IDENTIFICAR LOS FACTORES DE RIESGOS ASOCIADOS AL EXPENDIO DE PESCADO EN MERCASUR LTDA “PARA MEDIR LA INFLUENCIA EN UNA POSIBLE ENFERMEDAD PROFESIONAL”

ALEJANDRO CARDONA
IVONE TATIANA VARGAS

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL
NEIVA – HUILA
2008

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE RIESGOS ASOCIADOS AL EXPENDIO DE PESCADO EN MERCASUR LTDA “PARA MEDIR LA INFLUENCIA EN UNA POSIBLE ENFERMEDAD PROFESIONAL”

ALEJANDRO CARDONA
IVONE TATIANA VARGAS

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al titulo de Profesional en Salud Ocupacional

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL
NEIVA – HUILA
2008

Nota de aceptación

Firma presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Neiva, Diciembre de 2008

DEDICATORIA

A Dios, por haber puesto en nosotros toda la sabiduría necesaria para alcanzar nuestros objetivos.

A nuestra familias, que con todo el esfuerzo, colaboración y apoyo hicieron que se pudiera alcanzar una nueva meta y escalonar un peldaño más para nuestra vida profesional.

A todos nuestros profesores y compañeros que con sus enseñanzas han contribuido de alguna manera a que este sueño se hiciera realidad.

Alejandro
Ivonne

AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan sus agradecimientos a.

A Dios porque sin su presencia, compañía y guía, no hubiera sido posible la Culminación de este proyecto.

A todo el equipo de educadores de la Universidad Surcolombiana, por sus enseñanzas, ha sido un gran aporte para nuestro desarrollo tanto profesional como personal.

A todos los compañeros y amigos que desinteresadamente fueron pieza importante en el desarrollo de esta investigación.

A todos los participantes de este proyecto, mil gracias.

CONTENIDO

		pág.
INTRODUCCIÓN		**16**
1.	DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	**18**
2.	FORMULACION DEL PROBLEMA	**21**
3.	JUSTIFICACION	**22**
4.	OBJETIVOS	**24**
4.1	OBJETIVOS GENERAL	**24**
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	**24**
5.	MARCO REFERENCIAL	**25**
5.1	MARCO HISTÓRICO O ANTECEDENTES	**25**
5.2	MARCO TEÓRICO	**25**
5.3	MARCO NORMATIVO	**30**
5.4	MARCO CONCEPTUAL	**31**
5.5	MARCO DEMOGRÁFICO	**34**
5.6	MARCO GEOGRÁFICO	**34**
6.	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	**36**

pág.

6.1	TIPO DE INVESTIGACIÓN	**36**
6.2	POBLACIÓN	**37**
6.3	MUESTRA	**37**
7.	VARIABLES	**38**
7.1	VARIABLE INDEPENDIENTE	**38**
7.2	VARIABLE DEPENDIENTE	**38**
7.3	INDICADORES	**38**
8.	RECOLECCION DE INFORMACION	**40**
8.1	FUENTES DE LA INFORMACIÓN	**41**
8.2	INSTRUMENTO	**42**
9.	ANALISIS DE RESULTADOS	**43**
10.	DISCUSION	**64**

pág.

11.	CONCLUSIONES	**69**
12.	RECOMENDACIONES	**72**
13.	SUGERENCIAS	**74**
	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	**76**
	BIBLIOGRAFIA	**77**
	ANEXOS	**78**

LISTA DE GRAFICAS

pág.

Gráfica 1.	Rango de edad población	**43**
Gráfica 2.	Tipo de seguridad social de la población	**44**
Gráfica 3.	Distribución población por genero	**45**
Gráfica 4.	Distribución de la población por estrato socioeconómico	**46**
Gráfica 5.	Nivel de escolaridad de la población	**47**
Gráfica 6.	Horario jornada laboral de la población	**48**
Gráfica 7.	Días de trabajo población	**49**
Gráfica 8.	Años de experiencia en la labor	**50**
Gráfica 9.	Tipos de accidentes de trabajo en la manipulación de pescado	**51**
Gráfica 10.	Tipos de contexturas de las manos de la población	**52**
Gráfica 11.	Tipos de herramientas y/o elementos con incidencia de accidente en la población	**53**
Gráfica 12.	Tipos de lesiones físicas en la población	**54**

pág.

Gráfica 13.	Tipos de afecciones en el cuerpo del trabajador	**55**
Gráfica 14.	Tipos de afecciones en salud de la población	**56**
Gráfica 15.	Partes del cuerpo afectadas por agentes biológicos en los trabajadores	**57**
Gráfica 16.	Las condiciones de las afecciones de salud fuera del área del trabajo	**58**
Gráfica 17.	Tipo de elemento de protección personal utilizado por el trabajador	**59**
Gráfica 18.	Condiciones de la edificación sitio de trabajo	**59**
Gráfica 19.	Características de la superficie de trabajo	**62**
Gráfica 20.	Características de los elementos de trabajo con material anticorrosivo	**63**

LISTA DE TABLAS

pág.

Tabla 1.	Rango de edad población	**43**
Tabla 2.	Tipo de seguridad social de la población	**44**
Tabla 3.	Distribución población por genero	**45**
Tabla 4.	Distribución de la población por estrato socioeconómico	**46**
Tabla 5.	Nivel de escolaridad de la población	**46**
Tabla 6.	Horario jornada laboral de la población	**47**
Tabla 7.	Días de trabajo población	**48**
Tabla 8.	Años de experiencia en la labor	**49**
Tabla 9.	Tipos de accidentes de trabajo en la manipulación de pescado	**50**
Tabla 10.	Tipos de contexturas de las manos de la población	**51**
Tabla 11.	Tipos de herramientas y/o elementos con incidencia de accidente en la población	**52**
Tabla 12.	Tipos de lesiones físicas en la población	**53**

pág.

Tabla 13.	Tipos de afecciones en el cuerpo del trabajador	**54**
Tabla 14.	Tipos de afecciones en salud de la población	**55**
Tabla 15.	Partes del cuerpo afectadas por agentes biológicos en los trabajadores	**56**
Tabla 16.	Las condiciones de las afecciones de salud fuera del área del trabajo	**57**
Tabla 17.	Tipo de elemento de protección personal utilizado por el trabajador	**58**
Tabla 18.	Características de la superficie de trabajo	**61**
Tabla 19.	Características de los elementos de trabajo con material anticorrosivo	**62**

LISTA DE ANEXOS

pág.

Anexo A. Formato de encuesta **79**

Anexo B. Plano de estructuracion del pabellon de expendio de pescado. **80**

Anexo C. Registro Fotográfico **81**

RESUMEN

Aunque actualmente se conocen mejor que antes algunos riesgos laborales, todos los años aparecen nuevos productos o no se tienen en cuenta normas de higiene y tecnologías que generan riesgos generalmente desconocidos por los trabajadores y la comunidad. Haciendo necesario identificar los riesgos ocupacionales al cual está expuesto el expendedor de pescado de “Mercasur Ltda., con el fin de medir la influencia negativa que estos puedan generar y de qué manera están relacionados con una posible Enfermedad Profesional.

Esta investigación se realizo a través de encuestas y entrevistas que permitieron hacer la recolección de información necesaria para la tabulación de datos, corroborando de esta manera a interpretar todo lo descrito en la observación a través de fichas y diarios de apuntes que se realizaron. Para este trabajo se escogió como muestra al 100 % de la población que expende pescado en Mercasur Ltda. Allí hay 79 locales los cuales solo 30 están siendo utilizados y cuentan con contrato de comodato para utilizar estos sitos de trabajo. Aplicando el instrumento a trabajadores, locales y edificación en general, ya que es allí donde se realiza el proceso de expendio de pescado de acuerdo a las exigencias que hace el cliente con el proceso de arreglo.

Durante el trabajo de investigación se estableció que las posibles enfermedades catalogadas como profesionales por el Decreto 1832, que se puedan presentar en la población de expendedores de pescado, son aquellas enfermedades infecciosas y parasitarias que se producen por la exposición a riesgo biológico; que por definición está representado por la presencia de hongos, bacterias, virus que producen infecciones en toda su extensión por ser agentes patógenos. Entre las enfermedades que pueden tener incidencia en este lugar de trabajo por desarrollar labores como la manipulación de alimentos, se pueden presentar granulómas, dermatitis de contacto y la distrofia ungueal. Concluyendo de esta manera que las labores que se realizan en el expendio de pescado, incluyendo el mal diseño de las instalaciones, su deterioro, la mala higiene, los implementos de trabajo en mal estado, la falta de elementos de protección personal y la falta de desconocimiento de los trabajadores en el cuidado de la salud, hace que exista una alta posibilidad de la existencia de una enfermedad profesional con el paso del tiempo.

Palabras Claves (Factores de riesgo, agentes patógenos, enfermedad profesional).

SUMMARY

Although at the moment they are known better than before some labor risks, every year new products appear or they are not had in bill norms of hygiene and technologies that generate generally unknown risks for the workers and the community. Making necessary to identify the occupational risks to which is exposed the fish retailer of “Mercasur Ltda., with the purpose of measuring the negative influence that these they can generate and of what way they are related with a possible Occupational disease.

This investigation one carries out through surveys and interviews that allowed to make the gathering of necessary information for the tabulation of data, corroborating this way to interpret all that described in the observation through records and newspapers of notes that they were carried out. For this work it was chosen like sample to the population's 100% that expends fish in Mercasur Ltda. There there are 79 local those which alone 30 are being used and they have free loan contract to use these located ones working. Applying the instrument to workers, local and construction in general, since it is there where he/she is carried out the process of it expended of fish according to the demands that he/she makes the client with the arrangement process.

During the investigation work he/she settled down that the possible illnesses classified as professionals by the Ordinance 1832 that can be presented in the population of fish retailers, are those infectious and parasitic illnesses that take place for the exhibition to biological risk; that by definition is represented by the presence of mushrooms, bacterias, virus that you/they produce infections in its fullest extent to be pathogen agents. Among the illnesses that can have incidence in this working place to develop works like the manipulation of allowances, granulómas, contact dermatitis and the dystrophy ungueal can be presented. Finishing this way that the works that are carried out in the one expended of fish, including the wrong design of the facilities, their deterioration, the bad hygiene, the working implementos in not well state, the lack of elements of personal protection and the lack of the workers' ignorance in the care of the health, make that a high possibility of the existence of an occupational disease exists with the step of the time.

Passwords. (Factors of risk, pathogen agents, occupational disease).

INTRODUCCION

Uno de los sectores donde los riesgos son evidentes pero que el trabajador a su vez ignora, son las plazas mayorista o minorista de mercado que abundan en Colombia, donde se hace necesario resaltar la importancia de todos estos sitios de trabajo, que si bien no son los más adecuados para las personas que laboran allí, son una fuente de ingresos que generan sustento diario gracias a las labores que se realizan.

Para los habitantes de la ciudad de Neiva, veredas y pueblos aledaños la Central "Mercasur LTDA en reestructuración", es un lugar donde se adquieren los alimentos a precios más bajos que en los supermercados de cadena. Gracias al trabajo de estas personas se encuentran productos como (verduras, carnes, pescado, pollo etc.) asequibles a la comunidad en general. Pero este lugar, por la falta de cultura de los trabajadores en normas de Salud Ocupacional, se ha convertido en un lugar no apto para el trabajo, donde no se generan buenas condiciones de Salud Ocupacional para la preservación de la Salud de los trabajadores. Ellos mismos y la propia administración por la falta de conocimientos e interés, han sido participes de la generación de diversos factores de riesgo que pueden estar asociados a un sin número de enfermedades profesionales, muchas sin identificar y menos con un posible diagnostico.

A pesar de la magnitud del problema y teniendo en cuenta que no se ha realizado seguimiento alguno referente a los riesgos por parte de los entes responsables, es indispensable generar una cultura de prevención para la implementación de normas en materia de Salud Ocupacional. Es triste ver que a estos trabajadores informales no se les brindan los elementos necesarios para que laboren con la seguridad que exigen dichos trabajos, sumado a esto se encuentran las malas prácticas de manipulación en el expendio de pescado, las instalaciones no aptas

para este tipo de trabajo que genera consigo infinidad de factores de riesgos que pueden asociarse a posibles patologías que a largo plazo podrían proyectarse como una futura Enfermedad Profesional.

1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Según el informe publicado durante el año 2005 por la organización Internacional del Trabajo (OIT), cada día muere un promedio de 5.000 personas como resultado de Accidentes o dolencias relacionadas con el trabajo. La OIT estima que esta cifra es de 2 a 2,3 millones de hombres y mujeres al año, de las cuales 350.000 corresponden a muertes por accidentes en el trabajo y de 1,7 a 2 millones corresponden a muertes ocasionadas por enfermedades contraídas por el tipo de trabajo.

Entre el 2001 y el 2005, el diagnóstico de enfermedad profesional en Colombia permite concluir que:

Se consolida el síndrome del conducto carpiano como la primera causa de morbilidad profesional en el régimen contributivo. Dicha patología pasó de representar el 27 por ciento de todos los diagnósticos en el 2001, al 32 por ciento de los diagnósticos realizados durante el 2004, presentando una tendencia continua al incremento.

