresa, en conformidad con las normas vigentes.
10. Recibir, cuando corresponda, pagos de sobretiempo, bonificaciones y/o gratificaciones, según corresponda de acuerdo a ley.
  
11. Recibir orientación, inducción relacionada al trabajo cuando ingresa a La Empresa o al cambiar de labor, así como una supervisión adecuada para el cumplimiento de las instrucciones de su jefe inmediato.
12. Recibir capacitaciones. a fin de ejecutar las labores con mayor eficiencia, siempre que los programas de las diversas áreas de La Empresa así lo requieran; y a ser capacitado en los sistemas de seguridad. salud ocupacional y media ambiente en La Empresa.
13. Acogerse a todos los derechos que las leyes, así como los pactos y/o convenios celebrados con La Empresa, que les sean de aplicación, les otorguen.
14. Contar con un ambiente adecuado en donde se instale Lactario de acuerdo a las normas de la materia.
15. Ser informado de las modificaciones del presente Reglamento y de sus demás normas conexas.

## **OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR**

### **ARTICULO 53**

Son obligaciones del trabajador:

1. Actuar con honestidad, lealtad, fidelidad, diligencia, buena fe en el trabajo y en todas las labores que le sean asignadas, así como en el cumplimiento de las instrucciones de su jefe inmediato.
2. Cumplir con sus obligaciones de trabajo y acatar las órdenes e indicaciones de trabajo dadas por sus superiores, que puedan ser comunicadas a través de cualquiera de los medios de comunicación establecidos por la empresa.
3. Abstenerse de realizar, en provecho propio o de terceros, actividades industriales y comerciales iguales o similares a las que realiza La Empresa
4. Cautelar y responder por los bienes de La Empresa que le hayan sido asignados estén a su cuidado, y no disponer de estos o de otros bienes de La Empresa en beneficio propio y/o tercero.
5. Comunicar de manera inmediata incidentes o imprevistos que obliguen a la variación de rutas de transporte y formas de comunicación distintas a las utilizadas habitualmente en la realización de sus labores.
6. Cooperar en los esfuerzos comunes que el trabajo demande para alcanzar niveles óptimos de producción y de calidad.

7. Al término de la jornada de trabajo, los bienes de La Empresa deberán ser guardados en los lugares señalados por sus superiores. El deterioro o pérdida de bienes de La Empresa por causa indebida imputable al trabajador estará sujeta a sanciones disciplinarias, pudiendo inclusive responder económicamente en los casos que corresponda
8. Asistir a sus labores adecuadamente presentado y correctamente vestido, utilizando el uniforme y los implementos de seguridad que otorguen La Empresa que son de uso obligatorio.
9. Cumplir con los horarios de trabajo que establece La Empresa para el ingreso, salida y refrigerio o consumo de alimentos.
10. Guardar respeto y consideración a sus jefes, compañeros, subalternos, proveedores, contratista, clientes y visitantes.
11. Velar, en todo momento, dentro y fuera de La Empresa, por la imagen de La Empresa
12. Guardar confidencialidad con la información a su cargo acerca de las actividades de La Empresa, incluso luego de producido el cese del trabajo.
13. Comunicar por escrito al área de administración de personal, en un plazo máxima de tres (03) días calendarios, cualquier cambio o variación de sus datos personales, familiares, estado civil, cambio de domicilio y otros, para mantener al día el archivo personal y generación de derechos.

14. Informar a su superior de cualquier hecho que afecte al trabajo, a las personas o los bienes de La Empresa, tan pronto como lo advierta, integrando las cuadrillas para casos de emergencia que La Empresa pueda requerir.
15. Solicitar autorización previa a su superior inmediato o responsable de área cuando por razones de servicio deba desplazarse fuera de su lugar de trabajo o de la zona en que deba estar ubicado.
16. Obedecer las órdenes e instrucciones de trabajo, disciplina seguridad que les sean impartidas por sus superiores.
17. Cumplir con sus obligaciones de trabajo, acatando los cambios o modificaciones que se le comunique, tales como designación o reasignación de puesto de trabajo, establecimiento de nuevas funciones u otras, que la empresa establezca en función de su facultad directriz.
18. Apersonarse a las oficinas de Recursos Humanos, según corresponda, u otras áreas de La Empresa, cuando así lo indique el jefe inmediato o cuando sea convocado por personal de Recursos Humanos.
19. Dar a conocer a sus superiores inmediatos, por teléfono u otra media similar y con prontitud, la imposibilidad de concurrir a las labores por razones de fuerza mayor o enfermedad.
20. Cumplir con someterse a todos los exámenes médicos, psicológicos y otros que señale la Ley y/o La Empresa establezca, en salvaguarda de la salud, aptitud física o

psíquica que pudieran afectar la integridad y seguridad del trabajador, a otros trabajadores, a terceros, así como a las maquinarias, vehículos, instalaciones y actividades de la empresa.

21. Cumplir con someterse a pruebas que la ley prevé o que la empresa establezca, que sean necesarias para determinar si el trabajador se encuentra en estado de embriaguez o bajo efectos de drogas o estupefacientes en el trabajo o en ocasión del mismo: en caso de negarse se asumirá la presunción legal establecida de encontrarse bajo los estados antes citados.
22. Con el objeto de salvaguardar los intereses del personal y de La Empresa, acceder a las revisiones que el personal de vigilancia y seguridad efectúe en forma regular o intempestiva al ingreso o al salir de las instalaciones de La Empresa, o a los casilleros de los vestidores; así como la revisión de lo que porten o de los vehículos que utilicen.
23. Asistir a las capacitaciones que La Empresa programe, suscribiendo con firma y huella el acta de asistencia.
24. Asistir a las charlas, practicas simulacros que con fines de seguridad y salud en el trabajo programe La Empresa.
25. Mantener siempre debidamente actualizada su hoja de datos generales bajo la característica de Declaración Jurada.
26. Proporcionar oportunamente los datos, información, documentación similar que La Empresa les solicite sobre la

base de las normas, Directivas, órdenes y procedimiento vigentes en La Empresa.

27. Cooperar con el mantenimiento del orden e informar oportunamente, a quien corresponda, sobre situaciones que puedan poner en peligro la seguridad del personal u ocasionar daño a los muebles, equipos e instalaciones de La Empresa, así como brindar su ayuda en los casos de emergencia que se presenten.
28. Cumplir con todos los reglamentos, disposiciones, políticas y similares, que La Empresa imparta a todos los trabajadores.
29. Recibir y brindar las facilidades al personal de La Empresa cuando se realicen las verificaciones y visitas del personal de bienestar social.
30. Cumplir con todas las y cada una de las disposiciones laborales y de seguridad que señala la ley, políticas de La Empresa y específicamente el presente REGLAMENTO INTERNO DEL TRABAJO.

#### **DE LA TRABAJADORA GESTANTE**

##### **ARTICULO 54**

Las mujeres trabajadoras en periodo de gestación o lactancia no deberán exponerse a riesgos que afecten su salud o que puedan afectar el normal desarrollo del feto o del recién nacido, derivado de exposiciones a agentes físicos, químicos, biológicos y/o ergonómicos.

Las trabajadoras deberán comunicar a CRIADOR EL GUAMITO inmediatamente sobre su estado gestación, para que se puedan tomar las medidas preventivas necesarias en cada uno de los casos.

Las mujeres gestantes o en periodo de lactancia están prohibidas de cargar pesos o realizar cualquier actividad que ponga en riesgo su integridad física del feto o del recién nacido. Las mujeres gestantes o en periodo de lactancia, por la realización de sus funciones u obligaciones de trabajo, no deberán exponerse o ser expuestas a cambios bruscos de temperatura. La trabajadora gestante o en periodo de lactancia, tiene derecho a los beneficios que la ley le otorga.

## **DEL TRABAJADOR DISCAPACITADO**

### **ARTICULO 55**

Cuando un trabajador durante la vigencia de la relación laboral adquiera una discapacidad física certificada por los organismos de salud del Estado y registrada ante el Consejo Nacional para la Integración de la Persona con Discapacidad (Conadis), tiene derecho a conservar su puesto de trabajo cuando, realizados los ajustes razonables correspondientes, esta condición es determinante para el desempeño de sus obligaciones y funciones del puesto. Caso contrario, dicho trabajador será transferido a un puesto que sea compatible con sus capacidades y

aptitudes, en la medida que exista vacante, y que no implique riesgos para su seguridad y su salud o las de otras personas.

#### **ARTÍCULO 56**

No tendrá eficacia todo acto discriminatorio por motivos de discapacidad que afecte los derechos laborales del trabajador. Se considera como tal toda distinción, exclusión o restricción por motivos de discapacidad que tenga el propósito o el efecto de obstaculizar o dejar sin efecto el reconocimiento, goce o ejercicio, en igualdad de condiciones, de uno o varios derechos. incluida la denegación de ajustes razonables establecidas en la Ley. No se consideran discriminatorias las medidas positivas encaminadas a alcanzar la igualdad de hecho del trabajador con discapacidad o de las acciones que contribuyan en la salvaguarda de su integridad física y emocional.

#### **CARGA FAMILIAR**

#### **ARTÍCULO 57**

Se entiende por carga familiar directo al cónyuge o conviviente legal, según sea el caso. a los hijos e hijas menores de dieciocho (18) años de edad, los familiares directos son registrados al inicio de la relación laboral.

Las variaciones que se produzcan en la composición de los familiares directos del trabajador deberán ser comunicados por escrito a La Empresa dentro de los tres (03) días de producido el hecho. La Empresa solo reconocerá dichas variaciones a partir de la fecha en que le sean comunicadas y recepcionada la documentación correspondiente.

## **CAPÍTULO VI**

### **FOMENTO Y MANTENIMIENTO DE LA ARMONIA LABORAL**

#### **ARTÍCULO 58**

Es norma de La Empresa observar y exigir buena fe y cortesía recíproca en el trato entre los trabajadores, con la finalidad de mantener un ambiente de trabajo cordial y armónico que permita el desarrollo eficiente de las actividades laborales.

#### **ARTICULO 59**

Las sugerencias, iniciativas y eventuales reclamos que puedan tener los trabajadores de La Empresa serán canalizados y/o tramitados por intermedio de las siguientes instancias:

Tratándose de sugerencias o iniciativas que permitan mejora y/o solucionar figuraciones de carácter operativo, la instancia pertinente será el superior del área en la que el trabajador desarrolla sus labores.

En los casos referidos a problemas de orden administrativo o laboral, la instancia pertinente será Área Administrativa.

## **CAPITULO VII**

### **MEDIDAS DISCIPLINARIAS**

#### **ARTICULO 60**

Es función de La Empresa el velar por la disciplina la que se manifiesta a través del trabajo armonioso, para el cual el trabajador aporta toda su capacidad y esfuerzo, observando una conducta correcta y buenas relaciones humanas dentro de la Empresa. Es base fundamental en la disciplina el respeto a los cargos y funciones jerárquicas, así como el cumplimiento de las ordenes y directivas. La Empresa, en virtud de las facultades que la ley le otorga tiene establecidas las siguientes medidas disciplinarias:

1. Amonestación Verbal: Considerada como una medida correctiva y de advertencia directa realizada por el superior inmediato, ante un incumplimiento de obligaciones que a criterio del empleador no revistan gravedad.
2. Amonestación Escrita: Medida disciplinaria que sanciona la reincidencia de faltas leves, el incumplimiento de obligaciones de trabajo de acuerdo a los informes y

naturaleza del incumplimiento, y que revistan una mayor severidad.

3. Suspensión: Medida correctiva que implica la suspensión perfecta del contrato de trabajo por el tiempo que dure la sanción, sin percepción de remuneraciones. La duración de esta medida, estará en relación de la gravedad de la falta, a la inasistencia al centro de labores. La reincidencia, determinará suspensiones por un mayor número de días.
4. Despido: Es la separación definitiva del trabajador por haber cometido falta grave, o reiteración de diversas faltas menores: la aplicación de esta sanción se ceñirá al marco legal vigente.
5. Las medidas disciplinarias serán impuestas a criterio de La Empresa, por lo que el orden en que se encuentran enunciadas no constituye una escala que debe apreciarse en forma correlativa o sucesiva.
6. Al imponer una sanción. La Empresa tomara en consideración los siguientes factores:
  7. La naturaleza de cada falta.
  8. La gravedad de cada falta.
  9. Antecedentes del trabajador.
  10. Reiteración o reincidencia.
  11. Circunstancias en que cometió la falta.
  12. La responsabilidad y posición del trabajador en La Empresa.

El hecho de que toda aplicación de medida administrativa disciplinaria tiene como objeto el corregir y subsanar una conducta impropia del personal a fin de evitar faltas mayores. Se configurara falta grave, causal de despido, negarse a participar en las actividades de capacitación en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, programadas conforme a ley, así como negarse a realizar los exámenes preventivos y/o controles de salud, que sean determinados por la empresa y/o exámenes médicos ocupacionales a los que se encuentran obligados conforme a ley. Las sanciones disciplinarias serán impuestas sin perjuicio de las acciones penales que se pudieran generar

#### **ARTÍCULO 61**

Para efecto de la aplicación de las amonestaciones escritas y las suspensiones, estas deben expresar de manera clara y objetiva la causa de la sanción y el número de días de la suspensión. Serán firmadas por el superior inmediato y/o el responsable del área (superintendente o jefe de departamento) a la que pertenece el trabajador.

La carta o memorándum de amonestación y de suspensión se extenderá por duplicado, el original pasará a Administración de Personal para que sea registrada en su file personal, y la segunda será para el trabajador. El trabajador deberá suscribir el documento que contiene la sanción aplicada en serial de recepción, indicando la fecha en que le ha sido entregado. La

recepción del documento no significa aceptación de la falta. Si el trabajador se negara a otorgar el cargo de recepción, se efectuará la entrega mediante Notario o Juez de Paz, de ser el caso.

La negativa del trabajador a otorgar el cargo se considera un agravante de la falta cometida, lo que puede dar lugar a la aplicación de una mayor sanción.

## **CAPITULO VIII**

### **MÉRITOS A LOS TRABAJADORES**

Los trabajadores que dentro del ejercicio de sus funciones realicen acciones que contribuyan al desarrollo de la productividad de La Empresa, mejoramiento de procesos o actitudes resaltantes en beneficio de La Empresa y que La Empresa considere resaltante y digno de reconocer, serán reconocidos de modo individual o grupal y mediante las siguientes modalidades:

- Carta o memorándum de felicitaciones.
- Diplomas.
- Reconocimiento publico

### **ARTICULO 62**

La Empresa podrá hacer de conocimiento de todos los trabajadores los reconocimientos que se mencionan en el

artículo que antecede a través de los medios de comunicación que estime pertinente.

## **CAPITULO IX**

### **PAGO DE REMUNERACIÓN**

#### **ARTICULO 63**

A los trabajadores empleados y obreros se les abonara sus remuneraciones de acuerdo a lo estipulado en su contrato de trabajo, siguiendo la política salarial de La Empresa. Todos los pagos de haberes se harán a través de los medios del sistema financiero. El sistema de pago puede ser modificado a criterio de La Empresa.

