

Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional y rutas de evacuación para una cadena de restaurantes

Magaly Alexandra Loja Vicuña

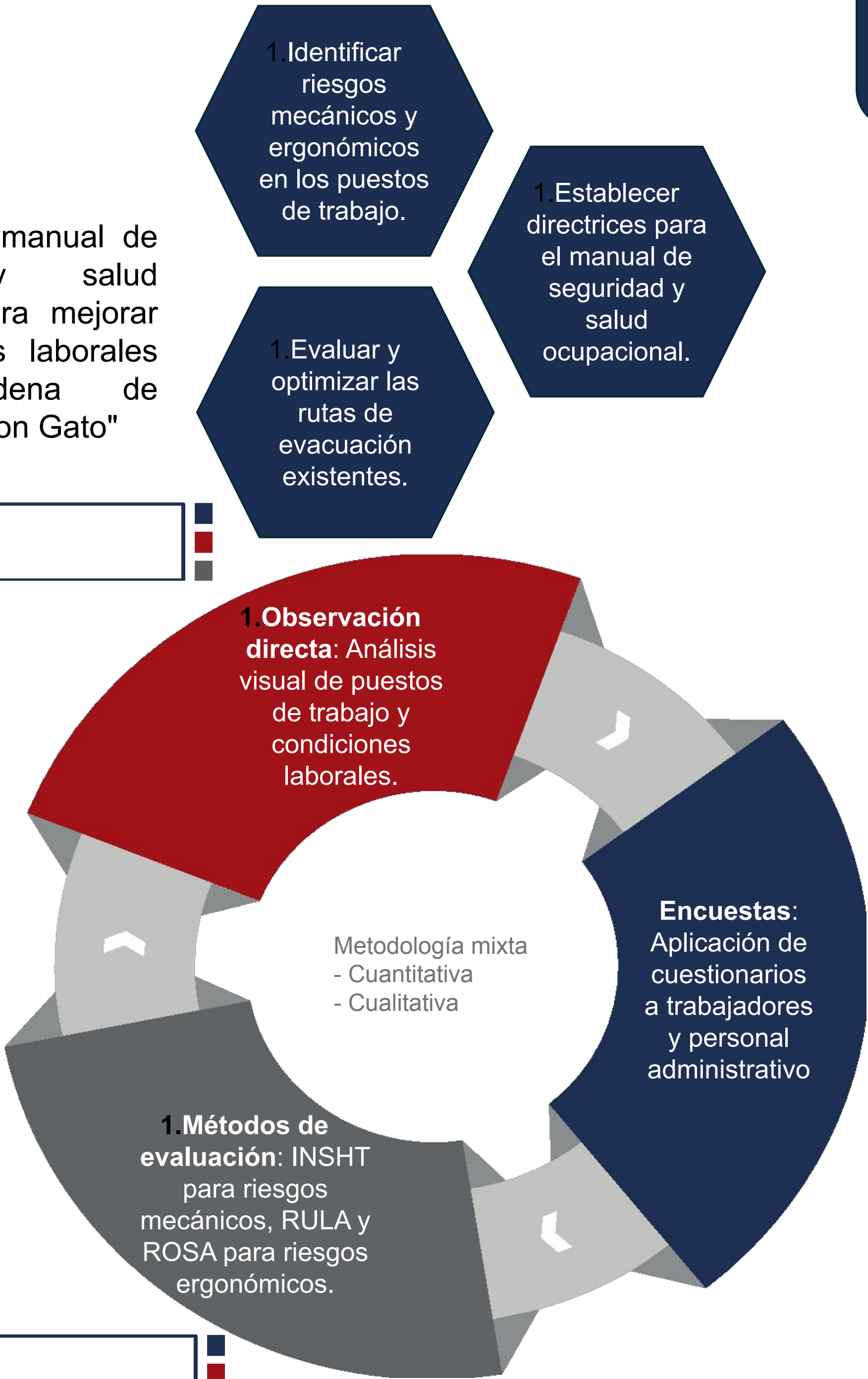
El trabajo aborda la seguridad industrial en la cadena de restaurantes "Don Gato", identificando riesgos mecánicos y ergonómicos para diseñar un manual de seguridad y rutas de evacuación que garanticen el bienestar laboral.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollar un manual de seguridad y salud ocupacional para mejorar las condiciones laborales en la cadena de restaurantes "Don Gato"