El dolor lumbar continúa siendo la segunda causa de morbilidad profesional reportada por las EPS. Su porcentaje se incrementó del 12 por ciento en el 2001 al 22 por ciento en el 2003. Se redujo en el 2004 cuando representó el 15 por ciento de los diagnósticos.

Lo anterior tal vez se puede explicar debido al aumento de otro diagnóstico relacionado: los trastornos de disco intervertebral, los cuales se han incrementado de manera notable durante los años 2003 y 2004.

La sordera neurosensorial ocupó el tercer lugar durante los años 2001 a 2003, pero en el 2004 fue desplazada al cuarto lugar por los trastornos de disco intervertebral, los cuales se triplicaron al pasar del 3 por ciento durante el 2002 al 9 por ciento en el 2004. Pero a pesar de estas cifras tan alarmantes que cada día tienden a crecer, muchas de las enfermedades profesionales no se diagnostican ni se tratan dentro del sistema de riesgos profesionales, pero esto no significa que estén ausentes, sino que son ignoradas por que no se les da importancia a los factores de riesgo a los que están expuestos los trabajadores en sus lugares de trabajo.

Normalmente, por el subregistro que se presenta de enfermedades profesionales, a causa de la no identificación de factores de riesgo y el carecimiento de una regular detección y diagnóstico por parte de las ARP, las enfermedades son tratadas como de origen común y recaen en el sistema de salud generando perdidas a las EPS[1]. (Sociedad colombiana de medicina del trabajo, 2002).

Aunque actualmente se conocen mejor que antes algunos riesgos laborales, todos los años aparecen nuevos productos o no se tienen en cuenta normas de higiene y tecnologías que generan riesgos generalmente desconocidos por los trabajadores y la comunidad. Todos estos riesgos, abarcan graves problemas tanto para los empleados y empleadores y para todos los que se ocupan de la salud de los trabajadores ya que las consecuencias son a veces altamente nocivas.

Debido al amplio crecimiento de la industria, la agricultura, la minería y las manufacturas, se ha generado un desarrollo equivalente con el número de enfermedades profesionales de la piel.

[1]Sociedad Colombiana de Medicina del Trabajo (2002), Enfermedades profesionales, protocolo para su diagnostico. Santafe de Bogota. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Los primeros efectos nocivos identificados fueron las ulceraciones en la piel causadas por sales metálicas en la minería. Con el desarrollo de los distintos pueblos y culturas se han creado nuevos materiales, técnicas y procesos de fabricación. Estos avances tecnológicos han producido modificaciones en el medio ambiente de trabajo, generando alteraciones en la salud de los trabajadores.

En general todas las enfermedades profesionales y particularmente las enfermedades de la piel, son consideradas desde hace mucho tiempo uno de los efectos no deseados del avance industrial y de prácticas antiguas donde el riesgo de manipulación y de malos hábitos higiénicos impera desbordando todas las consecuencias de exposición a los diferentes agentes nocivos de los riesgos ocupacionales.

2. FORMULACION DEL PROBLEMA

Al mirar el preocupante subregistro de enfermedades profesionales en Colombia a causa de la no identificación y minimización de factores de riesgo, donde cada día se ve más afectada la salud de los trabajadores se ha llegado a plantear el siguiente problema de esta investigación: ¿Cuáles son los factores de riesgos asociados al expendio de pescado en “Mercasur Ltda. En reestructuración”, que puedan influir en una posible Enfermedad Profesional?.

3. JUSTIFICACION

Normalmente los médicos de atención primaria o especializada del sistema público de salud atienden en sus consultas diarias, patologías causadas o agravadas por el trabajo. A diferencia de los accidentes de trabajo, cuando se presta asistencia a una Enfermedad que ha sido causada por las labores desarrolladas en una empresa, es frecuente que no se llegue a reconocer el origen laboral o que se demore en el tiempo y que la sospecha de que hayan intervenido factores de riesgo relacionados con la ocupación, surja tiempo después de haber calificado el problema como de origen desconocido. Es por eso que nace la importancia de explorar nuevos lugares de trabajo y demostrar que en todas las labores surgen factores de riesgo que puedan alterar la Salud de los trabajadores y que no solo por causas endógenas o hereditarias se puede enfermar una persona.

Generalmente, uno de los problemas que dificultan la identificación es el desconocimiento del trabajador de que trabaja con agentes que pueden dañar su Salud o el simple hecho de que los riesgos sean ignorados.

Estas situaciones, no son tomadas en cuenta para velar o mejorar las condiciones de trabajo en las personas, traduciéndose todo esto en un problema social que cada día va en aumento.

Es por eso que se hace necesario e importante, identificar los factores de riesgo presentes en el expendio de pescado, establecer el agente causante, el tiempo de exposición, turno y puesto de trabajo, para encontrar el asocio a una posible enfermedad profesional.

Ya que es una alternativa para tomar las precauciones convenientes y así evitar la presencia en su mayoría y dar a conocer de fondo las posibles enfermedades que se pueden originar a causa de estos agentes y a su vez los factores de riesgo específicos que las originan.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVOS GENERAL

Identificar los riesgos ocupacionales al cual está expuesto el expendedor de pescado de “Mercasur Ltda., con el fin de medir la influencia negativa que estos puedan generar y de qué manera están relacionados con una posible Enfermedad Profesional.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estudiar las condiciones locativas, ambientales, sociales, donde trabaja el expendedor de pescado para identificar los factores de riesgos a los cuales está expuesto.

Identificar los procedimientos comunes al cargo de expendedor de pescado permitiendo relacionar los factores de riesgo generados en los puestos de trabajo donde labora.

Determinar los efectos nocivos en la salud, relacionados con el trabajo desarrollado por los expendedores de pescado asociando las características con las enfermedades profesionales.

Consolidar e interpretar la información, para generar un informe que permita relacionar los riesgos encontrados en los expendedores de pescado y asociarlos a las patologías que están catalogadas como profesionales por el Gobierno Nacional en el decreto 1832.

5. MARCO REFERENCIAL

5.1 MARCO HISTÓRICO O ANTECEDENTES

En el año 2003 La Unidad Ejecutiva de Servicio Públicos (UESP)[2], FENALCO Y firmaron un convenio concentración para la producción más limpia, con las 20 plazas de mercado que pertenecen a la ciudad de Bogotá, entre las cuales se encuentran 18 distritales y 2 privadas. Con el compromiso de cumplir con la normatividad mediante la implementación de estrategia más limpia.

En el año 2006 se hizo un Informe de auditoría gubernamental con enfoque integral- modalidad especial a plazas de mercado y seguimiento para el plan de mejoramiento de alumbrado público que realizó la Unidad Ejecutiva de Servicios Públicos en donde identifica y son evidentes las deficiencias de la UESP en cuanto a su labor de planeación, coordinación, supervisión y control frente a la administración y manejo del Sistema Distrital de Plazas de Mercado y el mejoramiento de las condiciones ambientales y sanitarias, para el cumplimiento de normas y requerimientos relacionados con el manejo de agua, vertimientos, residuos sólidos y de seguridad industrial y salud ocupacional, de tal manera que en las plazas se preste un mejor servicio a la Ciudad y sean eje fundamental del Sistema de Abastecimiento de Alimentos para Bogotá[3].

5.2 MARCO TEÓRICO

En la actualidad el termino de enfermedad profesional se ha constituido a ciertas patologías que se producen por factores exógenos al organismo humano tales

[2] Ambiente (2003). Convenio Plazas de Mercado. Secretaria Distrital. Santa fe de Bogotá.
[3] Ibíd.

como consecuencias de las condiciones del trabajo laboral, que se traducen en la acción de agentes físicos, condiciones ergonómicas, agentes químicos, agentes biológicos, factores psicológicos y sociales que se manifiestan en lesiones orgánicas que a veces terminan produciendo la muerte.

Algunos ambientes de trabajo, se ven expuestos a una serie de riesgos que pueden propagar con el correr del tiempo en alguna Enfermedad Profesional, es por esta razón que se deben tomar las precauciones necesarias para evitarlas en su mayoría y dar a conocer de fondo las posibles enfermedades que se pueden originar a raíz de estos agentes y a su vez los factores específicos que originan cada una de ellas.

De manera muy especial, factores como la humedad, temperaturas anormales, malas condiciones de higiene, agentes mecánicos, físicos, biológicos y químicos, se constituyen como estimulante para el desarrollo de microorganismos que pueden generar afecciones de todo tipo.

Igualmente ayudan factores como lugares de trabajos sucios, contaminados con productos biológicos, con equipos obsoletos o en mal estado, que no disponen de medidas protectoras y de instalaciones para la higiene personal.

Factores que determinan enfermedad profesional:

- Tiempo de exposición.
- Concentración del agente contaminante en el ambiente de trabajo.
- Características personales del trabajador.
- Presencia de varios contaminantes al mismo tiempo.
- La relatividad de la salud.
- Condiciones de seguridad.
- Factores de riesgo en la utilización de máquinas y herramientas.

- Diseño del área de trabajo.
- Almacenamiento, manipulación y transporte.
- Sistemas de protección contra contactos indirectos.

Para que una enfermedad sea calificada como profesional se hace necesario tener en cuenta ciertos elementos básicos que la hacen diferente de las enfermedades comunes.

Estos elementos se clasifican de esta manera[4]:

Agente: debe haber un agente en el lugar de trabajo que por sus propiedades puede ser producto de un daño a la salud; la noción del agente se extiende a que existen condiciones de trabajo que implican una sobrecarga al organismo en su conjunto o a parte del mismo.

Exposición: se debe demostrar que el contacto entre el trabajador afectado y el agente o condiciones de trabajo nocivas existentes, son capaces de producir un daño a la salud.

Enfermedad: debe existir una enfermedad claramente definida en todos sus elementos clínicos anátomo - patológico y terapéutico, o que se haya producido un daño al organismo de los trabajadores expuestos a los agentes o condiciones anteriormente señaladas.

Relación de causalidad: deben existir pruebas de orden clínico, patológico, experimental o epidemiológico, donde sean consideradas aislada o

[4] Sociedad Colombiana de Medicina del Trabajo. (2002). Enfermedades profesionales, protocolo para su diagnostico. Santa fe de Bogota. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

concurrentemente, que permitan determinar una sensación de causa efecto, entre la patología definida y la presencia en el trabajo.

Los datos que pueden respaldar la sospecha de que existe una unión entre cierta Enfermedad y la actividad laboral ejercida son la aparición o aumento de los síntomas durante las jornadas laborales, la existencia de otros compañeros igualmente afectados y la presencia de factores de riesgo laborales capaces de causar daño.

Las enfermedades de la piel suelen originarse por contactos con agentes biológicos, químicos, o por exposición a rayos UV solares entre otros; la reacción que estos agentes producen es irritación, rupturas y hasta cáncer en la piel. Estas enfermedades se propagan de manera progresiva, lo que indica que con la exposición de la persona a los agentes que la originan, ésta avanza de manera consecuente. Sin embargo estadísticamente, las enfermedades que afectan a la piel, no constituyen una de las primeras causas de mortalidad en el mundo, pero si representan una patología importante que por fortuna, muchas de estas enfermedades no generan un riesgo mortal para la salud, pero si generan una menor calidad de vida a los que las padecen; es por eso que resulta interesante conocer las principales causas que las provocan para evitar al máximo su aparición.

Igualmente algunos trabajadores que desarrollan sus labores como cuidadores de animales, agricultores, ganaderos, pescadores, y procesadores de alimentos se exponen diariamente a bacterias, hongos, virus o parásitos lo que pueden provocar infecciones primarias o secundarias de la piel.

Además la humedad y la temperatura elevada o baja, reducen la eficacia de barrera epidérmica, causando grietas y desecación de la epidermis. La fricción y la presión con herramientas manuales pueden inducir a cambios que llevan a la formación de callos y/o ampollas, vesículas, ulceraciones, favoreciendo de esta manera la aparición de infecciones con bacterias u hongos. Normalmente casi todos los trabajadores están expuestos todos los días a formas leves o altas a traumatismos mecánicos, haciendo que algunos trabajadores sufran un riesgo superior pues muchas de sus actividades son manuales, lo que representa que el 80% de los casos se vean afectadas las manos como ocurre cuando se padece erisipelo idee, haciendo que éstas se tornen rojas e hinchadas. Esta afección se observa con frecuencia en pescadores y personas que manipulan todo tipo de carnes.

Los granulomas pueden generarse en infinidad de puestos de trabajo si se presenta la exposición a bacterias, hongos, virus o parásitos, incluyendo el contacto con sustancias inertes como fragmentos óseos, astillas de madera, carbonillas si éstas se llegan a incrustar en la piel.[5]

Las dermatitis son una reacción inflamatoria de la piel y puede generarse por factores internos o externos. Cuando es generado por factores externos se produce por la interacción de la piel con agentes químicos, biológicos y físicos presentes en el medio ambiente de trabajo.[6]

Las callosidades y/o ampollas son un engrosamiento difuso de la epidermis que se produce en la piel normal, sobre todo en las manos, generadas por la presión y fricción de agentes mecánicos, en cuyo caso presentan un color entre marrón oscuro y fisuras dolorosas.[7]

[5] Enfermedades de la Piel, (ENCICLOPEDIA DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO).
[6] Ibíd.
[7] Ibíd.