#### **ARTÍCULO 64**

Todo el personal (Empleado y Obrero) recibirá su boleta de pago con cello y firma original del representante de La Empresa, la misma que será entregada por medio físico, la cual, al recibir la boleta de pago del mes correspondiente, deberá firmarla y devolver la copia firmada al encargado de planillas. Es potestad de la Empresa determinar cualquier otro método de entrega de las boletas de pago la cual será previamente comunicada a los trabajadores.

## **CAPITULO X**

### **ATENCIÓN DE ASUNTOS LABORALES**

#### **ARTICULO 65**

El Área de Relaciones Laborales de La Empresa es la responsable de atender y resolver los asuntos de carácter laboral, las peticiones y reclamos de los trabajadores. asociaciones gremiales de los mismos, como sindicatos. relacionados a temas individuales y colectivos.

Asimismo, el Coordinador o responsable del área de Relaciones Laborales es el representante de La Empresa ante autoridades del ministerio de trabajo. poder judicial, sindicatos. y otras entidades en materia laboral. sin perjuicio de la representación asignada a otros funcionarios o apoderados

## **CAPITULO XI**

### **SISTEMAS Y COMUNICACIONES**

#### **ARTICULO 66**

Dentro de las necesidades de contar con comunicaciones seguras, oportunas y a menor tiempo e incorporar tecnología informática. CRIADOR EL GUAMITO cuenta con un área de Sistemas que brinda los soportes requeridos y asigna equipos de cómputo y de comunicaciones a los trabajadores que de acuerdo a la naturaleza de sus funciones y a las necesidades de operación, requieren de apoyo informático.

#### **ARTICULO 67**

La Empresa cuenta con políticas y procedimientos, que establecen las normas y prohibiciones de use de los equipos informáticos, de comunicaciones. correos electrónicos y otros necesarios para el desarrollo de sus actividades. reservándose el derecho de ir crear y difundir las que, por migración, actualización, implementación tecnológica, cambio de equipos u otros similares resulten necesarios

#### **ARTICULO 68**

La omisión al cumplimiento de estos políticas y procedimientos será considerado como una falta laboral que otorga a La Empresa la facultad aplicar las sanciones correspondientes.

## **INFORMÁTICA**

### **ARTICULO 69**

Los equipos de cómputo sean cual fuere su alcance y características, así como los programas y utilitarios que se instalen en aquellos, serán aceptados por el trabajador destinatario para su use exclusivo en el desarrollo de sus actividades laborales, de conformidad a las normas internas y procedimientos que establezca La Empresa.

### **ARTICULO 70**

Los trabajadores solo podrán utilizar los programas informáticos, sistemas, utilitarios o similares instalados por CRIADOR EL GUAMITO y aquellos debidamente autorizados por escrito.

Está prohibido a los trabajadores instalar y operar programas, sistemas a utilitarios no autorizados. De producirse estos hechos, los trabajadores serán sujetos a las sanciones laborales correspondientes, así como serán responsables ante terceros por los daños y perjuicios que ocasionen.

### **ARTICULO 71**

La información que el trabajador reciba o emita en los equipos de cómputo a su cargo será de su única y exclusiva responsabilidad. Está prohibido el compartir las claves de usuario y contraseña a otras personas. De producirse estos hechos, el trabajador estará

sujeto a las sanciones laborales correspondientes y asumirá la responsabilidad ante CRIADOR EL GUAMITO o terceros por los danos y perjuicios que pudiera ocasionar.

## **COMUNICACIONES**

### **ARTICULO 72**

En CRIADOR EL GUAMITO, las comunicaciones e indicaciones de trabajo se realizan verbalmente, por escrito, correos electrónicos, teléfono fijo o móvil o cualquier plataforma tecnológica que acceda La Empresa como medio de comunicación.

Todos los trabajadores se sujetarán a las disposiciones que se dicten respecto a las comunicaciones que señala este capítulo, así como por los procedimientos y política específicas que regulen el uso de medios o equipos tecnológicos.

### **ARTICULO 73**

El contenido de la información generada o transmitida de manera escrita, informática, digitalizadas o de cualquier otra forma y en uso de los medios tecnológicos adoptados por La Empresa tiene el carácter de reservado. confidencial y se encuentra prohibida su divulgación sin autorización expresa de sus superiores.

La Gerencia General es el único órgano vocero autorizado de La Empresa y tiene la facultad de poder delegar esta función en otro órgano o personas pertenecientes a la organización.

#### **ARTÍCULO 74**

Está prohibido utilizar la plataforma de correo electrónico de La Empresa para fines personales o con la intención de causar daño a La Empresa y a terceros.

#### **ARTÍCULO 75**

CRIDADOR EL GUAMITO tiene la facultad de fiscalizar el tráfico de las cuentas de correo electrónico asignados con fines exclusivamente laborales. Las verificaciones serán realizadas al tráfico de la plataforma de correo.

Si de las verificaciones se pudiera evidenciar anomalías en cuanto al tamaño de archivos adjuntos, remitentes, destinatarios y o cualquier otro elemento que pudieran afectar el normal funcionamiento de la plataforma, así como en caso de auditoría o verificación de falta cometida por cualquier trabajador: la Gerencia General tiene el derecho de iniciar las acciones de verificación y revisión otorgándose al titular de la cuenta de correo el derecho de participación.

## **CAPITULO XII**

### **DEL HOSTIGAMIENTO SEXUAL**

#### **ARTICULO 76**

Los trabajadores deberán abstenerse de realizar cualquier tipo de conducta tipificada por el presente capítulo -en concordancia a las disposiciones legales vigentes- como acto de hostigamiento sexual.

### **DEFINICIONES**

#### **ARTICULO 77**

Hostigamiento sexual típico o chantaje sexual: Conducta física o verbal reiterada de naturaleza sexual o sexista no deseada o rechazada, realizada por una o más personas que se aprovechan de una posición de autoridad o jerarquía o cualquier otra situación ventajosa, en contra de otra u otras personas. quienes rechazan estas conductas por considerar que afectan a su dignidad: así como a sus derechos fundamentales.

Hostigamiento sexual ambiental: Conducta física o verbal reiterada de naturaleza sexual o sexista de una o más personas hacia otras con prescindencia de jerarquía, estamento, grado, cargo, función, nivel remunerativo o análogo, creando un clima de intimidación, humillación u hostilidad.

## **MANIFESTACIONES DEL HOSTIGAMIENTO SEXUAL**

### **ARTICULO 78**

El Hostigamiento sexual puede manifestarse por medio de las conductas siguientes:

1. Promesa explícita o implícita de un trato preferente o beneficioso respecto a su situación actual o futura a cambio de favores sexuales,
2. Amenazas mediante las que se exige una conducta no deseada que atenta o agravia la dignidad de la presunta víctima, o ejercer actitudes de presión o intimidatorias con la finalidad de recibir atenciones o favores de
3. naturaleza sexual. o para reunirse o salir con la persona agraviada.
4. Uso de términos de naturaleza o connotación sexual escritos o verbales, insinuaciones sexuales. proposiciones sexuales, gestos obscenos que resulten insoportables: hostiles humillantes u ofensivos para la víctima tales como: escritos con mensajes de contenido sexual, exposiciones indecentes con contenido sexual y ofensivo, bromas obscenas, preguntas, chistes o piropos de contenido sexual: conversaciones con términos de corte sexual, miradas lascivas reiteradas con contenido sexual, Llamadas telefónicas de contenido sexual, proposiciones reiteradas para citas con quien ha rechazado tales solicitudes. comentarios de contenido sexual o de la vida sexual de la

persona agraviada, mostrar reiteradamente dibujos, gratis, fotos, revistas, calendarios con contenido sexual: entre otros actos de similar naturaleza.

5. Acercamientos corporales, roces, tocamientos u otras conductas físicas de naturaleza sexual que resulten ofensivos y no deseados por la víctima tales como: rozar, recostarse, arrinconar, besar, abrazar, pellizcar, palmear, obstruir intencionalmente el paso, entre otras conductas de similar naturaleza.
6. Trato ofensivo u hostil por el rechazo de las conductas señaladas en este artículo.

#### **ARTICULO 79**

El trabajador víctima de hostigamiento sexual tiene la potestad de accionar el cese de la hostilidad o dar por terminado el contrato de trabajo y solicitar al Juez el pago de una indemnización por parte del empleador de acuerdo a lo que establezca la legislación vigente.

#### **ELEMENTOS CONSTITUTIVOS**

#### **ARTÍCULO 80**

Para que se configure el hostigamiento sexual debe presentarse alguno de los elementos constitutivos siguientes:

1. El sometimiento a los actos de hostigamiento sexual es la condición a través de la cual la víctima accede, mantiene o modifica su situación laboral o de otra índole.
2. El rechazo a los actos de hostigamiento sexual genera que se tomen decisiones que afectan a la víctima en cuanto a su situación laboral o de otra índole de la víctima.

La conducta del hostigador, sea explícita o implícita, que afecte el trabajo de una persona, interponiendo en el rendimiento en su trabajo creando un ambiente de intimidación, hostil u ofensivo.

#### **AUTORIDADES RESPONSABLE**

##### **ARTICULO 81**

El área de Administración debe recibir las quejas de hostigamiento sexual e iniciar las acciones previstas en este Reglamento.

##### **ARTICULO 82**

El Área Administrativa tiene a su cargo asegurar que CRIADOR EL GUAMITO cumpla con:

Capacitar a los trabajadores sobre las normas y reglamento contra el hostigamiento sexual de La Empresa.

Adoptar las medidas necesarias para que cesen las amenazas o represalias ejercidas por el hostigador, así como las conductas

físicas o comentarios de carácter sexual o sexista que generen un clima hostil o de intimidación en el ambiente donde se produzcan.

### **ARTÍCULO 83**

Si lo cree conveniente, el área de Relaciones Laborales o la Gerencia General pueden imponer medidas cautelares durante el tiempo que dure la investigación: asimismo. estas medidas cautelares proceden al comprobarse la existencia del hostigamiento. al momento de emitir la resolución final, con la finalidad de proteger a la víctima. Esta disposición es de mandato obligatorio para los gerentes, superintendentes o jefes de área al cual se realicen los cambios.

### **ARTÍCULO 84**

Dichas medidas cautelares pueden ser:

1. Rotación del presunto hostigador a un área donde no tenga trato con el denunciante.
  2. Suspensión temporal del presunto hostigador.
  3. Rotación de la víctima, a solicitud de la misma.
  4. Impedimento de acercarse a la víctima a su entorno familiar para lo cual se debe efectuar una constatación policial.
- Asistencia psicológica u otras Disposiciones finales

#### **ARTÍCULO 85**

No será permitido que parientes en primer y segundo grado de consanguinidad (padres, hijos, hermanos), ni trabajadores cónyuges trabajen dentro de la misma área de trabajo; sin embargo, La Empresa podrá realizar excepciones.

No podrán laborar dentro del mismo centro de trabajo un trabajador y sus parientes en primer y segundo grado de consanguinidad (padres, hijos, hermanos).

#### **ARTÍCULO 86**

La Empresa tiene la facultad de ampliar, suprimir modificar el contenido del presente reglamento en relación a las necesidades de sus operaciones; adecuándose a las normas legales laborales que se pudieran emitir por el Estado.

El presente Reglamento podrá ser modificado por La Empresa cuando las circunstancias así lo requieran, siempre con la debida autorización del Ministerio de Trabajo y Promoción Social.

# REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

## CRIADOR EL GUAMITO S.A.C.



### COMPROMISO PERSONAL

Doy fe de haber recepcionado el Reglamento Interno de Trabajo, capacitado en él y de comprender mis obligaciones y derechos establecidos en el presente Reglamento. Asimismo, expreso mi compromiso en cumplir y hacer cumplir lo dispuesto, ello permitirá proteger nuestra integridad física y salud. Por tanto, acepto que ante cualquier incumplimiento se me aplique las medidas que la empresa disponga.

.....de.....del.....20.....

NOMBRE		
DNI		
	FIRMA	HUELLA

**REGLAMENTO  
INTERNO DE  
SEGURIDAD Y  
SALUD EN EL  
TRABAJO**

**REGLAMENTO INTERNO  
DE SEGURIDAD Y SALUD  
EN EL TRABAJO**



# **CONTENIDO**

## **INTRODUCCIÓN**

## **RESUMEN EJECUTIVO DE LA EMPRESA**

### **CAPÍTULO I POLÍTICA, OBJETIVOS Y ALCANCE**

Art. N° 1 Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y Ambiental

Art. N° 2 Objetivos.

Art. N° 3 Alcance.

### **CAPITULO II LIDERAZGO Y COMPROMISO**

Art. N° 4 Liderazgo

Art. N° 5 Compromiso

### **CAPITULO III ATRIBUCIONES Y OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR ATRIBUCIONES Y OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE LAS EMPRESAS QUE BRINDAN SERVICIOS.**

Art. N° 6 Atribuciones y obligaciones de Criador el Guamito

Art. N° 7 El Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo está conformado por el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo y el Encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo

Art. N° 8 Medidas de prevención de los riesgos laborales

Art. N° 9 Considerar las competencias personales, profesionales y en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

Art. N° 10 Transmitir a los trabajadores

Art. N° 11 Impartir a los trabajadores, oportuna y apropiada capacitación y entrenamiento en seguridad y salud en el centro de trabajo y en el puesto de trabajo o funciones específicas.

Art. N° 12 Controlar y registrar que solo los trabajadores debidamente capacitados y protegidos accedan a los ambientes o zonas de riesgos significativos y específicos.

Art. N° 13 Evitar que la exposición a los agentes físicos, químicos, biológicos, riesgos disergonómicos y psicosociales concurrentes en el centro de trabajo, generen daños a la salud de los trabajadores.

Art. N° 14 Planificar las acciones preventivas de riesgo para la seguridad y salud en el trabajo, a partir de una evaluación inicial, que se realizara teniendo en cuenta

Art. N° 15 Actualizar la evaluación de riesgos cada año o cuando cambien las condiciones de trabajo o se hayan producido daños a la salud y seguridad en el trabajo

Art. N° 16 Realizar una investigación

Art. N° 17 Modificar las medidas de prevención de riesgos laborales cuando resulten inadecuados e insuficientes para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores.

Art. N° 18 Proporcionar a sus trabajadores

Art. N° 19 Adoptar medidas necesarias y oportunas

Art. N° 20 Recomendaciones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

Art. N° 21 Garantizar la protección de los trabajadores

Art. N° 22 En la evaluación de los riesgos

Art. N° 23 Cuando los trabajadores de Criador el Guamito desarrollen actividades

Art. N° 24 El Criador el Guamito vigila el cumplimiento de la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el

Art. N° 25 El Criador el Guamito brinda información y capacitación

Art. N° 26 El Criador el Guamito coordinara con los trabajadores antes de que se ejecuten los cambios en las operaciones, los procesos y en la organización del trabajo que puedan tener repercusiones en la seguridad y salud de los trabajadores.

Art. N° 27 El Criador el Guamito informa a los trabajadores lo siguiente:

Art. N° 28 El Criador el Guamito implementa la documentación y los registros respectivos de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo, en función de sus actividades.

