**RESUMEN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Autor** | [**Aldana Montero, V.C. ; Ocampo Zumaeta, J.G.**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/aAldana+Montero%2C+V.C.+%3B+Ocampo+Zumaeta%2C+J.G./aaldana+montero+v+c+ocampo+zumaeta+j+g/-3,-1,0,B/browse) |
| **Autor corporativo** | [**Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo Optativo de Profesionalización en Gestión de Calidad y Auditoría Ambiental**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/aUniversidad+Nacional+Agraria+La+Molina%2C+Lima+%28Peru%29.+Ciclo+Optativo+de+Profesionalizaci%7bu00F3%7dn+en+Gesti%7bu00F3%7dn+de+Calidad+y+Auditor%7bu00ED%7da+Ambiental/auniversidad+nacional+agraria+la+molina+lima+peru+ciclo+optativo+de+profesionalizacion+en+gestion+de+calidad+y+auditoria+ambie/-3,-1,0,B/browse) |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Título** | **Análisis de riesgos en seguridad y salud ocupacional en la línea de cocido para una planta de conservas de pescado** |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Impreso** | Lima (Peru) UNALM 2014 |

 |

**Copias**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ubicación** | **Código** | **Estado** |
|  Sala Tesis |  [**T10 A42 - T**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/cT10+A42+-+T/ct++++10+a42+t/-3,-1,,E/browse)   |  USO EN SALA |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Descripción** | 132 p. 5 fig., 40 cuadros, 1 plano pleg., 29 ref. Incluye CD ROM |
| **Tesis** | Trabajo de Titulación (Ing Pesquero) |
| **Bibliografía** | Optativo Pesquería |
| **Sumario** | Sumario (Es) |
| **Materia** | [**PESCADO DE CONSERVA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPESCADO+DE+CONSERVA/dpescado+de+conserva/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**COCCION**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dCOCCION/dcoccion/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**RIESGOS OCUPACIONALES**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dRIESGOS+OCUPACIONALES/driesgos+ocupacionales/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**SEGURIDAD DEL TRABAJO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dSEGURIDAD+DEL+TRABAJO/dseguridad+del+trabajo/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PROCESAMIENTO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPROCESAMIENTO/dprocesamiento/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**EVALUACION DE RIESGOS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dEVALUACION+DE+RIESGOS/devaluacion+de+riesgos/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**FABRICA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dFABRICA/dfabrica/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PERU**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPERU/dperu/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PLANTA DE CONSERVA DE PESCADO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPLANTA+DE+CONSERVA+DE+PESCADO/dplanta+de+conserva+de+pescado/-3,-1,0,B/browse) |
| **Nº estándar** | PE2014000228 B/B EUV T10;; |

 |

El presente trabajo de investigación no experimental “Análisis de Riesgos en Seguridad y Salud Ocupacional en la Línea de Cocido para una Planta de Conservas de Pescado”, tuvo como finalidad identificar los peligros con mayor probabilidad de ocurrencia y ante éstos proponer medidas de control que minimicen la probabilidad de incurrir en accidentes, lesiones incapacitantes, enfermedades ocupacionales, entre otros. El alcance de la investigación comprendió todas las etapas del procesamiento de conservas de pescado; desde la recepción de materia prima hasta el despacho del producto terminado.

Por lo cual, se programó y realizó una visita a las instalaciones de Pacific Natural Foods S.A.C (PANAFOODS) ubicado en el departamento de Ancash, levantándose la mayor cantidad de información posible, entre ella, entrevistas, encuestas, inspecciones visuales de cada una de las etapas, entre otras actividades.

La metodología utilizada para la elaboración de la Matriz IPER (Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos), la cual está basada en la R.M. 050-2013-TR “Formatos referenciales con la información mínima que debe contener los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo”, en base a lo señalado en el Reglamento de la Ley N° 29783 (D.S. 005-2012-TR) y obteniéndose los siguientes riesgos significativos: - Lesiones musculoesqueléticas en extremidades inferiores y superiores. - Dolores lumbares, lesiones osteomusculares. - Enfermedades respiratorias. - Caídas, golpes, contusiones. - Lesiones graves (fracturas, muerte, etc) - Quemaduras de 1° y 2° grado. - Sordera profesional - Vértigos. - Acúfenos.

Finalmente, se elaboró la matriz IPER, la misma que se adjunta al presente trabajo, el mapa de riesgos, cuadro con exámenes médicos ocupacionales, cartillas informativas, entre otros