Metodología



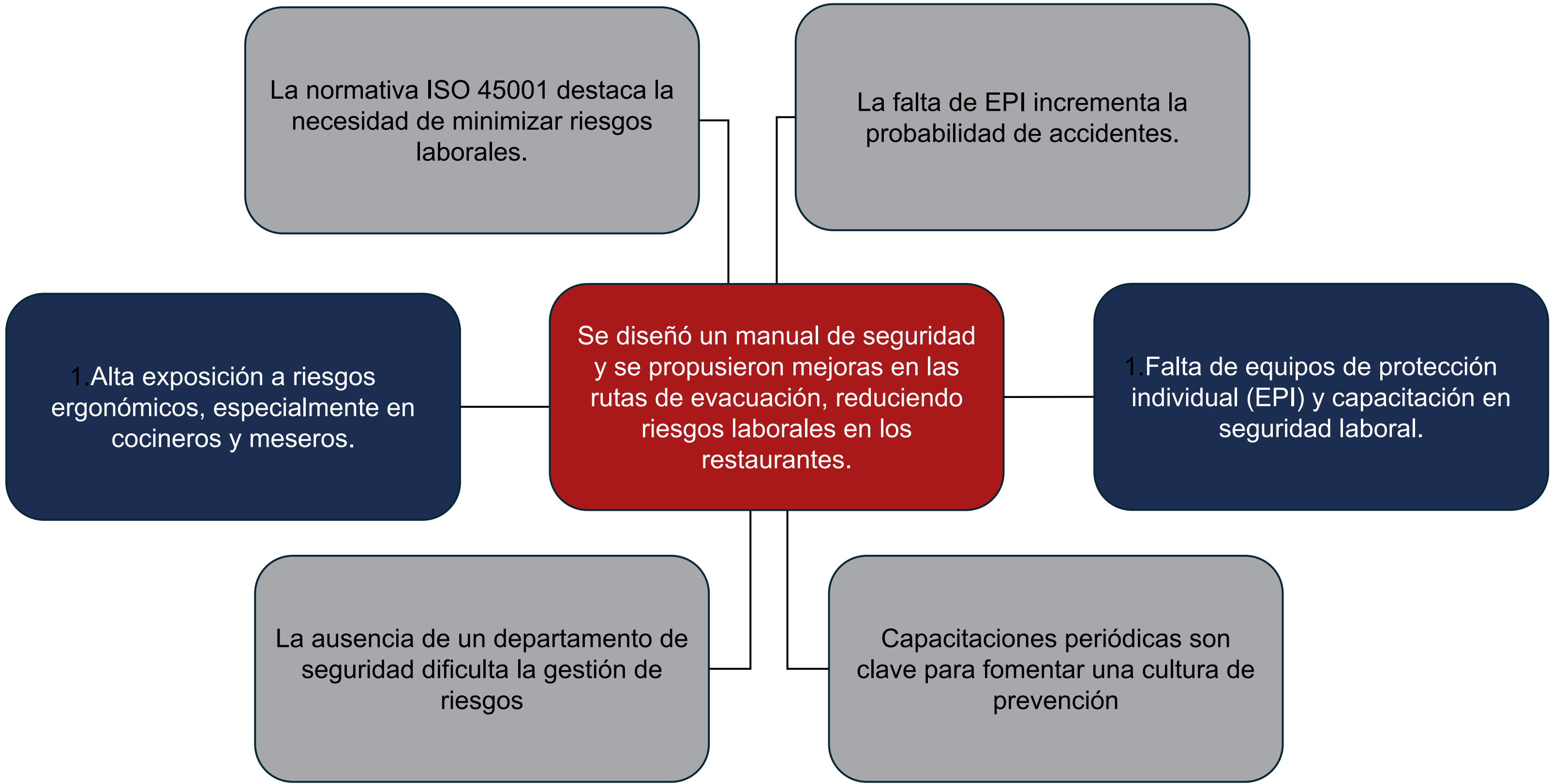
Fotos

Estimación de riesgos

		Severidad o consecuencias		
		Ligeramente dañino	Dañino	Extremadamente dañino
Probabilidad	Baja	Trivial	Tolerable	Moderado
	Media	Tolerable	Moderado	Importante
	Alta	Moderado	Importante	Intolerable

Nota: El presente gráfico muestra los aspectos a analizar para la estimación de riesgos.

Resultados y Discusión



Conclusiones y propuestas



Contactos



Correo institucional

titulacion.cii@ucuenca.edu.ec

Palabras Clave

Seguridad industrial

Riesgos laborales

Manual de seguridad

Evacuación

Salud ocupacional

Conoce más en el Qr