Art. 29 El Criador el Guamito como empleador usuario implementa los registros

Atribuciones y obligaciones de los trabajadores

Art. N° 30 atribuciones de los trabajadores

Art. N° 31 obligaciones de los trabajadores

Art. N° 32 Sanciones. Las sanciones por incumplimiento del presente reglamento, se ejecutan de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Interno de Trabajo

## **ORGANIZACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

Art. N° 33 Responsabilidades de la Dirección General

Art. N° 34 Del Sistema Integrado de Gestión (SIG)

Art. N° 35 Del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (CNSST)

Art. N° 36 Funciones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

Art. N° 37 Funciones del prevencionista de riesgos en cada unidad ejecutora respecto al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. - Son funciones del prevencionista de riesgos

Art. N° 38 Implementación de Documentos y Registros del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Art. N° 39 Funciones y responsabilidades de las empresas que brindan servicios a El Criador el Guamito

Art. N° 40 Las obligaciones del personal de las empresas que brindan servicios a El Criador el Guamito comprenderán lo siguiente

Art. N° 41 Otros procedimientos de Seguridad en la prestación de servicios

## **CAPÍTULO IV**

### **ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS PROCESOS**

#### **SEGURIDAD EN EL PROCESO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Art. N° 42 El Criador el Guamito dispone de las siguientes medidas de seguridad para el trabajo

Art. N° 43 Procesos de Dirección y de Soporte

Art. N° 44 Reglas generales

Art. N° 45 Orden, Limpieza y Seguridad en Oficinas

Art. N° 46 Proceso de Abastecimiento

Art. N° 47 Ropa de trabajo

Art. N° 48 Equipos de Protección Personal

Art. N° 49 Protección de la cabeza  
Art. N° 50 Protección facial  
Art. N° 51 Protección visual  
Art. N° 52 Protección auditiva  
Art. N° 53 Protección corporal  
Art. N° 54 Protección de los pies  
Art. N° 55 Protección respiratoria

#### **Higiene de locales: condiciones ambientales**

Art. N° 56 Limpieza  
Art. N° 57 Ventilación  
Art. N° 58 Iluminación  
Art. N° 59 Ruido y vibraciones  
Art. N° 60 Sustancias peligrosas

#### **CAPÍTULO V**

#### **ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LOS SERVICIOS Y ACTIVIDADES CONEXAS**

Art. N° 61 Equipos  
Art. N° 62 Mantenimiento y reparación de equipos y maquinaria  
Art. N° 63 Mantenimiento y reparaciones eléctricas  
Art. N° 64 Herramientas manuales y herramientas portátiles accionadas por fuerza motriz

#### **CAPÍTULO VI**

#### **ESTÁNDARES DE CONTROL DE PELIGROS EXISTENTES Y RIESGOS EVALUADOS**

Art. N° 65 Instalaciones civiles: Condiciones de seguridad, requisitos de espacio, ocupación del piso y lugares de tránsito  
Art. N° 66 Servicios higiénicos  
Art. N° 67 Servicios de Limpieza  
Art. N° 68 Servicios de Comedor  
Art. N° 69 Servicios de fotocopiado  
Art. N° 70 Resguardo de maquinarias  
Art. N° 71 Ergonomía

Art. N° 72 Accidentes de trabajo  
Art. N° 73 Causas inmediatas de los accidentes  
Art. N° 74 Causas básicas de los accidentes  
Art. N° 75 Notificación de Accidente de Trabajo  
Art. N° 76 Registro de Accidentes  
Art. N° 77 Enfermedades ocupacionales  
Art. N° 78 Investigación de Accidentes de Trabajo, Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales

## **CAPÍTULO VII PREPARACIÓN Y RESPUESTA EN CASOS DE EMERGENCIA**

Art. N° 79 El Criador el Guamito ha establecido lo siguiente para responder ante emergencias  
Art. N° 80 Prevención y protección contra incendios  
Art. N° 81 Avisos y señales de seguridad  
Art. N° 82 Primeros auxilios  
Art. N° 83 Botiquines  
Art. N° 84 Teléfonos de emergencia

## **DISPOSICIONES FINALES**

## **GLOSARIO**

## **ANEXOS**

## INTRODUCCIÓN

El presente documento “**Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo**” (**RISST**) es una herramienta que, en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de **EL CRIADOR EL GUAMITO**, promueve el establecimiento de una cultura de prevención en riesgos laborales.

Es importante que todos los manuales, procedimientos, estudios, proyectos, innovaciones y estándares que elabore **EL CRIADOR EL GUAMITO**, así como los ya establecidos, se consideran integrados al RISST.

El RISST será revisado y actualizado periódicamente, de acuerdo a la necesidad y normativa vigente.

Se ha elaborado el presente Reglamento en cumplimiento de la Ley N° 29783 de Seguridad y Salud en el Trabajo, y el Decreto Supremo N° 005-2012-TR que aprueba el Reglamento de la ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus respectivas modificatorias.

## **RESUMEN EJECUTIVO DE LA EMPRESA**

Criador el Guamito SAC. con RUC 20146123351 con domicilio Fiscal en Carretera a Puerto Pizarro Km. 2.2, debidamente representada por Don Otto Walter Carrasco Zapata identificado con DNI 09323526 es una Empresa Acuícola de propiedad privada, que tiene como finalidad la Crianza y comercialización del Langostino

Sus principales funciones son:

- a. Preparación de Terreno para la Siembra de Langostino
- b. Siembra de larvas de langostino
- c. Alimentación y engorde de Langostino
- d. Cosecha de Langostino
- e. Comercialización del Langostino en el mercado interno y externo (Exportaciones)

**CAPÍTULO I**  
**POLÍTICA, OBJETIVOS Y ALCANCE**

**Art. N° 1 Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y Ambiental**

1. Proteger la Seguridad y la Salud en el Trabajo del personal de la Empresa, así como de los terceros, mediante la prevención de lesiones, dolencias, enfermedades, accidentes e incidentes, relacionados con las actividades desarrolladas a nombre de la Empresa.
2. Prevenir la contaminación Ambiental y controlar los impactos ambientales significativos, mediante la implementación de buenas prácticas ambientales.
3. Fomentar una cultura de prevención de riesgos de Seguridad y Salud en el Trabajo en el personal de la Empresa y terceros.
4. Promover y desarrollar actividades que preserven y cuiden el medio ambiente, tales como: uso racional de los recursos, reúso de materiales, reciclaje, entre otros.
5. Cumplir con la normativa legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y en materia Ambiental, y otros que la Empresa suscriba.
6. Garantizar y promover la participación y consulta al personal de la institución en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo.
7. Mejora continuamente el Desempeño en materia de Seguridad, Salud en el trabajo y en materia Ambiental.

**Tumbes, Enero 2018**

**Gerencia General**

**Art. N° 2 Objetivos. - El presente Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene por objetivos:**

- a) Proporcionar un conjunto de normas y procedimientos para prevenir la ocurrencia de situaciones que pongan en riesgo la vida, integridad física y bienestar de los trabajadores y de terceros, así como la infraestructura de la Empresa, durante la jornada laboral.
- b) Estimular y fomentar la toma de conciencia en la Seguridad y Salud en el Trabajo, promoviendo una cultura de prevención de riesgos laborales en los trabajadores, contratistas, proveedores, visitantes y todos aquellos que presten servicio a la Empresa con el fin de garantizar las condiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- c) Proteger la integridad física del trabajador y terceros presentes en nuestras instalaciones y/o durante las actividades desarrolladas a nombre de la Empresa, evitando la ocurrencia de accidentes, incidentes, enfermedades ocupacionales y siniestros.
- d) Garantizar las condiciones de seguridad y salvaguardar la vida, la integridad física, así como el bienestar de los trabajadores, mediante la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.
- e) Propiciar el mejoramiento continuo de las condiciones de Seguridad, Salud y Ambiente de trabajo, a fin de evitar y prevenir daños a la Salud, a las instalaciones y a los procesos, en las diferentes actividades ejecutadas, facilitando la identificación de los riesgos existentes, su evacuación y control.
- f) Proteger las instalaciones y la propiedad de la Empresa, para garantizar la fuente de trabajo y mejorar la productividad.

- g) Establecer las funciones y responsabilidades, en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo, que debe cumplir toda persona que se encuentra dentro de las instalaciones de Criador el Guamito.

**Art. N° 3 Alcance. - El presente Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene alcance a nivel nacional:**

Es de aplicación al personal de la empresa, así como a los trabajadores de las empresas que prestan servicios complementarios o especializados; a empresas especiales de servicio; a visitantes y a usuarios, en todos los procesos, actividades e instalaciones, autorizados por la empresa.

## **CAPITULO II**

### **LIDERAZGO Y COMPROMISO**

**Art. N° 4 Liderazgo.** - Criador el Guamito, representado por su Gerente General, ejerce un firme liderazgo y compromiso, y manifiesta su respaldo a las actividades que desarrolla la institución en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, procurando establecer un ambiente de trabajo seguro y saludable para el desarrollo de sus actividades. En concordancia con las mejores prácticas y con el cumplimiento de las normas aplicables.

**Art. N° 5 Compromiso.** – La Gerencia General, mediante la implementación de los requerimientos establecidos en la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y en el Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo, decreto Supremo N° 005-2012-TR, y sus respectivas modificatorias, se compromete a:

- a) Brindar y garantizar los recursos necesarios para el desarrollo de todas las actividades que conlleven al éxito en la prevención de accidentes, incidentes y enfermedades ocupacionales.
- b) Asumir la responsabilidad en la prevención de los riesgos laborales, fomentando el compromiso de cada trabajador, mediante el estricto cumplimiento de las disposiciones que contiene el presente reglamento y otras disposiciones que establezca la Empresa sobre la materia.
- c) Establecer programas de Seguridad y Salud en el Trabajo y medir su cumplimiento a fin de implementar y ejecutar planes de mejora.
- d) Cumplir con los objetivos trazados, con la participación activa y el compromiso de todo el personal de la Empresa.
- e) Investigar las causas de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales, y desarrollar acciones correctivas y preventivas en forma inmediata y efectiva.

- f) Fomentar una cultura de prevención de los riesgos laborales, mediante el reforzamiento de competencias, capacitaciones proyectos de mejora y el cumplimiento de los Estándares de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- g) Mantener un alto nivel de entrenamiento para actuar en casos de emergencia, promoviendo su integración con las Instituciones de apoyo ante emergencia y el Sistema Nacional de Defensa Civil.
- h) Exigir y verificar que los proveedores, contratistas y otros terceros cumplan con las normas aplicables de seguridad y Salud en el Trabajo.
- i) Garantizar la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) y del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (CSST).
- j) Establecer el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el cumplimiento de las funciones y responsabilidades, así como implementar el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

**CAPITULO III**  
**ATRIBUCIONES Y OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR**

**ATRIBUCIONES Y OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES**

**FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y  
SALUD EN EL TRABAJO Y DE LAS EMPRESAS QUE BRINDAN  
SERVICIOS.**

**Art. N° 6 Atribuciones y obligaciones de Criador el Guamito. -**  
Criador el Guamito asume su responsabilidad en la organización del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SGSST, a fin de garantizar el cumplimiento de todas las obligaciones en Seguridad y Salud en el trabajo a través del Comité de Seguridad y salud en el trabajo.

Tiene las siguientes atribuciones y obligaciones:

- a) Criador el Guamito, es responsable de la provisión y conservación de su local de trabajo y deberá asegurar que esté construido, equipado y dirigido de tal manera que suministre una razonable y adecuada protección a sus trabajadores, contra accidentes que afecten su vida, su salud e integridad física.
- b) Criador el Guamito, instruirá a sus trabajadores con respecto a los riesgos y peligros que puedan afectar su salud y bienestar, adoptando las medidas necesarias para evitar accidentes y efectos negativos a su salud.
- c) Criador el Guamito, promoverá el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud en el trabajo mediante el uso de avisos, afiches, publicaciones, uso de internet u otros medios para promover el cumplimiento de las medidas de seguridad de los trabajadores; cuidará también que se distribuya entre el personal, folletos o material para la difusión de las normas de seguridad aplicables a sus instalaciones.

- d) Criador el Guamito, además de cumplir con las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, asumirá las responsabilidades de la dirección de las actividades de Seguridad y Salud y trabajará activamente con el fin de obtener y mantener el más alto nivel de seguridad.
- e) Brinda la capacitación necesaria para la prevención de los accidentes y enfermedades ocupacionales.
- f) Estimula y brinda facilidades al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el cumplimiento de sus funciones.
- g) Evalúa las medidas formuladas por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, para su aplicación.

**Art. N° 7 El Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo está conformado por el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo y el Encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo.**

**Art. N° 8 Medidas de prevención de los riesgos laborales:**

- a) Gestionar los riesgos, sin excepción, eliminando los peligros en su origen de ser posibles y aplicando la priorización de controles para aquellos que no se puedan eliminar. Es de responsabilidad de cada trabajador, velar por la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales de todas las partes interesadas.
- b) Verificar el diseño de los puestos y ambientes de trabajo, así como la selección de equipos y métodos de trabajo, procurando atenuar el trabajo monótono y repetitivo; esto debe estar orientado a garantizar la salud y seguridad del trabajador.
- c) Eliminar las situaciones y agentes peligrosos en los centros de trabajo y, si no fuera posible, evaluar sustituirlos por otros que entrañen menor peligro o menos afectaciones.

- d) Integrar los planes y programas de prevención de riesgos laborales a los nuevos conocimientos de la ciencia y la tecnología, medio ambiente y organización del trabajo.
- e) Implementar políticas de protección colectiva y protección personal en trabajadores expuestos a un determinado peligro.
- f) Capacitar y entrenar debidamente a los trabajadores. Asimismo, exigir a los proveedores permanentes y contratistas, que su personal esté capacitado y entrenado para la realización de su trabajo.

**Art. N° 9 Considerar las competencias personales, profesionales y en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo**, al momento de asignar labores a los trabajadores; asimismo considerar las condiciones de genero cuando la trabajadora se encuentre en periodo de gestación o lactancia.

**Art. N° 10 Transmitir a los trabajadores**, de manera adecuada y efectiva, la información y conocimientos necesarios en relación a los riesgos en el centro de trabajo y en el puesto o funciones específicas; así como las medidas de protección y prevención aplicables a tales riesgos.

**Art. N° 11 Impartir a los trabajadores, oportuna y apropiada capacitación y entrenamiento en seguridad y salud en el centro de trabajo y en el puesto de trabajo o funciones específicas.**

**Art. N° 12 Controlar y registrar que solo los trabajadores debidamente capacitados y protegidos accedan a los ambientes o zonas de riesgos significativos y específicos.**

**Art. N° 13 Evitar que la exposición a los agentes físicos, químicos, biológicos, riesgos disergonómicos y psicosociales concurrentes en el centro de trabajo, generen daños a la salud de los trabajadores.**

**Art. N° 14 Planificar las acciones preventivas de riesgo para la seguridad y salud en el trabajo, a partir de una evaluación inicial, que se realizara teniendo en cuenta:** las capacidades de los trabajadores, la naturaleza de las actividades, los equipos, los materiales y sustancias peligrosas, así como el ambiente de trabajo.