La Distrofia ungueal profesional, es producida por agentes infecciosos y factores como la humedad que penetran bajo el cuerpo de la uña por su margen libre, destruyendo la cutícula y dejando la entrada libre de bacterias y hongos que causan la inflamación del tejido circundante.[8]

Para poder laborar de manera tranquila y segura en estos lugares de trabajo, se deben tener en cuenta medidas de prevención que puedan ser aplicables sobre el foco de contaminación, con el objetivo de evitar la presencia de microorganismos en el ambiente de trabajo:

- Selección de equipos de trabajo adecuados.
- Sustitución de microorganismos.
- Modificación del proceso.
- Encerramiento del proceso.

Además de estos puntos, se deben tomar acciones sobre el medio ambiente, para evitar la proliferación y extensión de los organismos en el lugar de trabajo:

- Limpieza y desinfección.
- Ventilación.
- Control de vectores (roedores, insectos, etc.)
- Señalización.

5.3 MARCO NORMATIVO

ley 9 de 24 de enero 1979 normas para preservar, conservar y mejorar la salud de los individuos en sus ocupaciones.

[8] Ibíd.

Decreto 1295 de 1994. Por la cual se determina la organización y administración del sistema general de riesgos profesionales.

Ley 776 diciembre 17 del 2002. Normas sobre la organización, administración y presentaciones del riesgo general de riesgos profesionales.

Decreto 1832 de agosto 3 de 1994. Adopta la tabla de enfermedades profesionales.

Decreto 1607 julio 31 de 2002. Se modifica tabla de clasificación de actividades económicas para el sistema general de riesgos profesionales y se dictan otras disposiciones.
Decreto 561 de 1984 Regula la captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.

Decreto 3075 de 1997 Regula las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

Guía Técnica Colombiana, guía para el diagnostico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo, su identificación y valoración.

5.4 MARCO CONCEPTUAL

Salud Ocupacional. Conjunto de disciplinas que tienen como finalidad la promoción de la salud en el trabajo a través del fomento y mantenimiento del más elevado nivel de bienestar en los trabajadores, previniendo alteraciones de la salud generadas por las condiciones de trabajo, protegiéndolos contra los riesgos

resultantes de la presencia de agentes nocivos y colocándolos en un cargo acorde con sus aptitudes físicas y psicológicas.

Condiciones de trabajo. Es el conjunto de características de la tarea, del entorno y de la organización del trabajo, las cuales interactúan produciendo alteraciones positivas o negativas y que, directa o indirectamente, influyen en la salud y la vida del trabajador.

Condiciones de Salud. Son los factores de riesgo del macro ambiente social y del micro ambiente laboral y de las condiciones sociales y económicas derivadas de la forma de vinculación al proceso productivo que influyen en la salud del trabajador.

Riesgos Profesionales. Son riesgos profesionales el accidente que se produce como consecuencia directa del trabajo o labor desempeñada y la enfermedad que haya sido catalogada como profesional por el Gobierno Nacional.

Salud. Es el completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de enfermedad o invalidez. (ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD).

Trabajo. Es una actividad vital del ser humano. Capacidad no enajenable del ser humano caracterizada por ser una actividad social y racional, orientada a un fin y un medio de plena realización.

Normas de Seguridad. Son las reglas que deben seguirse para evitar daños que puedan derivarse como consecuencia de la ejecución de un trabajo. Especifican o determinan detalladamente las instrucciones a seguir en la operación, manipulación de máquinas y herramientas.

Factores de riesgo. Se entiende bajo esta denominación la existencia de elementos, fenómenos, ambiente y acciones humanas que encierran una capacidad potencial de producir lesiones o daños materiales y cuya probabilidad de ocurrencia depende de la eliminación y/o control del elemento agresivo.

Factores de riesgo Biológico. Todos aquellos seres vivos ya sean de origen animal o vegetal y todas aquellas sustancias derivadas de los mismos, presentes en los puestos de trabajo y que pueden ser susceptibles de provocar efectos negativos en la salud de los trabajadores. Efectos negativos se pueden concertar en procesos infecciosos, tóxicos o alérgicos.

Factores de riesgo Mecánico. Objetos, maquinas, equipos, herramientas que por sus condiciones de su funcionamiento, diseño o por la forma, tamaño, ubicación y disposición del último tienen la capacidad potencial de entrar en contacto con las personas o materiales, provocando lesiones en los primeros o daños en los segundos.

Factores riesgo Locativo. Condiciones de las instalaciones o áreas de trabajo que bajo circunstancias no adecuadas pueden ocasionar accidentes de trabajo o pérdidas para la empresa.

Enfermedad Profesional. Todo estado patológico permanente o temporal que sobrevenga como consecuencia obligada y directa de la clase de trabajo que desempeña el trabajador, o del medio en que se ha visto obligado a trabajar y que haya sido determinada como enfermedad profesional por el gobierno nacional. Estos trastornos generalmente se desarrollan muy lentamente, ya que pueden pasar años trabajando con algún tipo de agente nocivo, antes de que se produzca los síntomas o alguna alteración patológica evidente causando la pérdida del bienestar físico y síquico acompañado de un difícil nivel de productividad.

5.5 MARCO DEMOGRÁFICO

El presente estudio se desarrollo en el área de escamado o expendio de pescado fundado entre el año 2007 y 2008, perteneciente a la empresa de economía mixta municipal fundada en el año de 1997, esta empresa que pertenece al estado y algunos entes privados, decidieron hacer fusión en ese mismo año, para establecerse como economía mixta y así fundar lo que hoy se llama actualmente "Mercasur Ltda en reestructuración".

Ubicación geográfica: Ubicado en la cra 5 # 38-61 sur, avenida Surabastos.

Zona afectada: Mercasur Ltda. En reestructuración.

5.6 MARCO GEOGRÁFICO

El Departamento del Huila perteneciente a Colombia, se encuentra localizado en el suroeste del país, cuenta con una extensión de 19.890 km², se encuentra enmarcado por dos cordilleras central y oriental limitando al norte con los departamentos de Tolima y Cundinamarca y con el Distrito Capital, al este con los departamentos de Meta y Caquetá, al sur con los departamentos de Caquetá y Cauca, y al oeste con los departamentos de Cauca y Tolima. Fue creado por el Decreto 340 de 1910. La ciudad de Neiva, capital del Huila fue fundada en 1612 por Diego de Ospina, cuenta con 315.332 habitantes, que hacen parte del departamento que cuenta con 37 municipios.

Neiva, como ciudad capital del *departamento del Huila*, tiene una superficie de 1.533 Kms², su altura es de 442 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura entre 24°c a 37 °c. Está situada entre las bocas de las Ceibas y el río

Loro, en el centro de una zona rica en petróleo, oro, plata, cobre, hierro, hulla y cal. El sistema hidrográfico del municipio comprende las corrientes que descienden por las vertientes de las dos cordilleras hasta el río Magdalena; entre ellos se destacan los ríos Bacheé, Cachichí, Cajones, Ceibas, Fortalecillas, Loro y Yaya.

En el sur de Neiva, a la salida de la vía Campoalegre y Rivera, departamentos del Huila, se encuentra ubicada Mercasur Ltda en reestructuración con sus 80.000 m^2 aproximadamente 2000 puestos y locales comerciales, amplias zonas verdes y con transporte garantizado. Haciendo que se constituya como la mejor plaza de mercado minorista en toda Latinoamérica.[9]

En Mercasur ltda se encuentra el pabellon de expendio de pescado lo cual esta constituido por 79 locales para el servicio de procesamiento de alimentos. Como materia prima, se utiliza pescado de diversas especies como el Siludirus, Bocachico, Tilapia roja y plateada, Loricarius y el Capaz. A estas especies se les hace un proceso general para que sea vendido durante la joranada laboral. El cual esta constituido por lavado, desescamado, sacado de agalla y de visceras, corte de aletas, sajado, picado, porcionado etc.

[9] Así cumplimos nuestro compromiso con Neiva, 1995 – 1997).

6. ESTRATEGIAS METODOLOGICAS

6.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN.

El diseño de investigación se realizó de manera descriptiva ya que se hizo una observación de todas las condiciones labores existentes, incluyendo procesos de trabajo, para que de esta manera se pudiera hacer una asociación con las características propias de un fenómeno particular.

Esta investigación no se limitó solo al uso de cuestionarios, recolección de información, o tabulación de datos, si no que se interpreto el significado e importancia de todo lo descrito en la observación a través de fichas y los diarios de apuntes que se realizaron.

Al comienzo, no solo la simple descripción de lo existente represento todo el estudio realizado, si no que se necesitó clasificar y analizar la información recolectada en las encuestas y entrevistas para poder cumplir con los objetivos propuestos y poder sacar unas conclusiones significativas.

De acuerdo a las teorías de investigación, el describir hace una preparación a la explicación, por medio del cual se aclara y se comprende la información recolectada; queriendo decir que la descripción y la explicación se hallan ligadas la una con la otra.

6.2 POBLACIÓN

Para la presente investigación se tomará en cuenta como población objeto de estudio a los trabajadores informales que tienen su expendio y manipulación de pescado, en “MERCASUR LTDA en restructuración”, con el objetivo de identificar los riesgos ocupacionales a los que están expuestos, para medir la influencia negativa que puede generar una posible enfermedad profesional.

6.3 MUESTRA

Para la presente investigación se tomó una muestra de manera aleatoria donde se pretendía obtener el 100% de la participación de los expendedores de pescado.

En Mercasur Ltda. Existen 79 puestos para el expendio de pescado, donde actualmente sólo son utilizados 30 locales para lo cual cuentan con contrato de comodato, ya que hay muchas personas, que prefieren salir a las calles a vender el producto; haciendo que los 49 restantes se encuentren desocupados. Para esta muestra se tomaron los 30 trabajadores y 30 de los sitios de trabajo a los que corresponden este grupo de personas, en donde se realiza el proceso de expendio de pescado (lavado, des escamado, sacado de agallas y vísceras, picado, porcionado) de acuerdo a las exigencias que hace el cliente con el proceso de arreglo.

7. VARIABLES

7.1 VARIABLE INDEPENDIENTE

Todo el lugar donde se desarrollan las actividades normales del expendio de pescado el cual, por las condiciones nombradas a continuación pueden ayudar a la aparición de efectos nocivos a la salud.

Sitios de trabajo
Lugar de expendio de pescado

7.2 VARIABLE DEPENDIENTE

Todas las malas prácticas de salud ocupacional que puedan generar condiciones y actos inseguros, convirtiéndose en factores de riesgo potenciales de producir daños a los trabajadores por falta de:

Desconocimiento de las normas en salud ocupacional (riesgos ocupacionales).

No uso de elementos de protección personal.

Materiales de trabajos inadecuados y deteriorados.

7.3 INDICADORES

Número Total de expendedores de pescado.

Descripción de factores de riesgo encontrados.

Número total de factores de riesgo.

Descripción de los procedimientos que se realizan para el expendio de pescado.

Número total de procedimientos que se realizan para el expendio

8. RECOLECCION DE INFORMACION

Para la recolección de la información, se realizaron visitas de campo en el área, el cual fueron establecidas por los testimonios y entrevistas dadas por los mismos trabajadores, por las fotos que se tomaron al lugar, para determinar sus condiciones y por la observación de los procesos que allí se realizan.

Esto se realizó con el objetivo de encontrar hallazgos que sirvan para buscar una posible solución y respuesta al problema planteado anteriormente.

- Las entrevistas fueron contestadas por las personas que expenden pescado. Estas entrevistas se realizaron de forma abierta y no estructurada.

- Fotografías de cada uno de los locales, incluyendo herramientas de trabajo que se utilizan para el proceso.

- Diario de apuntes que se realizaron durante cada visita al lugar.

De esta manera, se lograron identificar los factores de riesgo que se encuentran allí y se asociaron a posibles enfermedades profesionales.

Los resultados se obtuvieron mediante el formato de encuesta aplicada a 30 trabajadores y se practica el método de observación a los 30 sitios de trabajo de éstas personas que laboran en el pabellón de expendio de pescado, escogidos al azar que constituyen lo que podría llamarse como eje de estudio del grupo de trabajo.

Las encuestas fueron aplicadas por los propios estudiantes que abordaban a los trabajadores, les describían en forma general el trabajo que estaban realizando y les pedían responder las preguntas consignadas en los formatos de encuesta.
Los propios estudiantes diligenciaban cada formato para que el trabajador no tuviera la necesidad de esforzarse leyendo e interpretando las preguntas y las respondiera en su totalidad.

A su vez de forma similar, fue aplicada la ficha de observación con los sitios de trabajo a los que pertenecen los 30 trabajadores encuestados pero esta vez utilizando el método de observación que en algunas partes fue apoyado por las respuestas de los trabajadores.

8.1 FUENTES DE LA INFORMACIÓN

Las fuentes de información que se utilizaron fueron fuentes directas o primarias donde estuvieron constituidas por los principales involucrados en el problema, para esto se contó con la colaboración de los mismos trabajadores del área de expendio de pescado, los sitios de trabajo y las condiciones laborales con las que desarrollan el trabajo.