**Art. N° 15 Actualizar la evaluación de riesgos cada año o cuando cambien las condiciones de trabajo o se hayan producido daños a la salud y seguridad en el trabajo.** Si la evaluación de riesgos lo hicieran necesario, se realizarán:

- a) Controles periódicos de la salud de los trabajadores y condiciones de trabajo, para detectar situaciones potencialmente peligrosas.
- b) Medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y el servicio prestado, que garantice un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

**Art. N° 16 Realizar una investigación,** cuando se hayan producidos daños en la Salud de los trabajadores o cuando aparezcan indicios de que las medidas de prevención resultan insuficientes, a fin de detecta las causas y tomar las medidas correctivas al respecto.

**Art. N° 17 Modificar las medidas de prevención de riesgos laborales cuando resulten inadecuados e insuficientes para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores.**

**Art. N° 18 Proporcionar a sus trabajadores,** equipo de protección personal adecuados, de acuerdo al tipo de trabajo y riesgos específicos presentes en el desempeño de sus funciones, cuando no se puedan eliminar en su origen los riesgos laborales o sus efectos perjudiciales para la salud, verificando el uso efectivo de los mismos y exigiendo a toda persona usuaria que cumplan con esta obligación.

**Art. N° 19 Adoptar medidas necesarias y oportunas**, cuando se detecte que la utilización de ropa y/o equipos de trabajo o de protección personal representen riesgos específicos para la salud y seguridad de los trabajadores.

**Art. N° 20 Recomendaciones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo**, el Criador el Guamito establece las medidas y da las instrucciones necesarias para que, en caso de un peligro inminente que constituya un riesgo importante o significativo para la seguridad y salud de los trabajadores, estos puedan interrumpir sus actividades e, inclusive, si fuera necesario. Abandonar de inmediato el lugar físico donde se desarrollan las labores. No se reanudarán las labores mientras el riesgo no se haya controlado.

**Art. N° 21 Garantizar la protección de los trabajadores** que por su situación de discapacidad sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. Estos aspectos deben ser considerados en las evaluaciones de los riesgos, así como en la adopción de medidas preventivas y protección necesarias.

**Art. N° 22 En la evaluación de los riesgos**, se tiene en cuenta los factores de riesgos que puedan incidir en la capacidad de protección de los trabajadores, en particular por la exposición de los agentes físicos, químicos, biológicos, riesgos disergonómicos, psicosociales y otros, con el fin de adoptar las medidas preventivas necesarias.

**Art. N° 23 Cuando los trabajadores de Criador el Guamito desarrollen actividades conjuntamente** con trabajadores de contratistas, subcontratistas, empresas de servicios complementarios, empresas especiales de servicios o quien asuma el contrato principal de la misma, el Criador el Guamito debe:

- a) Coordinar eficaz y eficiente la gestión de la prevención de riesgos laborales.
- b) Velar por la prevención en la seguridad y salud de los trabajadores.

- c) Verificar la contratación de los seguros, efectuada por cada empresa en su condición de empleador y que la misma tenga la cobertura durante la ejecución del trabajo y esté de acuerdo a la normativa vigente, sin perjuicio de las responsabilidades de cada uno por la seguridad y salud de sus propios trabajadores.

**Art. N° 24 El Criador el Guamito vigila el cumplimiento de la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo** por parte de sus contratistas, subcontratistas, empresas de servicios complementarios, empresas especiales de servicios, que desarrollen obras o servicios en el centro de trabajo.

**Art. N° 25 El Criador el Guamito brinda información y capacitación** sobre el uso de máquinas, equipos, productos, útiles de trabajo; dispone de aviso de peligro u otras medidas de precaución colocadas en los equipos, maquinarias y productos, así como cualquier otra información vinculada a sus productos con la finalidad de controlar los riesgos laborales.

**Art. N° 26 El Criador el Guamito coordinara con los trabajadores antes de que se ejecuten los cambios en las operaciones, los procesos y en la organización del trabajo que puedan tener repercusiones en la seguridad y salud de los trabajadores.**

**Art. N° 27 El Criador el Guamito informa a los trabajadores lo siguiente:**

- a) A título grupal, de las razones para los exámenes médicos de salud ocupacional e investigación en relación con los riesgos para la seguridad y salud en los puestos de trabajo.
- b) A título personal, sobre los resultados de los informes médicos previos a la asignación de un puesto de trabajo y los relativos a la evaluación de su salud.

**Art. N° 28 El Criador el Guamito implementa la documentación y los registros respectivos de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo, en función de sus actividades.**

Estos documentos y registros deben mantenerse actualizados ya disposición de los trabajadores y de la autoridad competente, respetando el derecho a la confidencialidad, siendo estos:

- a) La política y objetivos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo <sup>(\*)</sup>.
- b) El Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- c) La identificación de peligros, evaluación de riesgos y sus medidas de control <sup>(\*)</sup>.
- d) El mapa de riesgos <sup>(\*)</sup>.
- e) La planificación de actividades preventivas
- f) El programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo
- g) Registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes en el que debe constar la investigación y las medidas correctivas.
- h) Registro de exámenes médicos ocupacionales.
- i) Registro del monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómico.

- j) Registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo, Según lo estipulado en Plan Seguridad y Salud en el Trabajo.
- k) Registro de estadísticas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- l) Registro de equipos de seguridad o emergencia.
- m) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.
- n) Registro de auditorías.

(\*) Estos documentos deben exhibirse en un lugar visible dentro del centro de trabajo.

**Art. 29 El Criador el Guamito como empleador usuario implementa los registros** a que se refiere el inciso g) del artículo anterior, para el caso de los trabajadores en régimen de intermediación o tercerización, así como las personas bajo la modalidad formativa y los que presentan servicios de manera independiente, siempre que éstos desarrollen sus actividades dentro de las instalaciones de la Empresa.

#### **Atribuciones y obligaciones de los trabajadores.**

Todos los trabajadores de El Criador el Guamito, cualquiera que sea su relación laboral (incluyendo trabajadores de contratista y de terceros en general, en los aspectos que le sean aplicables), están obligados a cumplir las normas contenidas en este reglamento y otras disposiciones complementarias referidas a la Seguridad y Salud en el Trabajo.

#### **Art. N° 30 atribuciones de los trabajadores.**

- a) Comunicarse libremente con los inspectores de trabajo, aun sin la presencia del empleador.
- b) Conocer los programas de capacitación y entrenamiento, recibir las capacitaciones y entrenamiento, así como formular propuestas con el fin de mejorar su efectividad.
- c) Están protegidos contra cualquier acto de hostilidad y otras medidas correctivas, cuando se generan por el cumplimiento de sus funciones relacionadas a Seguridad y Salud en el Trabajo.
- d) Participar en la identificación de los peligros y en la evaluación de los riesgos en su puesto de trabajo.
- e) Estar informados sobre los exámenes médicos ocupacionales.
- f) La programación y ejecución de las capacitaciones se realizarán en las horas de jornada de trabajo.
- g) Ser transferidos en caso de accidentes de trabajo o enfermedad ocupacional a otro puesto que implique menos riesgo para su seguridad y salud.
- h) Las personas, cualquiera que sea su modalidad de contratación, que mantengan vínculo laboral con el empleador o con el contratista, subcontratista, empresa especial de servicio u otras, tienen derecho al mismo nivel de protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- i) Conformar voluntariamente las brigadas de respuesta ante emergencia:
  - 1. Brigada contra incendios y derrames.

2. Brigada de evacuación y rescate.
  3. Brigada de primeros auxilios.
- j) Recibir capacitaciones sobre los planes de respuesta ante emergencia.

**Art. N° 31 obligaciones de los trabajadores.**

- a) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en su puesto de trabajo y en todos los ámbitos y niveles de la empresa.
- b) Usar adecuadamente y obligatoriamente los instrumentos y materiales de trabajo, incluyendo los resguardos de los mismo, así como los equipos de protección personal y colectiva.
- c) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y/o capacitados.
- d) Cooperar y participar en los procesos de investigación de accidentes de trabajo y las enfermedades ocupacionales, cuando la organización lo requiera o cuando la autoridad competente lo solicite.
- e) Someterse a los exámenes médicos ocupacionales definidos por la organización.
- f) Participar de las actividades de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo, en los programas y actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice El Criador el Guamito o la autoridad administrativa de trabajo, dentro de la jornada laborable.

- g) Comunicar a El Criador el Guamito todo evento o situación que pueda poner en riesgo su seguridad y salud o las instalaciones físicas, debiendo adoptar inmediatamente, de ser posible, las medidas correctivas del caso sin que genere sanción de ningún tipo.
- h) Reportar a los prevencionistas, miembros del Comité de Gestión, brigadistas de manera inmediata, accidentes de trabajo o enfermedades ocupacionales.
- i) Tomar conocimiento de los Planes de Respuesta ante Emergencias, dispuestos por la empresa.
- j) En caso de emergencia, seguir las instrucciones de los brigadistas, asimismo respetar los dispositivos de seguridad, tanto de los equipos como de las instalaciones.
- k) Ningún trabajador intervendrá, cambiará, desplazará, dañará o destruirá los dispositivos de seguridad o aparatos destinados a su protección, o la de los terceros, ni cambiará los métodos o procedimientos adoptados por el Criador El Guamito.
- l) Comunicar al jefe inmediato cuando las herramientas, instrumentos indumentaria o equipos de protección personal, requieran ser dados de baja por representar riesgos para la seguridad y salud del trabajador.
- m) Informar inmediatamente al Jefe de Área cuando identifique desperfectos o condiciones peligrosas en la infraestructura, maquinaria, instalación o cualquier otro elemento que forme parte de la instalación o que se use en la misma.

- n) Adoptar conductas seguras al desplazarse en cualquier medio de transporte por comisión de servicio, tal es el caso de: cumplimiento de lo establecido en el reglamento nacional de tránsito, priorizando el uso del cinturón de seguridad y el cumplimiento de los niveles de velocidad permitidos, entre otros.
- o) Mantener sus puestos de trabajo en buenas condiciones de organización, orden, limpieza y cuidados. Mantener la autodisciplina en todos los lugares y actividades dentro de la institución, siendo responsable cada trabajador del espacio físico asignado, a fin de prevenir los riesgos laborales.
  
- p) No realizar bromas y juegos bruscos, y bajo ninguna circunstancia trabajar bajo el efecto de alcohol o estupefacientes.

**Art. N° 32 Sanciones. Las sanciones por incumplimiento del presente reglamento, se ejecutan de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Interno de Trabajo.**

**ORGANIZACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD  
EN EL TRABAJO**



**Art. N° 33 Responsabilidades de la Gerencia General.** – Concordante con el artículo 4° y 5° del presente reglamento, la Gerencia General: lidera las actividades relacionadas a la Seguridad y Salud en el Trabajo, designa a los 3 representantes de la Empresa ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo; y asigna los recursos financieros, técnicos y humanos necesarios.

**Art. N° 34 Del Sistema Integrado de Gestión (SIG).** - El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, se encuentra inmerso en el Sistema Integrado de Gestión - SIG de El Criador el Guamito.

**Art. N° 35 Del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (CNSST)**

- a) El Criador el Guamito, por la naturaleza de sus actividades, cuenta con un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual está conformado por seis (6) miembros titulares en forma paritaria, tres (3) representantes de la Gerencia General y tres (3) representantes de los trabajadores.
- b) El Criador el Guamito de acuerdo a su estructura organizacional y jerárquica designa a sus representantes, titulares y suplentes,

ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, entre el personal de dirección y confianza.

- c) Los trabajadores eligen a sus representantes, titulares y suplentes, ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, mediante votación secreta y directa, de acuerdo a Ley.
  
- d) El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo está conformado por:
  - Un presidente, quien será elegido por el mismo Comité, entre los representantes, y será el encargado de convocar, presidir y dirigir las reuniones del CSST, así como de facilitar la aplicación y vigencia de los acuerdos de éste. Representa al CSST ante la Sociedad.
  - Un vicepresidente, elegido por el Comité, quien en ausencia del presidente asume sus funciones.
  - Un secretario técnico quién es el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y está encargado de las labores administrativas y técnicas del CSST, tales como: mantener el libro de actas, hacer labores de inspección y distribuir las copias correspondientes a todos los miembros del CSST, entre otros.
  
- e) Demás miembros integrantes del Comité, quienes entre otras funciones aportan iniciativas propias y hacen cumplir las disposiciones o acuerdos tomados por el CSST.
  
- f) El Acta de la elección de los trabajadores como miembros titulares y suplentes del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, se incorpora al Libro de Actas del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
  
- g) El acto de constitución e instalación, así como todas las reuniones, acuerdos y/o eventos del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, serán asentados en el Libro de Actas.

- h) Al final del período el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo redactará un Informe resumen de las labores realizadas, el que servirá de referencia a los integrantes del nuevo Comité.
- i) Los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo elegidos por los trabajadores ejercerán mandato por 1 año. Así mismo; los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, designados por la Gerencia General, ejercerán mandato por el tiempo que la Dirección lo considere necesario.
- j) El cargo de miembro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo cesa por alguna de las siguientes causas:
- Vencimiento del plazo establecido para el ejercicio del cargo.
  - Inasistencias injustificadas a tres (3) sesiones consecutivas del CSST o a cuatro (4) alternadas, en el lapso de su vigencia.
  - Enfermedad física o mental que inhabilita para el ejercicio del cargo.
  - Por cualquier otra causa que extinga el vínculo laboral.
- k) Los cargos vacantes de los representantes de los trabajadores, son suplidos por el representante alterno correspondiente en orden de prelación, hasta la conclusión del mandato.
- l) Los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo deben recibir capacitaciones especializadas en Seguridad y Salud en el Trabajo, que les permita cumplir con sus funciones de manera eficaz.
- m) El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo se reúne en forma ordinaria una vez por mes, en día previamente fijado por acuerdo de reunión; en forma extraordinaria se reúne a convocatoria de

su presidente, a solicitud de al menos dos (2) de sus miembros, o en caso de ocurrir un accidente grave.

- n) Las reuniones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo se realizan dentro de la jornada de trabajo, en un lugar proporcionado por El Criador el Guamito y en condiciones adecuadas para el desarrollo de las sesiones.
- o) El quórum mínimo para las sesiones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo es la mitad más uno de sus integrantes. Caso contrario, dentro de los ocho (8) días subsiguientes, el presidente cita a nueva reunión, la cual se lleva a cabo con el número de miembros que hubiere, levantándose en cada caso el Acta respectiva.
- p) El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, procura que los acuerdos sean adoptados por consenso y no por el sistema de votación. En caso de no alcanzar consenso, se requiere mayoría simple. En caso de empate el Presidente tiene el voto dirimente.
- q) Al término de cada reunión se levanta la respectiva Acta que será asentada en el Libro de Actas. Una copia de ésta se entrega a cada uno de los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y a la Gerencia General de Criador el Guamito.
- r) Anualmente el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo redacta un informe resumen de las labores realizadas.

#### **Art. N° 36 Funciones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo**

- a) Conocer los documentos e informes relativos a las condiciones de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de sus

funciones, así como los procedentes de la actividad del servicio de seguridad y salud en el trabajo.

- b) Aprobar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- c) Aprobar el Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- d) Conocer el Programa Anual del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- e) Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación de las políticas, planes y programas de promoción de la seguridad y salud en el trabajo, de la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.
- f) Aprobar el Plan Anual de Capacitación de los trabajadores sobre seguridad y salud en el trabajo.
- g) Promover que todos los nuevos trabajadores reciban una adecuada formación, instrucción y orientación sobre prevención de riesgos.
- h) Vigilar el cumplimiento de la legislación, las normas internas y las especificaciones técnicas del trabajo relacionadas con la seguridad y salud en el lugar de trabajo; así como, el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- i) Asegurar que todos los trabajadores de la institución, conozcan los reglamentos, así como las instrucciones, especificaciones técnicas de trabajo, avisos y demás materiales escritos o gráficos relativos a la prevención de los riesgos en el lugar de trabajo.

- j) Promover el compromiso, la colaboración y la participación activa de todos los trabajadores en la prevención de los riesgos del trabajo, mediante la comunicación eficaz, la participación de los trabajadores en la solución de los problemas de seguridad, la inducción, la capacitación, el entrenamiento, concursos, simulacros, entre otros.
- k) Realizar inspecciones periódicas en las áreas administrativas, áreas operativas, instalaciones, maquinaria y equipos, a fin de reforzar la gestión preventiva.
- l) Considerar las circunstancias e investigar las causas de los incidentes, accidentes y de las enfermedades ocupacionales que ocurren en la institución, emitiendo las recomendaciones preventivas y correctivas respectivas para evitar la repetición de los mismos.
- m) Verificar el cumplimiento y eficacia de sus recomendaciones para evitar la repetición de los accidentes y la ocurrencia de las enfermedades profesionales.
- n) Hacer recomendaciones apropiadas para el mejoramiento de las condiciones de seguridad, salud y el medio ambiente de trabajo, así como

**Art. N° 37 Funciones del prevencionista de riesgos en cada unidad ejecutora respecto al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. - Son funciones del prevencionista de riesgos:**

- a) Coordinar, con los miembros del CSST, el desarrollo del Programa de seguridad y salud en el trabajo.

- b) Coordinar y controlar la ejecución del plan de trabajo que contenga, entre otros: charlas preventivas de seguridad y salud en el trabajo; aplicación de medidas de prevención; uso de implementos de seguridad; capacitación de brigadas de emergencia; chequeos médicos ocupacionales por tipo de actividad; medidas de seguridad para el uso adecuado de materiales máquinas y equipos; medidas de seguridad de infraestructura e instalaciones; cumplimiento de simulacros programados.
- c) Elaborar, mantener actualizado y difundir las matrices de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y medidas de control (IPERC), con la participación de los responsables de áreas.
- d) Elaborar el Programa de Capacitación y Sensibilización en SST y velar por su cumplimiento.
- e) Constituir y controlar el funcionamiento eficaz de las brigadas de emergencia, tales como:
- Brigada de Primeros auxilios
  - Brigada de Evacuación y rescate
  - Brigada de Incendio y Derrames.
- f) Asesorar y capacitar al personal de las diferentes áreas de la organización, en temas relacionados con SST.
- g) Verificar y hacer seguimiento de los reportes de la ocurrencia de incidentes o accidentes en los registros correspondientes.
- h) Realizar o gestionar la investigación de los accidentes e incidentes ocurridos, proponiendo y aplicando las medidas correctivas del caso y emitiendo el informe correspondiente.

- i) Verificar el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud en el trabajo del personal de cada sede, lo mismo que lo aplicable a contratistas, proveedores y visitantes en general.
- j) Verificar el cumplimiento de estándares (uso de la ropa de trabajo, implementos de seguridad, señales de seguridad, etc.), tanto al personal de la institución como a clientes, proveedores, contratistas y visitantes.
- k) Participar como miembro en el CSST.
- l) Gestionar y verificar la realización de los chequeos médicos ocupacionales del personal en coordinación con el Director General y los encargados respectivos.
- m) Presentar informes periódicos detallando las actividades realizadas, los logros obtenidos y las medidas correctivas/preventivas implementadas.
- n) Implementar y supervisar el cumplimiento de los procedimientos relacionados al Sistema de Gestión de SST.
- o) Proponer procedimientos e instrucciones de trabajo relacionados al SST y presentarlas al Director General para su aprobación.
- p) Elaborar y enviar mensualmente al Director General los reportes de accidentes y enfermedades ocupacionales.
- q) Apoyar en las gestiones para la obtención del Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil y de la Licencia de Funcionamiento del local.

- r) Realizar el seguimiento a los controles internos para el cumplimiento de estándares propios, estándares de clientes y de proveedores.

**Art. N° 38 Implementación de Documentos y Registros del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.** - El Criador el Guamito tiene implementado y administra convenientemente los documentos y registros, pudiendo estar en medios impreso y/o electrónico.

**Art. N° 39 Funciones y responsabilidades de las empresas que brindan servicios a El Criador el Guamito.** - Las empresas que presten servicios complementarios o especializados de intermediación laboral o que presten servicios como persona natural al interior de la institución, deben asegurar que su personal cumpla la normativa legal de seguridad y salud en el trabajo, así como las disposiciones que El Criador el Guamito establezca al respecto, en función al servicio a realizar, las cuales se estipularán en las órdenes de compra o servicios, en los contratos respectivos cuando apliquen y en otros documentos que incluyan requisitos de seguridad y salud en el trabajo. Entre otras exigencias comprenden lo siguiente:

Seleccionar y capacitar convenientemente a los trabajadores que prestarán el servicio dentro de la Institución.

- a) Cubrir con el seguro contra accidentes correspondiente a todos los trabajadores durante la prestación del servicio.
- b) Dotar al íntegro de su personal de la indumentaria y elementos de protección personal requeridos para la actividad a desarrollar.
- c) Gestionar, con el prevencionista de riesgos de El Criador el Guamito, eventos de sensibilización y capacitación para dar a

conocer los procedimientos de seguridad y salud en el trabajo implementados por la institución.

Las prácticas y/o condiciones de trabajo inseguras y las desviaciones de procedimientos referidos a la seguridad y salud, no son aceptadas en las instalaciones, y deberán ser resueltas antes de continuar con el trabajo.

El incumplimiento de cualquiera de estas disposiciones y las establecidas en el contrato será causal de resolución del mismo.

**Art. N° 40 Las obligaciones del personal de las empresas que brindan servicios a El Criador el Guamito comprenderán lo siguiente:**

- a) Cumplir toda la reglamentación legal vigente y que le sea aplicable.
- b) Cumplir, en los términos que le compete, el presente Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y todas aquellas cláusulas del contrato entre El Criador el Guamito y la empresa prestadora del servicio, que incluyan aspectos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo y otros documentos entregados por El Criador el Guamito.
- c) Realizar sus actividades actuando de manera segura sin poner en riesgo su salud, la salud de las personas a su alrededor ni la infraestructura de la Empresa.
- d) Participar y colaborar en el cumplimiento de los planes de respuesta ante emergencias establecidos por la Empresa.
- e) Al ingresar con vehículos, lo hará con una velocidad máxima de 50 Km/h, siguiendo las precauciones propias a su competencia como conductor calificado y las recomendaciones brindadas por el personal de seguridad.

- f) Informar la ocurrencia de cualquier accidente de trabajo y de toda condición o situación que entrañe riesgo a su salud o a otras personas, así como perjuicio para los equipos, maquinaria o infraestructura de la Institución.
  
- g) Conocer la existencia del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como de las brigadas y cumplir con las indicaciones en temas de seguridad dadas por el prevencionista de riesgos
  
- h) Participar en los simulacros programados.

**Art. N° 41 Otros procedimientos de Seguridad en la prestación de servicios**

- a) **Contratistas en obras de construcción.** - La construcción de edificaciones o modificaciones a las existentes pueden crear peligros y riesgos, los cuales deben ser evaluados previamente por el contratista y el supervisor de obra designado por El Criador el Guamito, para corregir sus desviaciones.

El supervisor de obra designado por El Criador el Guamito debe:

- Supervisar y comunicar a la empresa contratista cuales son los procedimientos de seguridad aplicables y verificar el cumplimiento de los mismos.
- Evaluar el impacto potencial de la seguridad sobre actividades de la construcción en zonas vecinas, públicas y privadas y, de ser necesario, asegurar que se hayan tomado todas las medidas preventivas.
- Proporcionar las instrucciones a los contratistas sobre:
  - Los límites que circundan su zona de trabajo y las zonas donde se permitirá el tránsito a los trabajadores de los contratistas.

- El uso de documentos de identificación para el personal del contratista será controlado por el personal de vigilancia.
  - Los procedimientos que deben seguirse en caso de ocurrir una emergencia, por ejemplo, un incendio o una explosión.
- El contratista está obligado a cumplir con la limpieza de su zona de trabajo y de la disposición final de los residuos generados, producidos por su trabajo.

Cualquier contratista o trabajador individual que no tome en consideración lo normado en los artículos 40º y 41º del presente reglamento, quedará impedido de continuar trabajando en las instalaciones de El Criador el Guamito.

**CAPÍTULO IV**  
**ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS PROCESOS**

**SEGURIDAD EN EL PROCESO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**Art. N° 42 El Criador el Guamito dispone de las siguientes medidas de seguridad para el trabajo:**

- a) Toda máquina debe poseer resguardos en sus partes móviles. El personal deberá estar capacitado sobre cómo reinstalar (si faltan) y asegurar las guardas de las máquinas al concluir las actividades de mantenimiento.
- b) Los controles de arranque y parada deben estar fácilmente al alcance del operador.
- c) Todos los engranajes, ruedas dentadas, poleas, volantes, fajas, esmeriles, amoladoras, sierra eléctrica y transmisiones de cadena deben tener guardas.
- d) Cada Estructura cuenta con la cantidad apropiada de pozos de puesta a tierra y toda maquinaria, equipo eléctrico y electrónico, debe tener conexión al sistema de protección a tierra, y debe ser controlado de acuerdo a las normas vigentes.
- e) Los procesos, operaciones y equipos que lo requieran, deben contar con un sistema adecuado de extracción de vapores y/o humos.
- f) Se planifica, programa, ejecuta y controla el mantenimiento de instalaciones, maquinaria, equipos e instrumentos usados.

- g) Se programa periódicamente las Inspecciones de Seguridad, Salud Ocupacional y Respuesta ante Emergencias, la misma que se ejecuta en todos los ambientes.
- h) Las Instalaciones eléctricas y los materiales utilizados están hechos según especificaciones técnicas.
- i) Cuenta con Procedimientos Específicos de Trabajo – PET que detallan cómo realizar las actividades específicas en cada puesto de trabajo.
- j) Cuenta con las Recomendaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo por cada puesto de trabajo.
- k) Cuenta con Planes de Respuestas ante Emergencias, las que serán activados por los brigadistas capacitados.
- l) Sensibiliza al personal respecto a emergencias y a desarrollar simulacros programados, como mínimo 1 vez por año.
- m) Capacita a los brigadistas con personal competente.
- n) Cuenta con extintores, distribuidos en diferentes zonas, debidamente señalizados, identificados, operativos y vigentes.
- o) Cuenta con un sistema de luces de emergencia para una adecuada evacuación, según el RNE A-130 Art. 40.
- p) Dispone de grupos electrógenos para abastecimiento de energía en casos de corte de fluido eléctrico.

**Art. N° 43 Procesos de Dirección y de Soporte.** - El Criador el Guamito para desarrollar sus actividades debe tener en cuenta lo siguiente:

- a) Distribuir la carga de trabajo del personal en forma racional y con procedimientos específicos de trabajo establecidos.
- b) Contar con ambientes de trabajo cuyas instalaciones eléctricas y la iluminación de todo ambiente de trabajo, natural y artificial, estén de acuerdo a las especificaciones técnicas, además de contar con señalización de riesgos eléctricos, de acuerdo a las normas vigentes.

**Art. N° 44 Reglas generales:**

- a) Instalar convenientemente tomacorrientes con conexión de puesta a tierra y fijos, para evitar el empleo de cables demasiado largos.
- b) Desconectar, al término de las labores, las computadoras, calentadores de agua, aire acondicionado u otras máquinas y equipos electrónicos existentes.
- c) No sobrecargar los tomacorrientes porque puede ocurrir un recalentamiento en los cables y arder. Está totalmente prohibido el uso de los cables mellizos.
- d) Nunca limpiar los equipos y herramientas eléctricas cuando se encuentren en funcionamiento, menos aun con las manos o paños húmedos.
- e) Reportar equipos de oficina u otros que se encuentren malogrados para su reparación.
- f) Evitar que se acumulen trastos y basura en sus ambientes.

- g) Tener presente que los envases de aerosol u otros son peligrosos y pueden explotar si son utilizados cerca del fuego.
- h) No llevar en los bolsillos lápices, lapiceros sin tapa u otro material punzocortante.
- i) Tener cuidado con las tijeras y ubicarlas en lugares seguros ya que de caerse pueden provocar accidentes.
- j) Contar con fluorescentes seguros y protegidos en los ambientes de trabajo para evitar caídas.
- k) Contar con vidrios templados o laminados, sobre todo en las zonas de evacuación, de tal forma que, si se rompen no causen daño.
- l) Las paredes y puertas con superficies vidriadas deben contar con bandas señalizadoras, entre 0,90 m y 1,20 m de altura y las puertas deben contar con barras de empuje.
- m) Mantener todos los pasadizos, pasillos, áreas de trabajo, salidas y rutas de evacuación especialmente identificadas, limpias y libres de riesgos de tropiezos o resbalamiento, así como sin obstrucciones, bien iluminadas y libres de obstáculos en el ancho requerido.
- n) Verificar periódicamente que la carcasa del ascensor eléctrico está conectada a tierra.

- o) Verificar periódicamente que el área del Grupo Electrógeno está señalizada y que el Tablero de Control y el de Transferencia tienen señal de seguridad de riesgo eléctrico y están conectados a tierra.
- p) Los equipos de aire acondicionado deben contar con conexión a tierra.

**Art. N° 45 Orden, Limpieza y Seguridad en Oficinas.**

- a) Mantener su área de trabajo limpia y ordenada y realizar buenas prácticas de seguridad y limpieza en sus oficinas.
- b) Mantener las salidas de emergencia y pasadizos libres de toda obstrucción.
- c) Minimizar el uso de cables de extensión.
- d) Mantener cerrados las gavetas de escritorios y archivadores cuando no estén en uso.
- e) Almacenar materiales de forma segura y ordenada.
- f) Usar escaleras y escalerillas de mano. No subirse a otros objetos para alcanzar cosas.
- g) Asegurar servicios adecuados y oportunos para el retiro de desechos.
- h) Identificar los peligros presentes en el área y tomar las medidas para controlar los riesgos asociados.