Para lograr que la información fuera válida, confiable, suficiente y necesaria se realizaron y se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos:

- Visitas al área.
- Conversaciones y entrevistas con los trabajadores directamente involucrados.

- Observación minuciosa del lugar.

- Observación minuciosa de los procesos que realizan para el expendio de pescado.

- Fotografías.

- Investigación bibliográfica

8.2 INSTRUMENTO

Para la recolección de la información del estudio propuesto, el grupo de trabajo selecciona 30 trabajadores y los 30 sitios de trabajo que tienen éstas personas pertenecientes al pabellón de expendio de pescado. Por consideraciones atinentes a la facilidad en cuanto a su aplicación, su confiabilidad y su costo relativamente bajo, se determinó aplicar una encuesta, una entrevista a los trabajadores y realizar un trabajo de observación a la edificación en general y sitios de trabajo individual.

A tal efecto se diseñó un formato de encuesta para los trabajadores, una ficha de observación y la entrevista se realizó con preguntas abiertas no estructuradas que las personas contestaban de manera espontanea, esta entrevista fue transcrita tal y como se hizo la pregunta y como fue su respuesta. De igual manera se hizo un diario de apuntes con los primeros hallazgos que se hicieron antes de que los instrumentos fueran aplicados.

9. ANALISIS DE RESULTADOS

Los resultados obtenidos en la investigación se describen a continuación según criterio de la entrevista realizada.

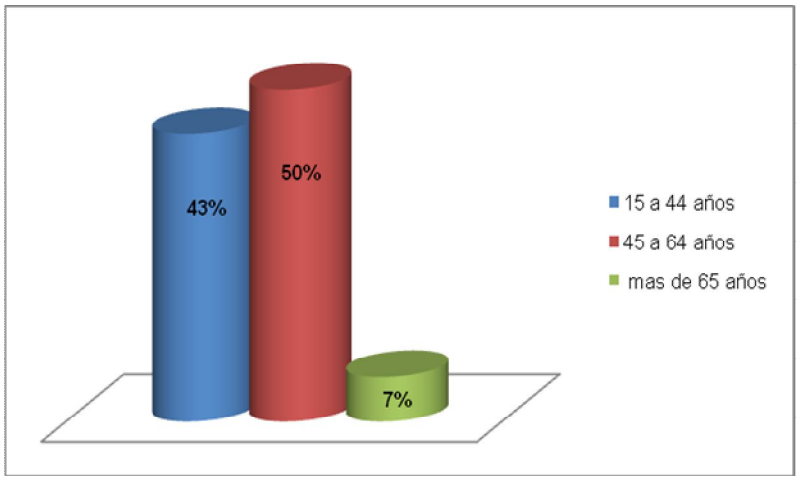
Los siguientes resultados corresponden a datos personales, nivel de educación e información del trabajo y procesos:

Tabla1. Rango de edad población

RANGO DE EDAD	NUMERO	PORCENTAJE
15 a 44 años	13	43
45 a 64 años	15	50
Más de 65 años	2	7
TOTAL	30	100

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 1. Rango de edad población



FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

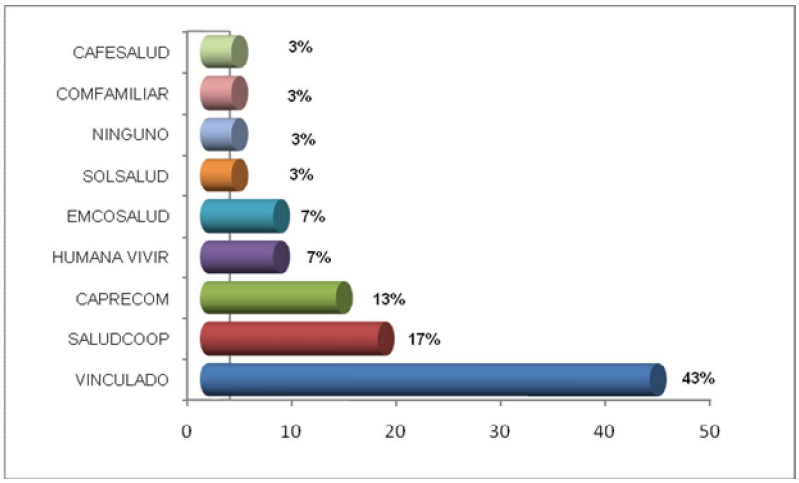
El grupo poblacional que se destaca con un 50% es el rango de 45 a 64 años seguido de 15-44 años con un 43%, donde se aprecia que se encuentran en la edad productiva. Es importante aclarar que la mayoría de la población se encuentra en edades que van desde la adolescencia hasta la adultez y es aquí donde se presenta la diversidad de comportamientos frente a los riesgos debido al límite de la poca experiencia en jóvenes y por el otro lado mayor experticia en los adultos.

Tabla 2. Tipo de seguridad social de la población

ASEGURADORAS	NUMERO	PORCENTAJE
VINCULADO	13	43
SALUDCOOP	5	17
CAPRECOM	4	13
HUMANA VIVIR	2	7
EMCOSALUD	2	7
SOLSALUD	1	3
NINGUNO	1	3
COMFAMILIAR	1	3
CAFESALUD	1	3
TOTAL	30	100

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 2. Tipo de seguridad social de la población



FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

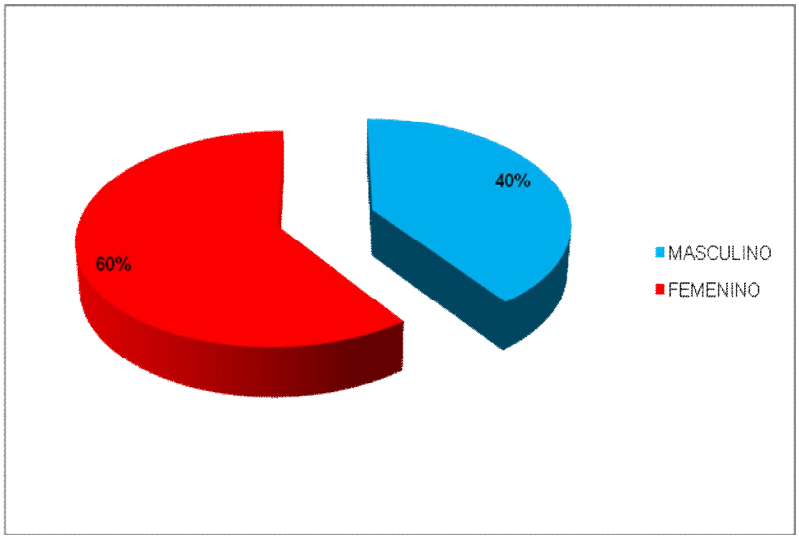
Se encuentra que existe una tendencia generalizada al régimen subsidiado en la mayoría de la población, considerando que la de mayor parte está inscrita al régimen vinculado perteneciente a la población pobre y vulnerable con un 43,3 %, seguida tan solo de Saludcoop y Emcosalud en el régimen contributivo con un 23,3 y tan solo con un 1% sin ninguna seguridad social.

Tabla 3. Distribución población por genero

SEXO	NUMERO	PORCENTAJE
MASCULINO	12	40%
FEMENINO	18	60%
TOTAL	30	100%

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 3. Distribución población por genero



FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

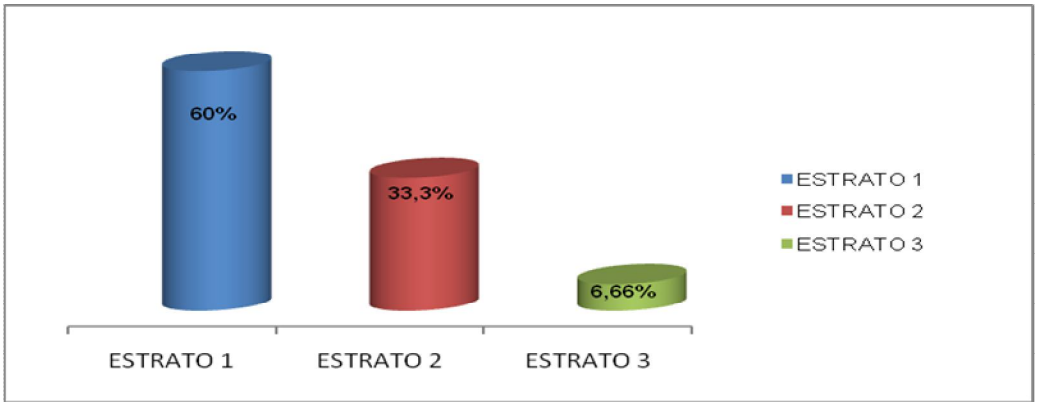
En la población trabajadora de Mercasur Ltda se encuentra con un 60% del género femenino y del género masculino un 40%, destacándose la alta prevalencia del género femenino en esta labor.

Tabla 4. Distribución de la población por estrato socioeconómico

ITEM	NUMERO	PORCENTAJE
ESTRATO 1	18	60%
ESTRATO 2	10	33.3%
ESTRATO 3	2	6.66%
TOTAL	30	100%

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 4. Distribución de la población por estrato socioeconómico



FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

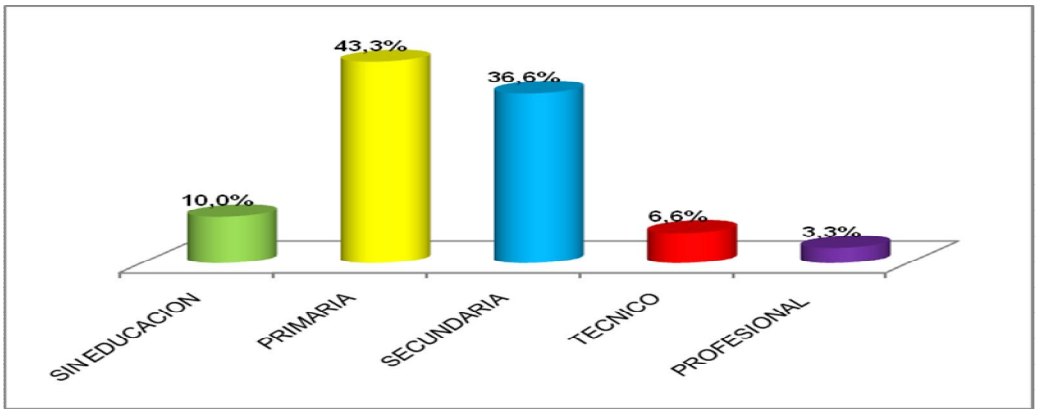
La mayoría de las personas (18) que laboran en este lugar ejerciendo esta labor, pertenecen a estrato bajo con un 60% como lo muestra la gráfica. Pero teniendo en cuenta que la clase media también tiene una notoria presencia dejando a la vista que el expendio de pescado es un buen sustento económico.

Tabla 5. Nivel de escolaridad de la población

NIVEL EDUCATIVO	NUMERO	PORCENTAJE
SIN EDUCACION	3	10,0%
PRIMARIA	13	43,3%
SECUNDARIA	11	36,6%
TECNICO	2	6,6%
PROFESIONAL	1	3,3%
TOTAL	30	100,0%

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 5. Nivel de escolaridad de la población



FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

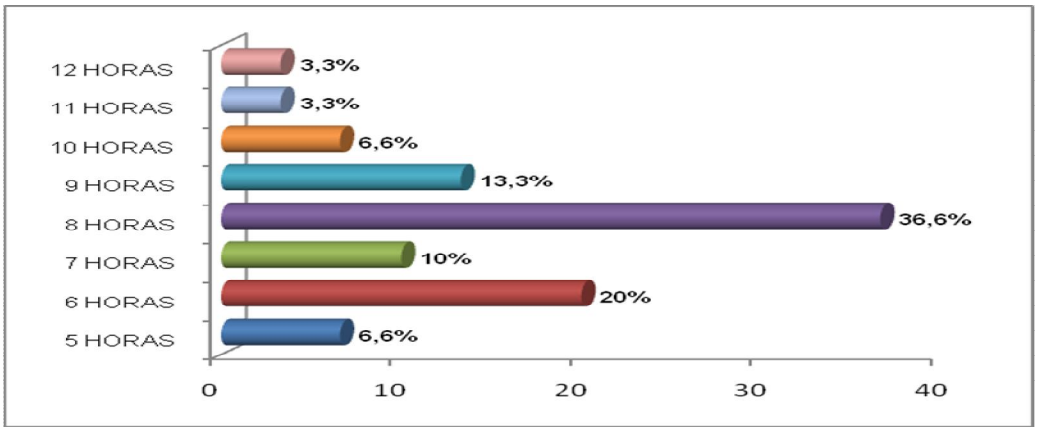
El 43. 3 % de estos trabajadores, al menos realizaron la primaria teniendo en cuenta que no es mucha la diferencia de los que cursaron al menos un grado de secundaria que equivale al 36,6%; para sorpresa de todos se encontraron dos técnicos y un profesional lo que deja a relucir las dificultades que tiene el país para generar empleos formales que garanticen el bienestar completo del trabajador.