**Art. N° 46 Proceso de Abastecimiento.** - para el almacenamiento seguro, de los materiales e insumos, se tiene como criterios de almacenamiento los siguientes:

- a) Contar con ambientes destinados y habilitados para tal fin, cuyo manejo esté a cargo de personal autorizado.
- b) Todos los materiales/insumos químicos que se utilizan deben contar con sus Hojas de Seguridad correspondientes (MSDS).
- c) Para realizar actividades de selección, recepción, almacenamiento, utilización o transporte, de materiales peligrosos que puedan afectar la seguridad y salud de los trabajadores y usuarios se debe poner en práctica las recomendaciones establecidas en las hojas de seguridad (MSDS).
- d) Almacenar los insumos y materiales de mayor peligrosidad o reactividad en los anaqueles inferiores.
- e) Almacenar los insumos y materiales de menor peligrosidad o reactividad en los anaqueles superiores.
- f) Cuidar de no almacenar en compartimientos próximos, insumos o materiales cuya combinación pueda desencadenar una reacción peligrosa o que uno pueda contaminar al otro.
- g) Los envases de los insumos deben estar debidamente rotulados, en especial si es que se realiza trasvases del contenido. Señalar además las fechas de vencimiento, especialmente en el caso de alimentos y medicinas.
- h) En el caso de productos perecibles, seguir la regla de primeras entradas primeras salidas.

- i) Mantener buenas prácticas de almacenamiento en todos los ambientes de almacenamiento, priorizando el orden y la limpieza.
- j) Asegurar la instalación y mantenimiento de la señalética de seguridad correspondiente y verificar su cumplimiento.

#### Protección personal

**Art. N° 47 Ropa de trabajo.** - La ropa de trabajo que se dote a los trabajadores que así lo requieran cumplen los siguientes requisitos:

- a) Ser adecuado al puesto de trabajo, permitiendo con facilidad el movimiento del trabajador en sus actividades laborales.
- b) En su diseño y confección se debe evitar en lo posible, aquellos elementos que puedan ocasionar riesgos de enganches.
- c) El material de la prenda no debe ser inflamable.
- d) Informar de manera oportuna cuando se detecte que la utilización de la ropa y equipos de trabajo, representan riesgos específicos para la seguridad y salud del trabajador.

**Art. N° 48 Equipos de Protección Personal.** - El Criador el Guamito proporciona y garantiza el uso adecuado de los equipos de protección personal (EPP) de sus trabajadores y asegura que dichos EPP cumplan con los requisitos establecidos en normas nacionales o internacionales de seguridad. Los contratistas y/o cualquier persona natural que preste servicios deben proporcionar los EPP a su personal de acuerdo a las condiciones de trabajo, con el fin de proteger a los trabajadores contra lesiones y/o enfermedades ocupacionales; el SENATI verifica el cumplimiento de este aspecto

en inspecciones periódicas a los contratistas u otras personas que prestan servicios.

**Art. N° 49 Protección de la cabeza.** - En los casos que sea necesario y dependiendo de la actividad que se realice, el personal debe utilizar casco para protegerse de caídas de materiales desde altura, golpes u otros.

**Art. N° 50 Protección facial.** - En los trabajos de soldadura, el personal debe usar careta de soldador, para evitar los efectos de la energía radiante y el deslumbramiento, así como protector facial para la protección integral de la cara contra impactos de partículas.

**Art. N° 51 Protección visual.** - La protección de la vista se efectúa de la siguiente manera:

- a) Lentes de seguridad o caretas faciales, contra impacto para trabajos en esmeriles, torno, fresadora, cepillo, etc.
- b) Lentes con vidrios inactínicos (filtros) en el tono apropiado para trabajos en exposición directa al sol.
- c) Caretas de buceo para el personal que lo necesite, según la naturaleza de su contrato.

**Art. N° 52 Protección auditiva.** - En los puestos de trabajo donde el nivel de ruido sobrepase el límite permisible de acuerdo a las mediciones, es obligatorio el uso de protectores auditivos personales, tales como tapones u orejeras, según convenga.

**Art. N° 53 Protección corporal.** - El personal debe usar guantes, mandiles y escarpines de protección, de acuerdo a la naturaleza de las tareas y en función a las normas de seguridad vigentes, para evitar cortes, ampollas, afecciones orgánicas, quemaduras, entre otros.

**Art. N° 54 Protección de los pies.** - El personal debe usar calzado de seguridad en los siguientes casos:

- a) Calzado de seguridad con suelas aislantes (dieléctricos) que no contengan ningún elemento metálico para los trabajadores que realicen actividades eléctricas.
- b) Calzado de Seguridad con puntera de metal para los trabajadores expuestos a impactos o caídas de piezas o artículos metálicos en los pies.
- c) Calzados de seguridad dieléctricos con puntera reforzada para usos especiales de trabajadores que realicen actividades eléctricas y mecánicas a la vez.
- d) Calzado especializado para sectores donde la humedad se un inconveniente, o haya exposición continua.

**Art. N° 55 Protección respiratoria.** - Para dotar a los trabajadores de protección respiratoria, se debe tomar en cuenta las siguientes consideraciones:

- a) Las propiedades químicas, físicas u otras propiedades peligrosas de las sustancias a las cuales el trabajador está expuesto.
- b) Las facilidades para la conservación y mantenimiento del equipo de protección.
- c) El ajuste en los diversos contornos faciales.
- d) Los respiradores de filtro mecánico se utilizan para polvos y/o partículas pequeñas en suspensión.

- e) Para sustancias químicas, gases o vapores, se utilizan respiradores de cartucho químico con filtros especiales.

**Higiene de locales: condiciones ambientales.**

**Art. N° 56 Limpieza.** - La limpieza de pisos, paredes, techos, lunas de ventanas, etc., se efectúan periódicamente por personal de limpieza.

- a) La limpieza de servicios higiénicos se realiza diariamente por el personal de limpieza.
- b) Cuando se realicen trabajos en altura, superiores a 1.8 m. se debe contar con todos los elementos necesarios especialmente diseñados para este tipo de actividad (arnés, línea de vida, punto de anclaje y otros necesarios).
- c) Programar y ejecutar en los plazos y frecuencias establecidas en la normatividad vigente, desinfecciones y fumigaciones contra insectos, hongos y roedores. La frecuencia puede incrementarse si la naturaleza de la actividad lo requiere.

**Art. N° 57 Ventilación.** - En los ambientes se debe mantener por medios naturales y/o artificiales, condiciones de ventilación adecuadas para evitar el insuficiente suministro de aire, el aire viciado y las corrientes de aire dañinas.

- a) Las emanaciones de polvo, gases o vapores producidos o desprendidos de las labores, deben ser extraídas en lo posible en su lugar de origen, en condiciones especiales y no se debe permitir que se difundan a la atmósfera del ambiente de trabajo.
- b) La ventilación en las aulas y talleres debe ser adecuada a las necesidades del área.

**Art. N° 58 Iluminación.** - La Empresa utiliza prioritariamente la iluminación natural en todas sus instalaciones, para ello, las

ventanas, tragaluces y calaminas traslúcidas deben permanecer limpios y libres de obstáculos. En los casos que lo requiera, se debe regular el ingreso excesivo de iluminación mediante persianas o cortinas; así mismo, de debe complementar, en los casos que sean necesarios, con iluminación artificial en cualquiera de sus formas.

- a) Las luminarias deben suministrar una distribución uniforme de iluminación, llevar rejillas o pantallas difusoras para evitar el deslumbramiento.
- b) La iluminación artificial debe tener los niveles establecidos por los organismos competentes.

**Art. N° 59 Ruido y vibraciones.** - Las máquinas que producen ruidos o vibraciones deben tener como parte de su cimentación elementos anti vibración para disminuir la propagación de las vibraciones de la máquina y deben ser evaluadas periódicamente para verificar si están dentro de los límites permisibles.

- a) Los ruidos y vibraciones se deben evitar o reducir en lo posible desde su mismo punto de origen, tratando de aminorar su propagación.
- b) Se dota obligatoriamente de dispositivos auditivos al personal que está expuesto directamente al ruido y éste se encuentre por encima de los límites permisibles.

**Art. N° 60 Sustancias peligrosas.** - Las sustancias peligrosas, tales como ácidos, cianuros, nitratos, etc., deben ser manipulados por personal autorizado y con las precauciones que cada caso lo requiera, siguiendo lo establecido en las recomendaciones de seguridad y hojas de seguridad (MSDS) de cada producto, las cuales deben estar a disposición del usuario y junto al producto.

**CAPÍTULO V**  
**ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LOS SERVICIOS Y**  
**ACTIVIDADES CONEXAS**

**Art. N° 61 Equipos.** - Antes de poner en funcionamiento los equipos nuevos o aquellos que fueron reparados, se deberá realizar las pruebas de funcionamiento pertinentes; así mismo, se tomará en cuenta lo establecido en las normas correspondientes, instrucciones operativas y el manual de operaciones del equipo garantizando su aplicación.

**Art. N°62 Mantenimiento y reparación de equipos y maquinaria.** - Antes de comenzar el trabajo de mantenimiento o reparación, el personal debe tomar las medidas adecuadas como la de cerrar y bloquear los dispositivos de control, para garantizar que la máquina no se ponga en marcha hasta que el trabajo haya sido terminado. Debe colocar las tarjetas de seguridad que indiquen “PELIGRO NO ACCIONAR” en dispositivo de arranque del equipo o maquinaria.

**Art. N° 63 Mantenimiento y reparaciones eléctricas.** - Las instalaciones y reparaciones eléctricas deben ser realizadas por personal competente y especializado.

- a) El material para los equipos eléctricos se debe seleccionar de acuerdo a la tensión del trabajo, carga y todas las condiciones particulares de su utilización.
- b) Todos los equipos e instalaciones eléctricas deben estar instalados y conservados de manera segura, de tal manera que garanticen su operatividad y no constituyan peligro para los usuarios.
- c) Evitar realizar instalaciones eléctricas provisionales. Si es necesaria la instalación de interruptores, tomacorrientes, etc.,

previamente se debe realizar las gestiones para su instalación correcta.

- d) El personal encargado debe verificar que las herramientas utilizadas en la instalación y reparación de circuitos eléctricos, sean convenientemente aisladas y del tipo apropiado para el trabajo a efectuarse.

**Art. N° 64 Herramientas manuales y herramientas portátiles accionadas por fuerza motriz.** - Las herramientas manuales y portátiles se deben emplear para los fines que fueron fabricados y mantener en buen estado de conservación. Así mismo, se deben retirar de uso las herramientas defectuosas o dañadas.

- a) No está permitido el uso de herramientas “hechizas” que representen un potencial peligro. Estas deben ser autorizadas por el Jefe inmediato y/o prevencionista de riesgos.
- b) Tener especial cuidado en el almacenamiento de las herramientas con filos y puntas agudas, con el fin de evitar lesiones al usuario.
- c) Los mangos para herramientas de toda clase se deben mantener en buen estado de conservación y firmemente asegurados.
- d) No usar tubos, barras u otros elementos, con el fin de extender o aumentar el brazo de palanca de las herramientas manuales para no sobrepasar la resistencia mecánica de éstas, a menos que dichos elementos estén especialmente diseñados o preparados para esos efectos.
- e) Disponer de gabinetes, portaherramientas, tableros porta herramientas o estantes adecuados y convenientemente situados para las herramientas en uso.

- f) El Prevencionista de Riesgos, debe asegurar el cumplimiento de las medidas técnicas u organizativas, dadas por la institución para la manipulación de cargas. Se debe evaluar el nivel de riesgo y de ser éste inaceptable, se deben tomar las medidas necesarias para reducir los riesgos a niveles aceptables, teniendo en consideración los riesgos disergonómicos.
  
- g) Se debe tener especial cuidado para que el peso y volumen de la carga sea tal que no dificulte el traslado ni tampoco afecte la visibilidad del personal que realiza el transporte.
  
- h) El transporte de materiales debe ser realizado en lo posible a través de medios móviles que faciliten su traslado (stokas y montacarga).

**CAPÍTULO VI**  
**ESTÁNDARES DE CONTROL DE PELIGROS EXISTENTES Y RIESGOS**  
**EVALUADOS**

**Art. N° 65 Instalaciones civiles: Condiciones de seguridad, requisitos de espacio, ocupación del piso y lugares de tránsito**

- a) Las Instalaciones de la Empresa cumplen las normas de construcción vigentes en el Reglamento Nacional de Edificaciones, las normas de seguridad en Defensa Civil y normas relacionadas, entre otras, las referidas a tanques para Gas Licuado de Petróleo (GLP), tanques para líquidos combustibles y derivados. Los locales donde se utiliza gas natural, cuentan con constancia de operación y mantenimiento actualizado emitido por el concesionario e instalador.
- b) Los ambientes que albergan los calderos son de construcción resistente al fuego y cuentan con constancia de mantenimiento actualizada de calderos.
- c) La red de tuberías para transporte de fluidos en estado gaseoso o líquido está identificada de acuerdo a las normas técnicas peruanas.
- d) Los accesos deben considerar la capacidad máxima del local y exhibir el aforo respectivo.
- e) En cada lugar se destinan espacios necesarios, de modo que no se coloquen maquinarias, materiales ni productos en los accesos o vías de tránsito peatonal.

- f) Los lugares de tránsito deben estar libres de desperfectos, protuberancias u obstrucciones con los que pueda correrse el riesgo de tropezar.
- g) En condiciones normales, los pisos, escalones, descansos, rampas, pasillos y otros, no deben ser resbaladizos, ni contruados con materiales que, debido al uso, lleguen a serlo.

**Art. N° 66 Servicios higiénicos**

- a) Se cuenta con servicios higiénicos, asegurando el mantenimiento del orden y limpieza del ambiente.
- b) Los servicios higiénicos cumplen con la normatividad existente en cuanto al tamaño y/o cantidad de equipos necesarios (urinarios, inodoros, duchas) e identificación, para atender un determinado número de personas.
- c) Los servicios higiénicos deben estar provistos de agua, jabón y papel higiénico.
- d) En los interiores de los servicios higiénicos, las áreas húmedas deben estar cubiertas con materiales impermeables y de fácil limpieza, y los pisos en general son antideslizantes y no pulidos.

**Art. N° 67 Servicios de Limpieza.** - La limpieza general de la instalación, que abarca almacenes, oficinas, servicios higiénicos, jardines y patios está a cargo del personal de servicio de limpieza. La evacuación de los residuos sólidos y líquidos, peligrosos y no peligrosos, se realiza de acuerdo a la instrucción operativa SEN-IO-05. Manejo Integral de Residuos.

**Art. N° 68 Servicios de Comedor.** - La Empresa cuentan con ambientes especiales destinados al servicio de alimentación, a cargo de empresas proveedoras, son inspeccionados en base a lo establecido en la instrucción operativa SEN-IO-04; así mismo, deben realizar la evacuación de sus residuos generados, de acuerdo a la

reglamentación vigente y a lo establecido en el contrato de servicios.

**Art. N° 69 Servicios de fotocopiado.** - El Criador el Guamito brinda un ambiente apropiado y se realiza la limpieza y la evacuación de los residuos generados de acuerdo a la reglamentación vigente. Es obligatorio que los servicios de fotocopiado cuenten con extintor de características apropiadas y dependiendo de la capacidad instalada.

**Art. N° 70 Resguardo de maquinarias.** - Se protege todas las partes móviles de las máquinas, motores, transmisiones, acoplamientos, etc., que constituyan peligro para quienes la operan.

- a) Solamente se pueden retirar las guardas de las máquinas para realizar reparaciones u operaciones de mantenimiento, al término de las cuales se deben colocar de inmediato dichos resguardos.
- b) Al ejecutar las reparaciones o mantenimiento de las máquinas se debe asegurar el bloqueo de la energía y señalizar el área de trabajo.
- c) Los trabajadores deben dar cuenta inmediatamente de los defectos o deficiencias que identifiquen en una máquina, resguardo, aparato o dispositivo, a efecto de detener su funcionamiento y prohibir su uso, hasta que se hayan hecho las reparaciones necesarias, debiéndose colocar los avisos de prevención respectivos.

**Art. N° 71 Ergonomía.** - El personal debe asistir a las charlas/capacitaciones generales sobre ergonomía y prácticas de trabajo ergonómicamente adecuadas. Deben utilizar una buena postura para todas las tareas y cumplir con las recomendaciones establecidas por la institución. El Criador el Guamito realiza monitoreos de riesgo disergonómico y determina las acciones para la mejora de los resultados obtenidos.

**Art. N° 72 Accidentes de trabajo**

Se considera accidente de trabajo:

El que sobrevenga al trabajador en la ejecución de su trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aun fuera del lugar y horas de trabajo.

No se considera accidente de trabajo el provocado intencionalmente por el propio trabajador; el que se produzca como consecuencia del incumplimiento por el trabajador accidentado de una orden escrita específica impartida por el empleador; el que se produzca con ocasión de actividades recreativas, deportivas o culturales, aunque se produzcan dentro de la jornada laboral o en el centro de trabajo; entre otras.

#### **Art. N° 73 Causas inmediatas de los accidentes.**

Las causas inmediatas de los accidentes son las circunstancias que se presentan justamente antes de éste; por lo general son observables o se hacen sentir. Están clasificadas en actos subestándares o condiciones subestándares.

a) Dentro de los actos subestándares, entre otros, se considera:

- Operar equipos y máquinas sin autorización/ conocimiento de uso.
- No señalar o advertir un peligro.
- Falla en asegurar adecuadamente una carga o equipo.
- Operar a velocidad inadecuada.
- Eliminar los dispositivos de seguridad.
- Usar equipo defectuoso.
- Usar los equipos de manera incorrecta.
- Emplear en forma inadecuada o no usar el elemento de protección personal.
- Adoptar una posición corporal incorrecta al realizar una tarea.
- Manipular carga de manera inadecuada.

- Almacenar bienes de manera incorrecta.
- Levantar objetos de manera incorrecta.
- Realizar mantenimiento de los equipos mientras se encuentran operando.
- Hacer bromas pesadas durante el trabajo.
- Trabajar bajo la influencia del alcohol, drogas u otros.

b) Dentro de las condiciones subestándares, entre otras, se considera:

- Protección y resguardos inadecuados.
- Equipos de protección inadecuados o insuficientes.
- Herramientas, equipos o materiales defectuosos.
- Espacio limitado de trabajo para desenvolverse.
- Sistemas de advertencias insuficientes.
- Peligro de explosión o incendio no advertido.
- Orden y limpieza deficientes en el lugar de trabajo.
- Condiciones ambientales peligrosas: gases, polvos, humos, partículas metálicas, vapores, etc.
- Exposiciones al ruido sobre los límites permisibles.
- Exposiciones a vibraciones excesivas.
- Exposiciones a radiaciones no permitidas.
- Exposiciones a temperaturas altas o bajas.
- Iluminación excesiva o deficiente.
- Ventilación insuficiente.

#### **Art. N° 74 Causas básicas de los accidentes**

Las causas básicas de los accidentes están clasificadas en factores personales y factores de trabajo.

Factores personales, entre otros, se considera:

- Capacidad inadecuada tanto física, como fisiológica, así como mental o psicológica.
- Falta de conocimiento.

- Falta de habilidad.
- Motivación inadecuada
- Como factores de trabajo se considerará:
- Liderazgo y supervisión insuficiente
- Ingeniería inadecuada
- Adquisiciones incorrectas
- Mantenimiento inadecuado
- Herramientas, equipos y materiales inadecuados
- Estándares de trabajo deficientes
- Instrucciones de trabajo inadecuadas o inexistentes
- Uso y desgaste de equipos y herramientas

#### **Art. N° 75 Notificación de Accidente de Trabajo**

Todo accidente de trabajo deberá ser comunicado de manera inmediata por el trabajador accidentado o por cualquier persona, al brigadista, al prevencionista y/o a su jefe inmediato, quien comunica a la autoridad competente de acuerdo a la normativa vigente.

La notificación de accidentes e incidentes debe ser reportado por el

Director Zonal correspondiente, de acuerdo a lo siguiente:

- a) Los accidentes de trabajo mortales serán notificados al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de haber ocurrido, al igual que los incidentes peligrosos.
- b) Los accidentes de trabajo no mortales son reportados al centro médico asistencial, quienes deben reportar a su vez a la autoridad competente.
- c) La notificación vía electrónica de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales se debe realizar de acuerdo a los formularios vigentes establecidos por la autoridad del Ministerio de Trabajo.
- d) Los registros de accidentes de trabajo e incidentes peligrosos deben conservarse por un periodo de 5 años posteriores al

suceso; y los demás registros obligatorios del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, por un periodo de 5 años posteriores al suceso.

**Art. N° 76 Registro de Accidentes.** - Los registros de Accidentes se toman en cuenta para:

Proporcionar información de las personas lesionada, en caso sea necesario.

Servir de guía para reforzar las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Institución y para evitar accidentes o incidentes por causas similares.

#### **Art. N° 77 Enfermedades ocupacionales**

Se considera enfermedad ocupacional a todo estado patológico crónico que sufra el trabajador y que sobrevenga como consecuencia de la clase de trabajo que desempeña o hubiese desempeñado, causado por agentes físicos, químicos o biológicos. No se consideran enfermedades ocupacionales las dolencias de carácter endémico que prevalecen y se adquieren aun en el lugar de Trabajo.

El registro de enfermedades ocupacionales debe conservarse por un periodo de 20 años.

Los trabajadores tienen obligación de utilizar los implementos de protección personal que la institución les proporcione, para disminuir las posibilidades de contraer enfermedades ocupacionales, así como de someterse a los controles médicos correspondientes.

#### **Art. N° 78 Investigación de Accidentes de Trabajo, Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales**

La investigación de los accidentes de trabajo, de los incidentes peligrosos y de las enfermedades ocupacionales, está a cargo del empleador y del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, los cuáles deben ser comunicados a la autoridad administrativa de trabajo, indicando las medidas de prevención adoptadas.

El empleador, con la autoridad administrativa de trabajo y los miembros representantes de los trabajadores del Comité Nacional

de Seguridad y Salud en el Trabajo, realizan las investigaciones de los accidentes de trabajo mortales.

La investigación de accidentes, incidentes y enfermedades ocupacionales, a que se hace referencia, tiene como fin determinar, entre otros:

- Actos o prácticas sub estándares en el trabajo
- Condiciones de trabajo sub estándares
- Comprobar la eficacia de las medidas de seguridad y salud vigentes al momento del hecho.
- Determinar la necesidad de modificar dichas medidas.

La toma de datos de la investigación debe incluir lo siguiente:

- Datos personales del o de los trabajadores implicados en el accidente y de los testigos.
- Datos del personal que intervienen en la investigación
- Datos exactos del lugar de trabajo
- Datos del trabajador accidentado
- Descripción del accidente

El análisis de los datos obtenidos sirve para encontrar la causa-raíz del accidente, cuyas conclusiones son útiles para mejorar el sistema de seguridad y salud en el trabajo, suministrar la información necesaria para la actualización de la evaluación de riesgos, la capacitación del personal, así como para corregir los actos y/o condiciones sub estándares e implementar los elementos de protección personal o colectivo para evitar accidentes similares.

**CAPÍTULO VII**  
**PREPARACIÓN Y RESPUESTA EN CASOS DE EMERGENCIA**

**Art. N° 79 El Criador el Guamito ha establecido lo siguiente para responder ante emergencias:**

- a) Contar con brigadas de seguridad y emergencias, conformada por equipos operativos especializados, encargados en forma directa e inmediata de responder a cualquier emergencia.
- b) Implementar planes de respuesta ante emergencias, que detallarán las responsabilidades, actuación y pasos a seguir para responder ante eventuales emergencias.
- c) Programar simulacros con la participación de todo el personal.

**Art. N° 80 Prevención y protección contra incendios**

- a) Condiciones de los locales
  - Todas las operaciones y procesos que impliquen riesgos de explosión y de incendio, están localizados en áreas aisladas especialmente preparadas y son ejecutados por personal autorizado y competente.
  - En las localidades donde se produzcan descargas eléctricas atmosféricas, se debe instalar pararrayos en los locales y en elementos elevados como son chimeneas, tanques, etc.
  - Los edificios, tanques u otras estructuras que estén techadas o revestidas de metal conectado eléctricamente, pero que descansen sobre bases de material no conductor, deben estar adecuadamente conectadas a tierra.

b) Pasillos y pasadizos

- En los lugares de trabajo, los pasillos entre máquinas, instalaciones o rumbos de materiales, deben tener un ancho no menor de 0,60 m.
- Donde no se disponga de acceso inmediato a las salidas, se debe contar, en todo momento, de pasajes o corredores continuos y seguros, que tengan
- un ancho libre no menor de 1.12 m. y que conduzcan directamente a cada salida, de tal manera que en ningún caso de emergencia pueda ocurrir aglomeración.
- En pasadizos horizontales que no requieran escaleras ni escalones o cuando exista diferencia de nivel entre superficie de pisos conectados, se deben instalar rampas, colocando los avisos de precaución necesarios.

c) Escaleras, puertas y salidas

Todos los accesos de las escaleras que puedan ser usadas como medios de evacuación deben estar señalizadas de tal manera que la dirección de salida sea clara.

Las puertas de salida y pasadizos deben ser fácilmente visibles y no se debe permitir obstrucciones que interfieran su acceso. Además de ello:

- Estar claramente marcadas con señales
- Ser de fácil ubicación, aun cuando falte energía eléctrica
- No estar cerradas o aseguradas
- Tener un ancho mínimo de 1.12 m.
- Si el caso lo requiere, se deben usar señales fotoluminiscentes.

d) Protección contra incendios

- La Institución dota de la cantidad suficiente de extintores portátiles contra fuego en cada zona de riesgo, adecuados al tipo de incendio que pueda ocurrir, entrenando al personal en el uso adecuado de dichos equipos, especialmente a los brigadistas.
  - Todos los extintores existentes en la Institución deben estar numerados, en estado óptimo (vigentes) y libres de obstáculos para su uso inmediato.
  - Los extintores son inspeccionados periódicamente y de observarse alguna anomalía se debe dar a conocer inmediatamente al responsable del área o al prevencionista de riesgos.
  - Recargar los extintores inmediatamente después de haber sido utilizados, previendo que, en el tiempo de recarga, el área comprometida cuente con el equipo de reemplazo.
  - Todos los extintores se deben colocar en lugares visibles y de fácil acceso.
  - Los que pesen menos de 18 lb. Se deben colocar a una altura de 1.2 m a 1.5 m medidos del suelo a la parte superior del extintor.
  - Cuando ocurran incendios que impliquen sólidos combustibles, trastos, papel, ropa, cartón, madera, los extintores para combatirlos deben ser de polvo químico seco (PQS) o de agua presurizada; en caso que el incendio sea en el centro de cómputo, laboratorios o implique equipos electrónicos y/o sofisticados, preferentemente se debe utilizar los extintores de gas carbónico (CO<sub>2</sub>) para su extinción.
- e) Sistema de alarmas y simulacro de incendios.
- Ante la ocurrencia de un evento de incendio, se activa la alarma debiendo ser ésta clara y audible en todas las instalaciones, poniendo en acción el Plan de Respuesta ante Emergencias de la institución, el que contempla el uso de

recursos humanos y materiales para afrontar esta emergencia.

- Anualmente, la Institución programa la realización de simulacros en los cuales se activan las brigadas de emergencia, con la participación de todos los trabajadores, personal de servicios y clientes.

f) Almacenaje de sustancias inflamables. -

Los cilindros que contengan material inflamable son almacenados y señalizados convenientemente en una zona separada de los demás materiales, debiendo tener una protección del calor y la humedad, así como contar con su respectiva hoja de seguridad (MSDS).

g) Disposición de desperdicios. -

Las instrucciones de manejo y disposición de residuos sólidos y aceites usados, generados durante la realización de las actividades de la Empresa, tanto por personal interno como externo, están detalladas en la instrucción operativa.

**Art. N° 81 Avisos y señales de seguridad.** - Los avisos y señales de seguridad que se usan en las instalaciones están basados en las Normas Técnicas Peruanas vigentes, debiendo ser inspeccionadas periódicamente para asegurar su correcto estado.

**Art. N° 82 Primeros auxilios.** - Ante la ocurrencia de una emergencia, un accidente o la presentación de síntomas de enfermedad de algún trabajador, personal de servicios, participante u otra persona que se encuentre en las instalaciones de El Criador el Guamito, se pone en acción el Plan de Respuesta ante Emergencias de primeros auxilios, el que contempla el uso de recursos humanos y materiales para afrontar esta emergencia.

Ante cualquier emergencia considerar lo siguiente:

- a) Activar inmediatamente el sistema de emergencia a cargo de los brigadistas.
- b) Mantener la serenidad y evitar el pánico para prevenir que se produzcan mayores daños de lo que la emergencia puede ocasionar.
- c) Seguir las indicaciones de los brigadistas y colaborar con ellos.
- d) Cuando el estado de una persona en estado de emergencia lo permita o requiera, el jefe inmediato dispone el traslado, acompañado por el prevencionista de riesgo o el brigadista de primeros auxilios, al tópico del CFP, si lo tiene, o a un centro asistencial autorizado. Si el estado de la persona no permite su evacuación, se solicita de inmediato ayuda especializada externa.

**Art. N° 83 Botiquines.** - En cada ambiente de trabajo donde se realizan labores de riesgo, se cuenta como mínimo con un botiquín de primeros auxilios, habilitado y en buen estado.

Los prevencionistas y/o los brigadistas asignados de primeros auxilios inspeccionan periódicamente los botiquines para coordinar la reposición de artículos, en caso hayan sido usados o llegado a su fecha de caducidad.

**Art. N° 84 Teléfonos de emergencia.** - En un lugar visible se dispone del listado de números telefónicos actualizados de las entidades de emergencias (Bomberos, Hospitales, Serenazgo, Oficina de INDECI, PNP, etc.) a contactar en caso de emergencias.

## **DISPOSICIONES FINALES**

**PRIMERO.** Para la aplicación del presente Reglamento, y si el caso lo requiere, se dictarán Normas específicas y/o complementarias que faciliten su interpretación.

**SEGUNDO.** Los aspectos no previstos en el presente Reglamento serán tratados y/o resueltos por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a los dispositivos legales vigentes, directivas y normas internas.

## GLOSARIO

1. **Accidente de Trabajo (AT).** - Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo.