Tabla 6. Horario jornada laboral de la población

JORNADA LABORAL	NUMERO	PORCENTAJE
5 HORAS	2	6,6%
6 HORAS	6	20,0%
7 HORAS	3	10,0%
8 HORAS	11	36,6%
9 HORAS	4	13,3%
10 HORAS	2	6,6%
11 HORAS	1	3,3%
12 HORAS	1	3,3%
TOTAL	30	100,0%

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 6. Horario jornada laboral de la población



FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

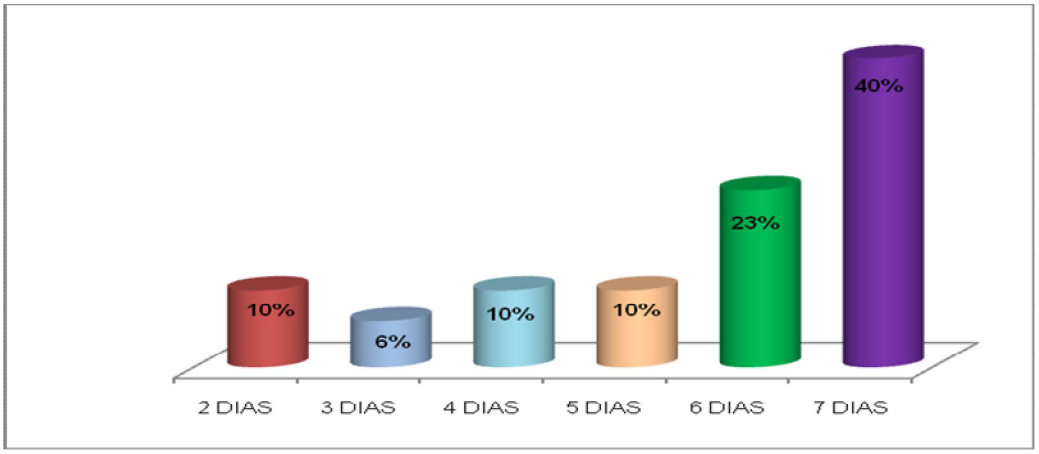
Tanto en el trabajo formal como en el informal, se tiene claro el horario de trabajo de ocho horas según disposición del Congreso de Colombia en la Ley 6ª de 1945 en su artículo 3°, donde se habla de la jornada laboral diaria y normal de 8 horas, como lo demuestra el 36.6 % de los trabajadores. Pero la jornada de trabajo varía mucho porque depende de la cantidad de pescado que cada trabajador tiene y del tiempo en que se demore en su venta.

Tabla 7. Días de trabajo población

DIAS DE TRABAJO	NUMERO	PORCENTAJE
2 DIAS	3	10,0%
3 DIAS	2	6,6%
4 DIAS	3	10,0%
5 DIAS	3	10,0%
6 DIAS	7	23,0%
7 DIAS	12	40,0%
TOTAL	30	100,0%

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales.

Grafica 7. Días de trabajo población



FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas, de salud y riesgos ocupacionales

El 40% de los trabajadores laboran los siete días de la semana demostrando que el pescado es un alimento de muy buena demanda en los hogares de Colombia, mientras que sólo el 10% labora solo los días de mercado que son los días viernes, sábado y domingo.

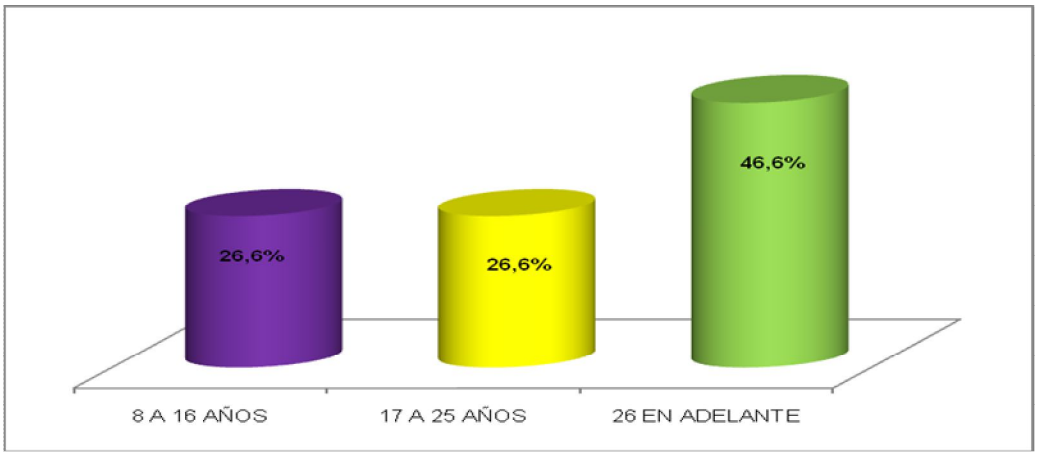
Igualmente los días de trabajo varían dependiendo del surtido que tenga cada trabajador y de la facilidad para la venta del producto.

Tabla 8. Años de experiencia en la labor

AÑOS DE EXPERIENCIA	NUMERO	PORCENTAJE
8 A 16 AÑOS	8,0	26,6%
17 A 25 AÑOS	8,0	26,6%
26 EN ADELANTE	14,0	46,6%
TOTAL	30,0	100,0%

FUENTE. Cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 8. Años de experiencia en la labor



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

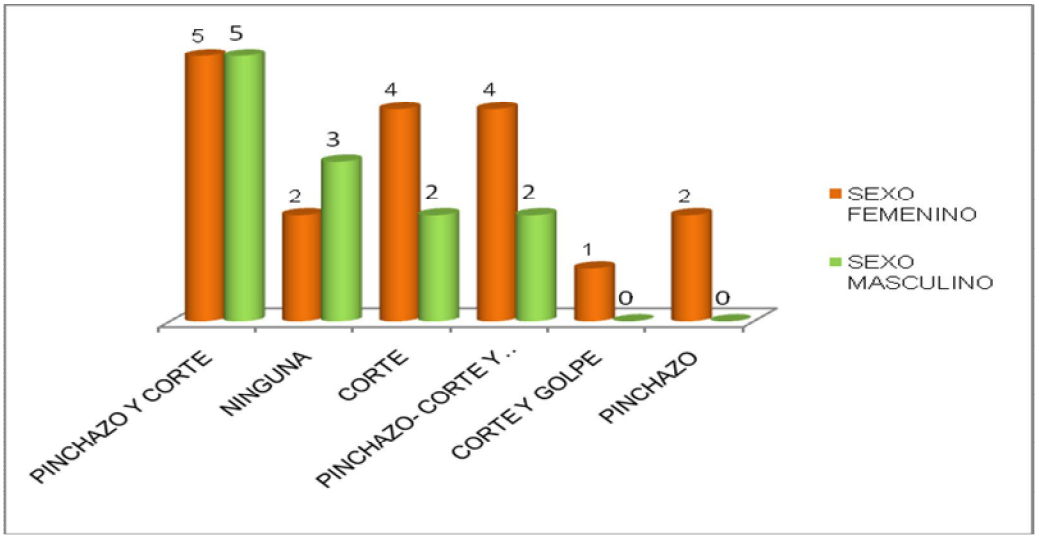
La gráfica deja a la vista que el 46.6 % son trabajadores con muchos años de experiencia, lo que hace pensar que las nuevas generaciones buscan otros modos de sustento, que garanticen un mejor bienestar y una menor exposición a factores de riesgos.

Tabla 9. Tipos de accidentes de trabajo en la manipulación de pescado

ACCIDENTE DE TRABAJO EN LA MANIPULACION	SEXO		%
	FEMENINO	MASCULINO	
PINCHAZO Y CORTE	5	5	42
NINGUNA	2	3	25
CORTE	4	2	17
PINCHAZO- CORTE Y GOLPE	4	2	17
CORTE Y GOLPE	1	0	0
PINCHAZO	2	0	0
TOTAL	18	12	100

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafico 9. Tipos de accidentes de trabajo en la manipulación de pescado



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

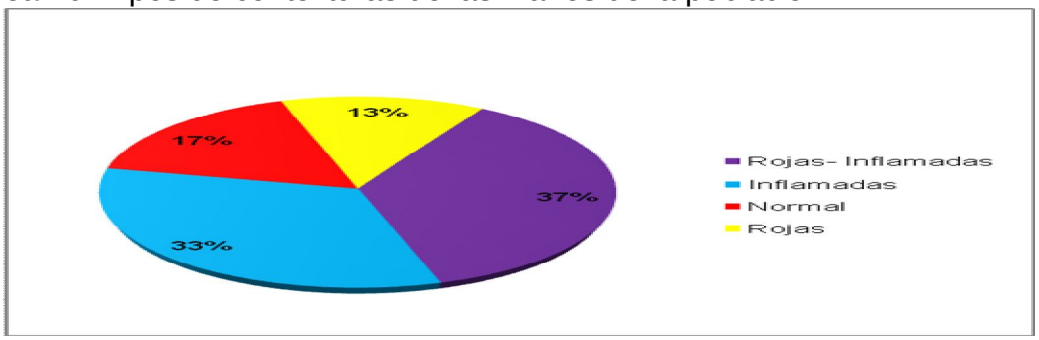
En la población de Mercasur tiene una tendencia a sufrir accidente de trabajo en la manipulación de alimentos debido a pinchazo y corte con un 42 % de la población ocurriendo en ambos sexos con igual cantidad de riesgo, seguido de 25% con ningún tipo de lesión.

Tabla 10. Tipos de contexturas de las manos de la población

CONTEXTURA DE LAS MANOS	NUMERO	% DE TRABAJADORES
INFLAMADAS	10	33.3%
NORMAL	5	16.6%
ROJAS	4	13.3%
ROJAS – INFLAMADAS	11	36.6%
TOTAL	**30**	**100%**

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 10. Tipos de contexturas de las manos de la población



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

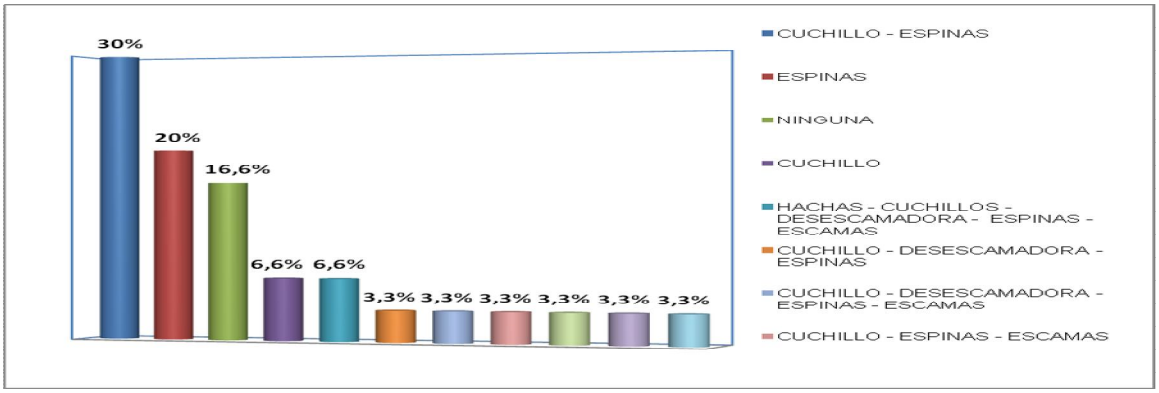
La mayoría de las personas presenta en sus manos una contextura de piel roja con un 37% e inflamada con un 33% respectivamente, a causa de que durante el desarrollo de esta actividad se mantienen húmedas, haciendo que se produzcan afecciones lo que ayuda a que el riesgo mecánico se vuelva potencialmente peligroso, pues la piel está más vulnerable a sufrir fricciones.

Tabla11. Tipos de herramientas y/o elementos con incidencia de accidente en la población.

HERRAMIENTAS U/O ELEMENTOS CON INCIDENCIA DE ACCIDENTE	NUMERO	PORCENTAJE
CUCHILLO	2	6.6%
CUCHILLO - DESESCAMADORA – ESPINAS	1	3.3%
CUCHILLO - DESESCAMADORA - ESPINAS - ESCAMAS	1	3.3%
CUCHILLO – ESPINAS	9	30,0%
CUCHILLO - ESPINAS – ESCAMAS	1	3.3%
ESPINAS	6	20,0%
ESPINAS – ESCAMAS	1	3.3%
HACHAS - CUCHILLOS - DESESCAMADORA - ESPINAS – ESCAMAS	2	6.6%
HACHAS - CUCHILLOS - ESPINAS	1	3.3%
HACHAS – ESCAMAS	1	3.3%
NINGUNA	5	16.6%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 11. Tipos de herramientas y/o elementos con incidencia de accidente en la población



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

El 30% de los trabajadores manifestó que las herramientas u objetos con los cuales se generan más accidentes son los cuchillos y las espinas, lo que resalta que hay una alta incidencia de accidentalidad ya que los cuchillos son indispensables en esta labor y las espinas hacen parte indelegable de la materia prima que procesan.