Según su gravedad, los accidentes de trabajo con lesiones personales pueden ser:

- 1.1. **Accidente Leve.** - Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, genera en el accidentado un descanso breve con retorno máximo al día siguiente a sus labores habituales.
- 1.2. **Accidente Incapacitante.** - Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, da lugar a descanso, ausencia justificada al trabajo y tratamiento. Para fines estadísticos, no se tomará en cuenta el día de ocurrido el accidente. Según el grado de incapacidad, los accidentes de trabajo pueden ser:
  - **Total, Temporal.** - Cuando la lesión genere en el accidentado la imposibilidad de utilizar su organismo; se otorgará tratamiento médico hasta su plena recuperación.
  - **Parcial Permanente:** cuando la lesión genera la pérdida parcial de un miembro u órgano o de las funciones del mismo.
  - **Total, Permanente.** - Cuando la lesión genera la pérdida anatómica o funcional total de un miembro u órgano; o de las funciones del mismo. Se considera a partir de la pérdida del dedo meñique.
- 1.3 **Accidente Mortal.** - Suceso cuyas lesiones producen la muerte del trabajador. Para efectos estadísticos debe considerarse la fecha del deceso.

2. **Actividad.** - Ejercicio u operaciones industriales o de servicios desempeñadas por el empleador, en concordancia con la normatividad vigente.
3. **Actividades, procesos, operaciones o labores de alto riesgo.** - Aquellas cuya realización implica un trabajo con alta probabilidad de daño a la salud del trabajador. La relación de actividades calificadas como de alto riesgo será establecida por la autoridad competente.
4. **Actividades Insalubres.** - Aquellas que generen directa o indirectamente perjuicios para la salud humana.
5. **Actividades Peligrosas.** - Operaciones o servicios en las que el objeto de fabricar, manipular, expender o almacenar productos o sustancias, es susceptible de originar riesgos graves por explosión, combustión, radiación, inhalación u otros modos de contaminación similares que impacten negativamente en la salud de las personas o los bienes.
6. **Auditoría.** - Procedimiento sistemático, independiente y documentado, para evaluar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
7. **Autoridad Competente.** - Ministerio, entidad gubernamental o autoridad pública encargada de reglamentar, controlar y fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones legales.
8. **Archivo Activo.** - Es el archivo donde los documentos se encuentra en forma directa y accesible a la persona que lo va a utilizar.

9. **Archivo Pasivo.** - Es el Archivo General del Empleador, donde se encuentran los documentos que deben ser conservados por el empleador y que no se encuentran en el archivo activo.
  
10. **Capacitación.** - Actividad que consiste en transmitir conocimientos teóricos y prácticos para el desarrollo de competencias, capacidades y destrezas, acerca del proceso de trabajo, la prevención de los riesgos, la seguridad y la salud.
  
11. **Causas de los Accidentes.** - Son uno o varios eventos relacionados que concurren para generar un accidente. Se dividen en:
  12. **Falta de control.** - Son fallas, ausencias o debilidades administrativas en la conducción del empleador o servicio y en la fiscalización de las medidas de protección de la seguridad y salud en el trabajo.
  
  13. **Causas Básicas.** - Referidas a factores personales y factores de trabajo:
  
  14. **Factores Personales.** - Referidos a limitaciones en experiencias, fobias y tensiones presentes en el trabajador.
  
  15. **Factores del Trabajo.** - Referidos al trabajo, las condiciones y medio ambiente de trabajo: organización, métodos, ritmos, turnos de trabajo, maquinaria, equipos, materiales, dispositivos de seguridad, sistemas de mantenimiento, ambiente, procedimientos, comunicación, entre otros.
  
  16. **Causas Inmediatas.** - Debidas a los actos y/o condiciones subestándares
  
  17. **Condiciones Subestándares.** - Toda condición en el entorno del trabajo que puede causar un accidente.

18. **Actos Subestándares.** - Toda acción o práctica incorrecta ejecutada por el trabajador que puede causar un accidente.
19. **Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.** - Es un órgano bipartito y paritario constituido por representantes del empleador y de los trabajadores, con las facultades y obligaciones previstas por la legislación y la práctica nacional, destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones del empleador en materia de prevención de riesgos.
20. **Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo.** - Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia en la generación de riesgos que afectan la seguridad y salud de los trabajadores. Quedan específicamente incluidos en esta definición:
- Las características generales de los locales, instalaciones, equipos,
  - productos y demás elementos materiales existentes en el centro de trabajo.
  - La naturaleza, intensidades, concentraciones o niveles de presencia de los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia.
  - Los procedimientos, métodos de trabajo y tecnologías establecidas para la utilización o procesamiento de los agentes citados en el apartado anterior, que influyen en la generación de riesgos para los trabajadores.
  - La organización y ordenamiento de las labores y las relaciones laborales, incluidos los factores ergonómicos y psicosociales.
21. **Condiciones de salud.** - El conjunto de variables objetivas de orden fisiológico, psicológico y sociocultural que determinan el

perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

22. **Contaminación del ambiente de trabajo.** - Es toda alteración o nocividad que afecta la calidad del aire, suelo y agua del ambiente de trabajo, cuya presencia y permanencia puede afectar la salud, la integridad física y psíquica de los trabajadores.
23. **Contratista.** - Persona o empresa que presta servicios remunerados a un empleador, con especificaciones, plazos y condiciones convenidos.
24. **Control de riesgos.** - Es el proceso de toma de decisiones basadas en la información obtenida en la evaluación de riesgos. Se orienta a reducir los riesgos a través de la propuesta de medidas correctivas, la exigencia de su cumplimiento y la evaluación periódica de su eficacia.
25. **Cultura de seguridad o cultura de prevención.** - Conjunto de valores, principios y normas de comportamiento y conocimiento respecto a la prevención de riesgos en el trabajo que comparten los miembros de una organización.
26. **Emergencia.** - Evento o suceso grave que surge debido a factores naturales o como consecuencia de riesgos y procesos peligrosos en el trabajo, que no fueron considerados en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
27. **Enfermedad profesional u ocupacional.** - Una enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral.

28. **Empleador.** - Toda persona natural, jurídica, entidad pública, fuerzas armadas y policiales, que emplea a uno o varios trabajadores.
29. **Equipos de Protección Personal (EPP).** - Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.
30. **Ergonomía.** - Llamada también ingeniería humana. Es la ciencia que busca optimizar la interacción entre el trabajador, la máquina y el ambiente de trabajo, con el fin de adecuar los puestos, ambientes y la organización del trabajo a las capacidades y características de los trabajadores, para minimizar efectos negativos y mejorar el rendimiento y la seguridad del trabajador.
31. **Estadística de accidentes.** - Sistema de registro y análisis de la información de accidentes, orientado a emplearla en forma proactiva y focalizada para reducir los índices de accidentabilidad.
32. **Estándares de Trabajo.** - Son los modelos, pautas y patrones establecidos por el empleador que contienen los parámetros y los requisitos mínimos aceptables de medida, cantidad, calidad, valor, peso y extensión establecidos por estudios experimentales, investigación, legislación vigente y/o resultado del avance tecnológico, con los cuales es posible comparar las actividades de trabajo, desempeño y comportamiento industrial. Es un parámetro que indica la forma correcta de hacer las cosas. El estándar satisface las siguientes preguntas: ¿Qué?, ¿Quién? y ¿Cuándo?

33. **Evaluación de riesgos.** - Proceso posterior a la identificación de los peligros, que permite valorar el nivel, grado y gravedad de los mismos, proporcionando la información necesaria para que el empleador se encuentre en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la oportunidad, prioridad y tipo de acciones preventivas que debe adoptar.
34. **Exposición.** - Presencia de condiciones y medio ambiente de trabajo que implica un determinado nivel de riesgo para los trabajadores.
35. **Gestión de la Seguridad y Salud.** - Aplicación de los principios de la administración moderna a la seguridad y salud, integrándola a la producción, calidad y control de costos.
36. **Gestión de Riesgos.** - Es el procedimiento que permite, una vez caracterizado el riesgo, la aplicación de las medidas más adecuadas para reducir al mínimo los riesgos determinados y mitigar sus efectos, al tiempo que se obtienen los resultados esperados.
37. **Identificación de Peligros.** - Proceso mediante el cual se localiza y reconoce que existe un peligro y se definen sus características.
38. **Incidente.** - Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios.
39. **Incidente Peligroso.** - Todo suceso potencialmente riesgoso que pudiera causar lesiones o enfermedades a las personas en su trabajo o a la población.

40. **Inducción u Orientación.** - Capacitación inicial dirigida a otorgar conocimientos e instrucciones al trabajador para que ejecute su labor en forma segura, eficiente y correcta. Se divide normalmente en:
- Inducción General. - Capacitación al trabajador sobre temas generales como política, beneficios, servicios, facilidades, normas, prácticas y el conocimiento del ambiente laboral del empleador, efectuada antes de asumir su puesto.
  - Inducción Específica. - Capacitación que brinda al trabajador la información y el conocimiento necesario que lo prepara para su labor específica.
  - Investigación de Accidentes e Incidentes. - Proceso de identificación de los factores, elementos, circunstancias y puntos críticos que concurren para causar los accidentes e incidentes. La finalidad de la investigación es revelar la red de causalidad y de ese modo permite a la dirección del empleador tomar las acciones correctivas y prevenir la recurrencia de los mismos.
41. **Inspección.** - Verificación del cumplimiento de los estándares establecidos en las disposiciones legales. Proceso de observación directa que acopia datos sobre el trabajo, sus procesos, condiciones, medidas de protección y cumplimiento de dispositivos legales en seguridad y salud en el trabajo.
42. **Lesión.** - Alteración física u orgánica que afecta a una persona como consecuencia de un accidente de trabajo o enfermedad ocupacional.
43. **Lugar de trabajo.** - Todo sitio o área donde los trabajadores permanecen y desarrollan su trabajo o a donde tienen que acudir por razón del mismo.
44. **Mapa de Riesgos.** - Puede ser:

- En el empleador u organización. - Es un plano de las condiciones de trabajo, que puede emplear diversas técnicas para identificar y localizar los problemas y las propias acciones de promoción y protección de la salud de los trabajadores, a nivel de una empresa o servicio.
  - A nivel Nacional. - Compendio de información organizada y sistematizada geográficamente a nivel nacional y/o subregional, sobre las amenazas, incidentes o actividades que son valoradas como riesgos para la operación segura de una empresa u organización.
45. **Medidas Coercitivas.** - Constituyen actos de intimidación, amenaza o amedrentamiento realizados al trabajador con la finalidad de desestabilizar el vínculo laboral.
46. **Medidas de prevención.** - Las acciones que se adoptan con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo y que se encuentran dirigidas a proteger la salud de los trabajadores contra aquellas condiciones de trabajo que generan daños que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el cumplimiento de sus labores. Además, son medidas cuya implementación constituye una obligación y deber de los empleadores.
47. **Peligro.** - Situación o característica intrínseca de algo capaz de ocasionar daños a las personas, equipos, procesos y ambiente.
48. **Pérdidas.** - Constituye todo daño o menoscabo que perjudica al empleador.
49. **Plan de Emergencia.** - Documento guía de las medidas que se deberán tomar ante ciertas condiciones o situaciones de gran envergadura e incluye: responsabilidades de personas y departamentos, recursos del empleador disponibles para su uso, fuentes de ayuda externas, procedimientos generales a

seguir, autoridad para tomar decisiones, las comunicaciones e informes exigidos.

50. **Programa anual de seguridad y salud.** - Conjunto de actividades de prevención en seguridad y salud en el trabajo que establece la organización, servicio o empresa para ejecutar a lo largo de un año.
51. **Prevención de Accidentes.** - Combinación de políticas, estándares, procedimientos, actividades y prácticas en el proceso y organización del trabajo, que establece el empleador con el objetivo de prevenir los riesgos en el trabajo.
52. **Primeros Auxilios.** - Protocolos de atención de emergencia a una persona en el trabajo que ha sufrido un accidente o enfermedad ocupacional.
53. **Proactividad.** - Actitud favorable en el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo con diligencia y eficacia.
54. **Procesos, Actividades, Operaciones, Equipos o Productos Peligrosos.** - Aquellos elementos, factores o agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos, mecánicos o psicosociales, que están presentes en el proceso de trabajo, según las definiciones y parámetros que establezca la legislación nacional y que originen riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores que los desarrollen o utilicen.
55. **Representante de los Trabajadores.** - Trabajador elegido, de conformidad con la legislación vigente, para representar a los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.

56. **Riesgo.** - Probabilidad de que un peligro se materialice en unas determinadas condiciones y sea generador de daños a las personas, equipos y al ambiente.
57. **Riesgo Laboral.** - Probabilidad de que la exposición a un factor o proceso peligroso en el trabajo cause enfermedad o lesión.
58. **Salud.** - Es un derecho fundamental que supone un estado de bienestar físico, mental y social, y no meramente la ausencia de enfermedad o de incapacidad.
59. **Salud Ocupacional.** - Rama de la Salud Pública que tiene como finalidad: promover y mantener el mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones; prevenir todo daño a la salud causado por las condiciones de trabajo y por los factores de riesgo; y adecuar el trabajo al trabajador, atendiendo a sus aptitudes y capacidades.
60. **Seguridad.** - Son todas aquellas acciones y actividades que permiten al trabajador laborar en condiciones de no agresión, tanto ambientales como personales, para preservar su salud y conservar los recursos humanos y materiales.
61. **Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.-** Conjunto de elementos interrelacionados o interactivos que tienen por objeto establecer una política, objetivos de seguridad y salud en el trabajo, mecanismos y acciones necesarios para alcanzar dichos objetivos, estando íntimamente relacionado con el concepto de responsabilidad social empresarial, en el orden de crear conciencia sobre el ofrecimiento de buenas condiciones laborales a los trabajadores mejorando, de este modo, la calidad de vida de los mismos, así como promoviendo la competitividad de los empleadores en el mercado.

## ANEXOS

### 1. ANEXO N° 1: NÚMEROS TELEFÓNICOS DE EMERGENCIA

<b>NÚMEROS TELEFÓNICOS DE EMERGENCIA</b>	
<b>CENTRAL DE EMERGENCIA</b>	<b>NÚMERO TELEFÓNICO</b>
<b>BOMBEROS DEL PERÚ</b>	<b>072-523333</b>
<b>ESSALUD</b>	<b>072-596500</b>
<b>HOSPITAL DE APOYO JAMO II – 1</b>	<b>072-526148</b>
<b>CLÍNICA DE LA FAMILIA</b>	<b>072-521251</b>
<b>DEFENSA CIVIL</b>	<b>072-526024</b>
<b>POLICÍA NACIONAL DE PERÚ</b>	<b>072-522525</b>

2. ANEXO N° 2: SEÑALIZACIÓN DE EMERGENCIA



3. ANEXO N° 3: SEÑALIZACIÓN DE EXTINTORES





EI - 01



EI - 01



EI - 01



EI - 01



EI - 01



EI - 06



EI - 07



EI - 08



EI - 09



EI - 10

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO  
CRIADOR EL GUAMITO S.A.C.



COMPROMISO PERSONAL

Doy fe de haber recepcionado el Reglamento Interno de Trabajo, capacitado en él y de comprender mis obligaciones y derechos establecidos en el presente Reglamento. Asimismo, expreso mi compromiso en cumplir y hacer cumplir lo dispuesto, ello permitirá proteger nuestra integridad física y salud. Por tanto, acepto que ante cualquier incumplimiento se me aplique las medidas que la empresa disponga.

.....de.....del.....20.....

NOMBRE		
DNI		
	FIRMA	HUELLA