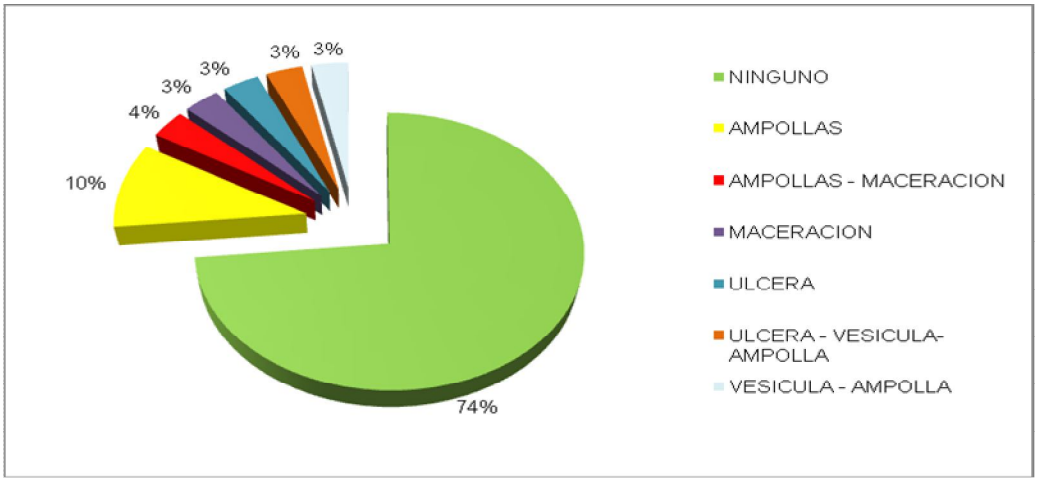
Esto resalta la presencia de riesgo mecánico, ya que uno de los factores que hacen parte de estos riesgos son las herramientas manuales o productos de materias primas que generen golpes, pinchazos, cortes etc.

Tabla12. Tipos de lesiones físicas en la población

LESIONES FISICAS	NUMERO	PORCENTAJE
AMPOLLAS	3	10,0%
AMPOLLAS – MACERACIONES	1	3.3%
MACERACION	1	3.3%
ULCERA	22	3,3%
ULCERA - VESICULA – AMPOLLA	1	3,3%
VESICULA – AMPOLLA	1	3.3%
NINGUNO	1	73.3%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 12. Tipos de lesiones físicas en la población.



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

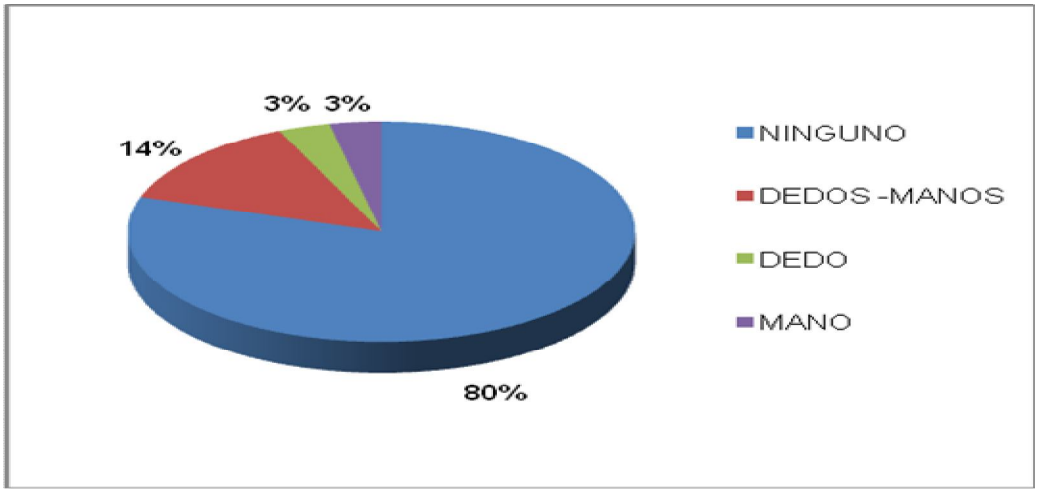
El 73.3% de los trabajadores no presenta ninguna afección de salud relacionada con la piel. Tan solo un 10 % presenta ampollas a causa de la fricción que hacen las manos con las herramientas manuales.

Tabla13. Tipos de afecciones en el cuerpo del trabajador.

AFECCIONES DEL CUERPO	NUMERO	PORCENTAJE
DEDO	1	3.3%
DEDO - MANOS	4	13.3%
MANOS	1	3.3%
NINGUNO	24	80,0%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 13. Tipos de afecciones en el cuerpo del trabajador



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

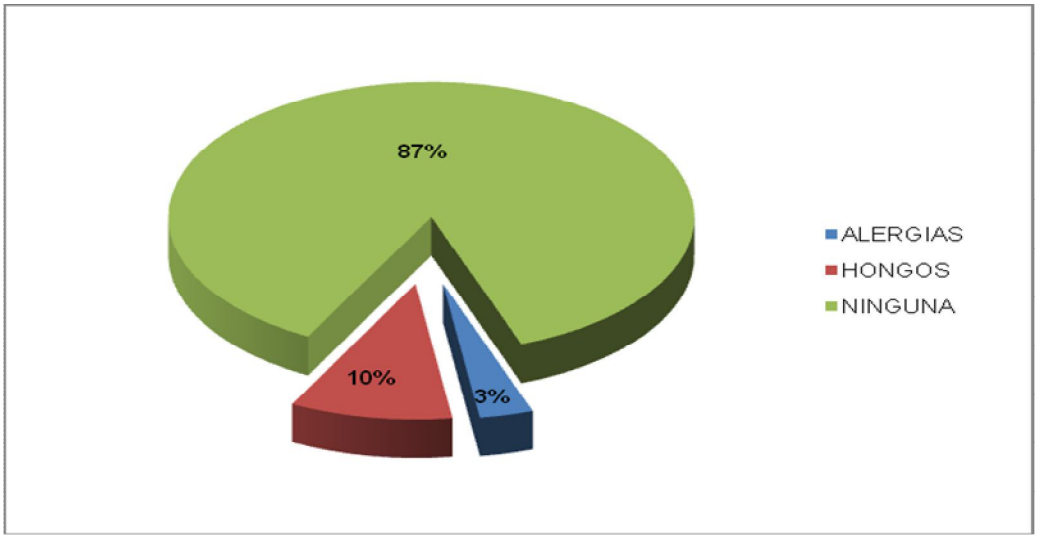
El 80% de los trabajadores no presenta afección en los miembros superiores, tan sólo en un 13.3% presenta afecciones en los dedos y manos lo que representa la manipulación continua de las herramientas manuales.

Tabla14. Tipos de afecciones en salud de la población

AFECCIONES EN SALUD	NUMERO	PORCENTAJE
ALERGIAS	1	3.3%
HONGOS	3	10,0%
NINGUNA	26	86.6%
TOTAL	30	100,0%

FUENTE: Cuestionario de caracteristicas sociodemograficas, de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 14. Tipos de afecciones en salud de la población



FUENTE: cuestionario de caracteristicas sociodemograficas, de salud y riesgos ocupacionales

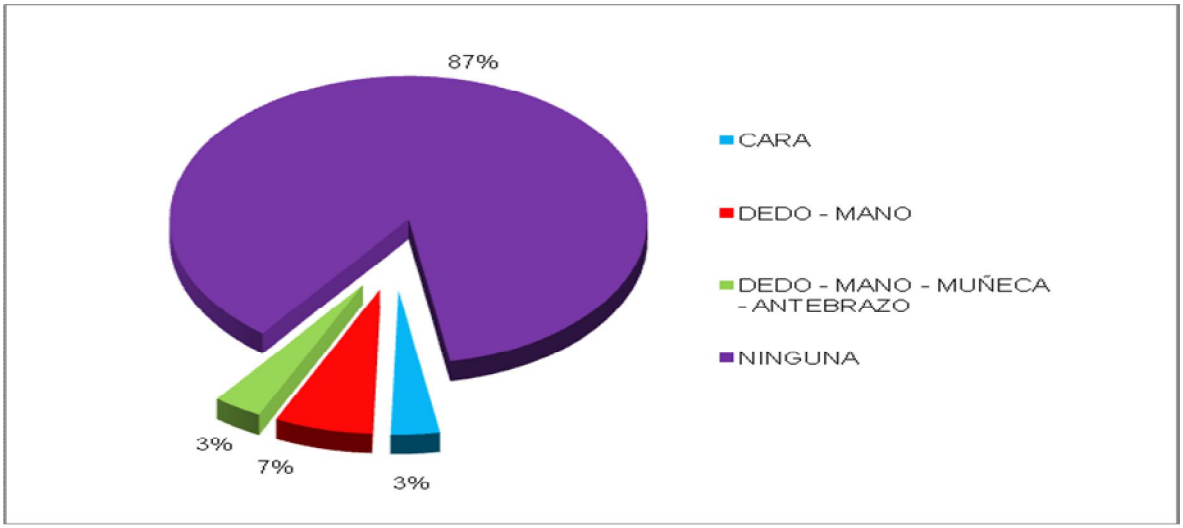
El 87% de los trabajadores no presenta ningún tipo de afección en salud, tan solo un 10% de los trabajadores ha padecido de alguna clase de hongos, lo que deja a la vista la exposición a los factores de riesgo biológico.

Tabla15. Partes del cuerpo afectadas por agentes biológicos en los trabajadores

PARTES AFECTADAS POR AGENTE BIOLOGICOS	NUMERO	PORCENTAJE
CARA	1	3.3%
DEDO - MANO	2	6.6%
DEDO - MANO - MUÑECA - ANTEBRAZO	1	3.3%
NINGUNO	26	86.6%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 15. Partes del cuerpo afectadas por agentes biológicos en los trabajadores



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

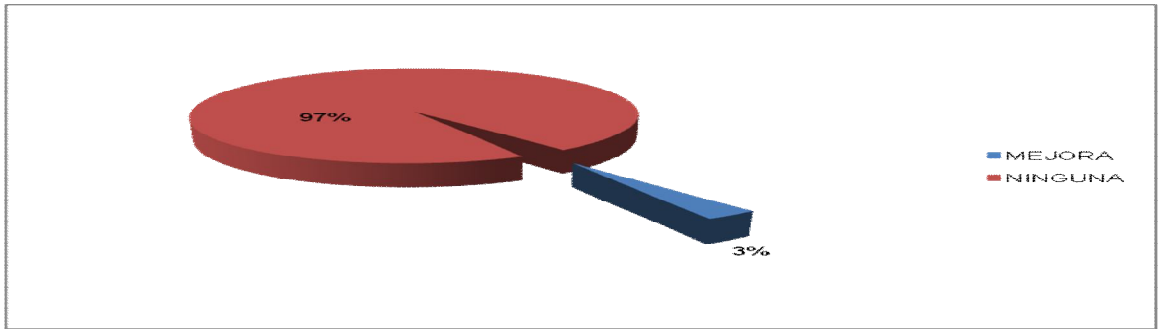
Como las afecciones han sido pocas, la gráfica muestra que éstas no solo se pueden presentar en los miembros superiores, sino incluso en la cara lo que demuestra que el riesgo biológico está presente y que puede afectar cualquier otra parte del cuerpo.

Tabla16. Las condiciones de las afecciones de salud fuera del área del trabajo

CONDICIONES DE LAS AFECCIONES DE SALUD FUERA DEL AREA DEL TRABAJO	NUMERO	PORCENTAJE
MEJORA	1	3.3%
NINGUNA	29	96.6%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 16. Las condiciones de las afecciones de salud fuera del área del trabajo



FUENTE: cuestionario de caracteristicas sociodemograficas, de salud y riesgos ocupacionales

En la gráfica se muestra que el 3.3% de los trabajadores que padecen algún tipo de afección durante el cese del trabajo; pero este mejora cuando se desarrolla otro tipo de actividad, permitiendo entender que las afecciones que se originan en el trabajo solo tienen incidencia en el contacto con el producto o elementos de trabajo.

Los siguientes resultados hacen referencia a la información consignada en los factores personales y condiciones de la edificación e instalaciones (sitio de trabajo).

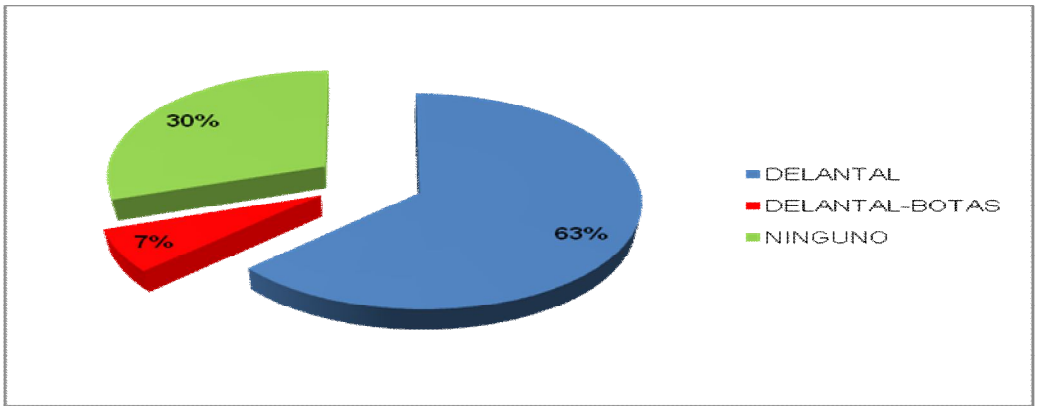
Factores personales

Tabla17. Tipo de elemento de protección personal utilizado por el trabajador

ELEMENTOS DE PROTECCION PROFESIONAL	NUMERO	PORCENTAJE
DELANTAL	19	63.3%
DELANTAL – BOTAS	2	6.6%
NINGUNO	9	30,0%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 17. Tipo de elemento de protección personal utilizado por el trabajador

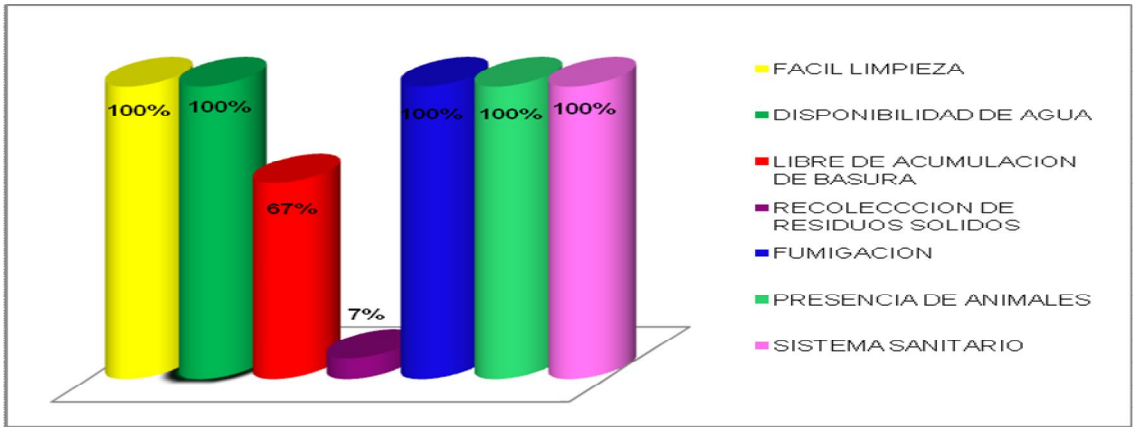


FUENTE: cuestionario de caracteristicas sociodemograficas, de salud y riesgos ocupacionales

El 80% de los trabajadores usa algún elemento de protección personal, tan sólo un 20% no usa, lo que demuestra cierta importancia de utilizarlos al desarrollar las labores de expendio de pescado.

Los elementos de protección de mayor uso, para el desarrollo de las actividades son el delantal el cual es usado por un 63.3% que conlleva a que el trabajador tenga una mayor exposición a riesgos mecánicos y biológicos que corresponde al expendio de pescado.

Grafica 18. Condiciones de la edificación sitio de trabajo



FUENTE: cuestionario de caracteristicas sociodemograficas, de salud y riesgos ocupacionales

- La población de los trabajadores de venta de pescado Mercasur Ltda, cuenta con servicios sanitarios adecuados para el uso comunitario, los cuales se encuentran en un óptimo aseo y limpieza de sus áreas aledañas.

- El 100% de los locales son de fácil limpieza, lo que hace que el riesgo locativo pueda ser eliminado o minimizado de manera rápida y fácil sin causar contratiempos.

- El establecimiento en general, posee agua potable lo que demuestra la encuesta realizada a los trabajadores del expendio de pescado.

- El 100% de los locales cuenta con un sistema de aguas residuales lo que ayuda a la evacuación de residuos líquidos que se generan en la edificación y lo que demuestra que cumplen con los parámetros mínimos de saneamiento básico industrial.

- El 66.6% de los locales no está libre de acumulación de basuras, lo que demuestra la presencia de factores de riesgo locativos y biológicos a causa del desorden y desaseo que esto genera y de los gérmenes patógenos que se generan por los residuos sólidos y líquidos dentro del sitio de trabajo.

- El 100% de los trabajadores contesto que si hay evacuación de residuos sólidos después de la jornada laboral lo que ayuda a la minimización de factores de riesgos biológicos y locativos a pesar de que el 93.3% de los locales no posee de recipientes adecuados para la recolección de residuos sólidos, lo que ayuda a potencializar el riesgo locativo y biológico de cada local.

- El 100% de los trabajadores manifestó que si se hacen brigadas de fumigación lo que ayuda a contrarrestar la presencia de riesgos biológicos y demuestra el cumplimiento de la minimización de plagas a través de brigadas de saneamiento básico industrial.

- En el 100% de los locales no se permiten la presencia de animales lo que ayuda a que no se presenten factores de riesgo biológico por parte de gérmenes que éstos generan.

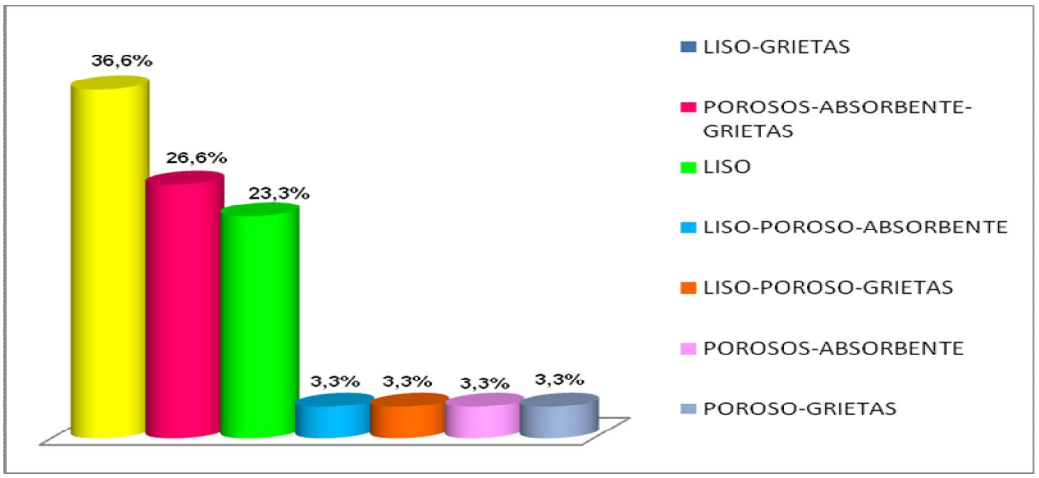
- El 80% de los locales está lejos de lugares de insalubridad, tan sólo un 20% no cumple con el requisito, lo que demuestra que el impacto del riesgo biológico de la edificación en general existe de alguna manera, además por que se resaltan los residuos sólidos que son arrojado al suelo.

Tabla18. Características de la superficie de trabajo

CARACTERISTICAS DE LA SUPERFICIE DE TRABAJO	NUMERO	PORCENTAJE
LISO	7	23.3%
LISO - GRIETAS	11	36.6%
LISO - POROSO - ABSORBENTES	1	3.3%
LISO - POROSO - GRIETAS	1	3.3%
POROSO - ABSORBENTE	1	3.3%
POROSO - ABSORBENTE - GRIETAS	8	26.6%
POROSO - GRIETAS	1	3.3%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 19. Características de la superficie de trabajo



FUENTE: cuestionario de caracteristicas sociodemograficas, de salud y riesgos ocupacionales

El 36.6% de las superficies de trabajo, están fabricadas de material liso, pero presentan desgaste por el uso y los años, generando la presencia de grietas en estas superficies hechas de materiales en sílice como el granito.

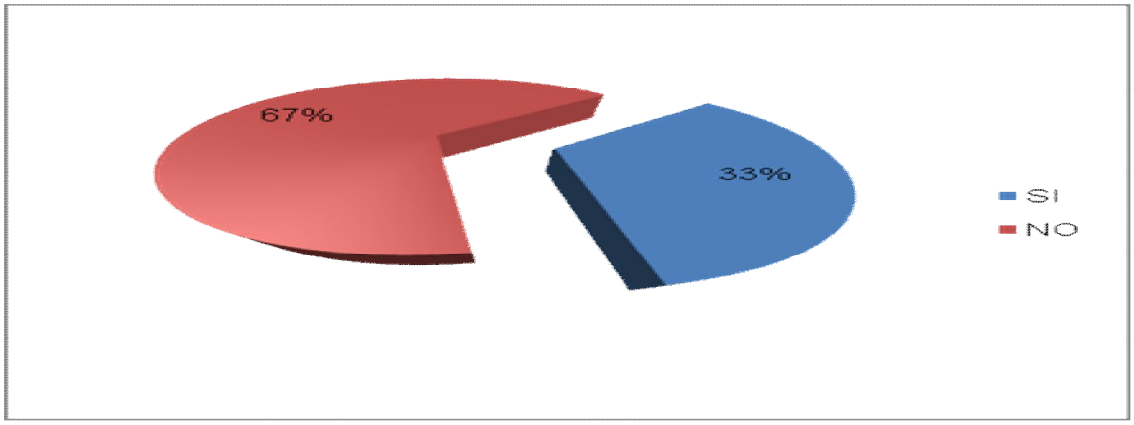
El 26.6% ya presenta poros, absorción y grietas ya que son superficies de madera desgastadas por el uso, lo cual presentan humedad y absorción de líquidos. Generando de ésta manera una cantidad de factores de riesgo biológicos por la acumulación de gérmenes patógenos.

Tabla19. Características de los elementos de trabajo con material anticorrosivo

PRESENCIA DE ELEMENTOS DE TRABAJO CON MATERIAL ANTICORROCIVO	NUMERO	PORCENTAJE
SI	10	33.3%
NO	20	66.6%
TOTAL	30	100%

FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

Grafica 20. Características de los elementos de trabajo con material anticorrosivo



FUENTE: cuestionario de características sociodemográficas de salud y riesgos ocupacionales

El 66.6 % de los locales no presenta elementos de corte con material anticorrosivo lo que ayuda a la potencialización del riesgo mecánico en cuanto a los cortes, pero también se puede desarrollar el riesgo biológico por las bacterias y/o virus que se pueden transmitir en el uso de estos elementos. Igualmente ayuda a que las lesiones que se producen en los trabajadores por estas herramientas puedan presentar complicaciones tal vez agravadas.

10. DISCUSION

En Colombia es muy importante para todos los trabajadores de cualquier edad en general, el estar vinculados con algún tipo de seguridad social bien sea contributivo o subsidiado ya que poco a poco se ha ido entendiendo que de una u otra manera esto es una ventaja para todas las personas independientemente de la edad y del género al que pertenezcan, como se vio reflejado en la encuesta realizada a la población de Mercasur Ltda. Donde solamente una sola persona no tenía seguridad social, por falta de conocimiento y descuido en el tema. Esta posición permite tomar acciones sobre el tipo de seguridad social al que se ve avocado utilizar esta clase de trabajadores informales y para que los estamentos gubernamentales y municipales se hagan cargo de estas inconsistencias con el fin de minimizar las consecuencias de seguridad laboral e higiene industrial.

Aunque hay todavía muchas labores en donde predomina un solo sexo, con el advenimiento de nuevas tecnologías, materias primas y con la alta demanda que padece el país, se ha notado una alta incursión del género femenino en muchos campos laborales, haciendo que en muchos lugares de trabajo se establezcan con géneros mixtos como ocurre en la población de los trabajadores del área de expendio de pescado de Mercasur Ltda; donde se ve que a pesar de que el sexo femenino predomina con un 60%, tan solo existe una pequeña diferencia con el masculino; destacando el ingreso del género femenino al ámbito laboral.

Con el incremento de la población pobre y vulnerable que se ve en el municipio de Neiva y la disminución de trabajo formal, se ve arraigado en el diario vivir de muchos neivanos a las labores informales, a causa de las pocas oportunidades que brinda el gobierno municipal a ejercer un trabajo digno. Considerando que esta población busca satisfacer sus necesidades básicas y desempeñar un lugar

muy importante en la economía, se resalta que los expendedores de pescado pertenecen a estratos socio económico bajos predominando el nivel uno, demostrando bajos índices de escolaridad, aunque dejando como sorpresa de que en dicha población se encuentran dos técnicos y un profesional.

Este trabajo informal se ve resaltado por la gran similitud con las jornadas laborales desempeñadas en el trabajo formal, en el que las horas laboradas son de 8 diarias aunque dependa de factores como la producción y temporada de ventas; igualmente sucede con los días laborados que se encuentran entre 6 y 7 días a la semana resaltando que estos productos tienen una alta demanda en venta los días sábados y domingos.

A pesar de tener una larga experiencia en la labor que desempeña esta población con más de 26 años es susceptible a padecer accidentes de trabajo en la manipulación del pescado generando pinchazos y cortes producidos con los cuchillos y espinas que hacen parte vital en la labor que desempeñan; además se ven afectados por diversas afecciones de la piel desencadenando enrojecimiento e inflamación en las manos, debido al contacto con el agua durante largas horas lo que produce mayor vulnerabilidad a sufrir todo tipo de lesiones ya que hay una alta exposición a los riesgos mecánicos y biológicos.

Discusión sobre factores de riesgo, condiciones locativas y ambientales del lugar donde se expende el pescado

Casi todos los trabajadores usan algún elemento de protección personal, destacándose el delantal, donde se puede resaltar que de alguna manera no se tiene un verdadero conocimiento de la normatividad y medidas de salud ocupacional para evitar y disminuir los factores de riesgo desencadenantes de accidentes laborales y enfermedades profesionales.

La población trabajadora de Mercasur Ltda. Cuenta con servicios sanitarios adecuados para el uso comunitario, que son compartidos con las personas que laboran en las otras dependencias, en el cual se destacan la limpieza y optimo aseo en el momento de la visita; esto confirma que estas dependencias cuentan con servicio de agua potable que facilita la limpieza de las áreas de trabajo y que realizan un sistema de evacuación de residuos sólidos demostrando que la edificación cumple con los parámetros mínimos de saneamiento básico después de la jornada laboral.

Esto se ve empañado por que muchos de los sitios de trabajo no poseen recipientes adecuados para la recolección de residuos sólidos, generando desaseo, falta de orden y limpieza y practicas inadecuadas de higiene.

Esto hace, que se produzcan elevadas niveles de contaminaciones con productos biológicos lo que ayuda a potencializar el riesgo locativo y biológico de cada sitio de trabajo por la presencia de gérmenes patógenos que se producen a través de restos de pescado y residuos sólidos desechados por los mismos trabajadores. Igualmente, se cuentan con superficies antihigiénicas y obsoletas fabricadas en madera que no cumplen con los estándares mínimos de seguridad y calidad para el ejercicio de esta labor. Sin embargo, se cumple con las jornadas de fumigación realizadas por Zoonosis con un cronograma instaurado por dicha organización que informa oportunamente el día de la fumigación ayudando a disminuir la producción de plagas. Además no se permite la presencia de animales aunque existen perros callejeros y aves de rapiña que tratan de dañar la imagen del establecimiento, cuando ya las ventas se han evacuado un poco.

Las siguientes son las observaciones generales que se extrajeron de la entrevista no estructurada a los trabajadores y del diario de apuntes que se realizaron durante las visitas al pabellón de expendio de pescado:

- En la entrevista no estructurada llevada a cabo el 20 de mayo de 2008, se tiene gran evidencia de los accidentes de trabajo que se presentan en este grupo de trabajadores, los cuales se desencadenan en cortes con cuchillos y pinchazos con espinas. Además los trabajadores manifiestan inconformidad por los puestos de trabajo, ya que son pequeños para el debido proceso del pescado y el nivel del suelo no está acorde con la ubicación de los sifones haciendo que se produzca estancamiento de residuos líquidos y resaltan el carecimiento de agua potable para el servicio, durante la jornada laboral, ya que se encuentra restringidos a horarios en los cuales solamente pueden desarrollar el aseo del local y no llevar a cabo el proceso completo de expendio de pescado durante toda la jornada.

- La mayoría de los sitios de trabajo individual tienen en la parte de atrás salida de residuos sólidos y líquidos, generando la acumulación de los mismos produciendo de esta manera insalubridad.

- Igualmente hay una serie de alcantarillas que están siempre con residuos (escamas de pescado). Y que están cerca de dos sitios de trabajo donde se expende el producto haciendo que la imagen del establecimiento no sea la más adecuada.

- Tanto los pisos de los locales y los sifones de la edificación en general, se encuentran siempre con residuos de escamas y productos del mismo pescado que son arrojados al suelo o acumulados en cualquier lugar dentro del local. Inclusive se ven rastros de toda clase de residuos sólidos como artículos desechables (vasos, platos, cucharas), bolsas plásticas, cartones, papeles, colillas de cigarrillos

y líquidos en general, en donde se suma que algunos sifones no presentan rejillas y además la parte del techo interno del pabellón está totalmente lleno de telarañas y suciedad.

- Muchas de las superficies donde se coloca el pescado para su debido proceso está hecho en madera, éste se observa con humedad, dando la impresión de la existencia de gérmenes patógenos productores de múltiples lesiones o enfermedades. Otras superficies están hechas con material liso, como el granito pero ya presentan aberturas por el uso y desgaste lo que también puede ayuda a la acumulación de gérmenes patógenos.

- Las manos y las uñas de los trabajadores presentan una contextura de inflamación, maceración y presencia de callos, es también importante resaltar que la mayoría de los elementos corto punzante o herramientas manuales se encuentran oxidadas.

- Hay locales en donde se manipula pescado conservado a bajas temperaturas y como no disponen de agua durante toda la jornada de trabajo, ésta es acumulada en recipientes plásticos, bien sea limpia o sucia, haciendo que se reutilice varias veces para el lavado del pescado.

- Las personas acostumbran a comer dentro del local o dentro del pabellón en general, mientras que otra persona realiza el debido proceso del pescado para su venta.

11.CONCLUSIONES

Actualmente en Colombia el tema de salud ocupacional, está muy descuidado por parte de todos los entes encargados, no sólo es falta de conocimiento e interés de los trabajadores, empleadores y médicos, si no que es también de los grandes responsables como las Secretarias de Salud de cada ciudad, en donde no prestan atención e interés a este gran problema.

Al encontrar una población que se encuentra con variedad etárea en edad y sexo en un sólo sitio de trabajo, con múltiples factores de riesgos que no solo dependen del mismo trabajador sino también de las condiciones locativas y ambientales que se ven alteradas por la falta de cultura ciudadana y por el descuido de los entes administrativos, se pudo percatar que los factores de riesgos generados en este lugar dependen de todos y que de alguna manera, si se emprenden acciones correctivas, se contribuiría al mejoramiento de las condiciones laborales; evitando de esta forma toda clase de incidentes de trabajo.

Las condiciones locativas que se encontraron en la edificación incluyendo sitios de trabajo individual fueron deficientes puesto que el orden y el aseo no prima en este lugar incluyendo el estancamiento de residuos líquidos por el desnivel de suelo de los locales con los sifones, puesto que el agua no fluye fácilmente hacia los vertimientos. Se nota también la alteración ambiental en el pabellón de expendio de pescado ya que dentro, se encuentran desagües de aguas residuales que permanecen llenas de escamas de pescado generando contaminación por la emisión de malos olores y taponamiento del desagüe lo que puede llegar a producir inundaciones y afecciones en la salud de los trabajadores como enfermedades bacterianas y virales.

Es importante describir que los procedimientos desarrollados en el expendio de pescado son comunes y repetitivos, dentro de los cuales se tiene el de limpiar el pescado, cortar bigotes en aquellos que lo requieran, quitar agallas y sajar; estando muy relacionados con los factores de riesgo puesto que para la realización se necesitan implementos básicos como lo son los cuchillos, las hachas, des - escamadoras, sierras y las espinas de pescado que hace parte de las herramientas de trabajo y materia prima; los cuales causan lesiones principalmente en las manos y los dedos como lo son las cortaduras y los pinchazos.

Generalmente los factores de riesgo en todas las labores que realiza el hombre cada día van en aumento, haciendo que sean más nocivos para la salud de las personas. Pero por lo general la parte informal de trabajo pasa por desapercibida haciendo que las enfermedades en cualquier momento puedan atacar al trabajador.

En todos los trabajos que presentan una manipulación continua utilizando las manos como en el caso del expendio de pescado, se encuentran marcas profesionales que son lesiones anatómicas de origen laboral que no alteran la capacidad de trabajo. Suelen estar causadas por irritaciones mecánicas como presión o fricción de la piel que pueden tener un efecto irritante, sin embargo, es de notar que algunas repeticiones frecuentes pueden estimular las reacciones de defensa (Engrosamiento de la epidermis). Lo que común mente se llaman callos.

Durante el trabajo de investigación se estableció que las posibles enfermedades catalogadas como profesionales por el Decreto 1832, que se puedan presentar en la población de expendedores de pescado, son aquellas enfermedades infecciosas y parasitarias que se producen por la exposición a riesgo biológico; que por definición está representado por la presencia de hongos, bacterias, virus

que producen infecciones en toda su extensión por ser agentes patógenos. Entre las enfermedades que pueden tener incidencia en este lugar de trabajo por desarrollar labores como la manipulación de alimentos, se pueden presentar granulómas, dermatitis de contacto y la distrofia ungüeal.

Es por eso, que se concluyo que las labores que se realizan en el expendio de pescado, incluyendo el mal diseño de las instalaciones, su deterioro, la mala higiene, los implementos de trabajo en mal estado, la falta de elementos de protección personal y la falta de desconocimiento de los trabajadores en el cuidado de la salud, hace que exista una alta posibilidad en la incidencia de una enfermedad profesional con el paso del tiempo.

12. RECOMENDACIONES

En el grupo poblacional se cuenta con adultos mayores con alta experiencia en el campo laboral lo que manifiestan inconformidad por los puestos de trabajo, ya que son pequeños para el debido proceso del pescado y el nivel del suelo no está acorde con la ubicación de los sifones haciendo que se produzca estancamiento de residuos líquidos y resaltan el carecimiento de agua potable para el servicio, durante la jornada laboral, ya que se encuentra restringidos a horarios en los cuales solamente pueden desarrollar el aseo del local y no llevar a cabo el proceso completo de expendio de pescado durante toda la jornada.

Teniendo en cuenta la importancia del problema que aqueja a los trabajadores del expendio de pescado en Mercasur Ltda, se hace necesario e indispensable que los trabajadores entiendan con claridad los factores de riesgo relevantes que se identificaron con el trabajo de investigación, para que conozcan los peligros a los que están expuestos diariamente. Estos factores de riesgo se pueden dar a conocer a través de programas de prevención o programas de vigilancia epidemiológica que podrán ser institucional o personal, con la colaboración estrecha de los mismos trabajadores y Mercasur Ltda para su desarrollo. Como ejemplo se podría comenzar con el uso de elementos de protección personal.

Para que los trabajadores conozcan todos los peligros presentes en este lugar de trabajo y para que todas las medidas colectivas sean eficaces se recomendaría establecer un programa completo de información de todo tipo de afecciones, adaptando cuidadosamente los principios y las normas de salud ocupacional a todas las características especificas de cada lugar de trabajo. Pero para asegurar su eficacia, los programas de información y prevención deben revisarse periódicamente teniendo en cuenta los cambios en el lugar de trabajo.

Este programa se podría llevar a cabo a través de instrucciones para el mejoramiento de las condiciones de salubridad del lugar siendo éstas no tan adecuadas, buscando de tal manera la minimización o eliminación de los factores de riesgo, para motivarlos a velar por la conservación de la salud y el bienestar propio, llevando a cabo procedimientos de limpieza y desinfección satisfaciendo las necesidades particulares del proceso y del pescado, que es el producto que se trata.

Llevar por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Incluir un programa de desechos sólidos (basuras) generados en las instalaciones y sitios específicos de los lugares de trabajo que garanticen una optima labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas de trabajo en general, equipos o el deterioro de la salud de los trabajadores y del medio ambiente.

Dar a conocer a los trabajadores que para evitar cualquier daño o afección en la salud se hace necesario seguir procedimientos adecuados en la labor que se desarrolla con el expendio de pescado, pero prestando atención a los instrumentos y elementos de trabajo, las instalaciones y muy de la mano a las actitudes personales con que se realiza dicha labor.

13. SUGERENCIAS

Pero para llevar a cabo los procedimientos adecuados hay que tener en cuenta lo siguiente:

La garantía de la seguridad con que se realiza este proceso es la limpieza del lugar donde se manipula el pescado, teniendo en cuenta los suelos, paredes, techos de las instalaciones y locales.

Es recomendable que las superficies de contacto con el pescado sean de material liso, sin grietas ni ranuras donde no se produzca la acumulación de polvo, grasa o suciedad en general, lo cual ayuda a la proliferación de gérmenes e insectos.

Tener una actitud de cambio frente a la seguridad y buenas prácticas de higiene con respecto al trabajo ya que es muy importante y de trascendencia para todos los que realizan esta labor, teniendo en cuenta que esta es la única manera de evitar riesgos y generar consecuencias que puedan llevar a la aparición de cualquier Enfermedad Profesional.

Para evitar los riesgos se hace necesario:

- Utilizar en la manipulación ropa distinta a la que se utiliza en la calle.
- Llevar el pelo recogido y protegido con un gorro.
- Mantener las uñas limpias y cortas.

- Proteger los cortes y heridas en las manos con una cubierta impermeable (Curas).

- Evitar el comer o fumar mientras se realiza cualquier labor.

- Lavarse las manos siempre que se haga uso de los servicios higiénicos.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. SOCIEDAD COLOMBIANA DE MEDICINA DEL TRABAJO 2002. enfermedades profecsionales, protocolo para su diagnostico. Santafe de Bogota. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

2. AMBIENTE 2003. Convenio Plazas de Mercado. Secretaria Distrital. Santafe de Bogota.

3. Ibid.

4. SOCIEDADS COLOMBIANA DE MEDIICNA DEL TRABAJO 2002. Enfermedades Profesionales, protocolo para su diagnostico. Santefe de Bogota. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

5. Enfermedades de la Piel. Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo.

6. Ibid.

7. Ibid.,

8. Ibid.

9. Asi cumplimos nuestro compromiso con Neiva. 1995- 1997.

BIBLIOGRAFIA

ASI CUMPLIMOS NUESTRO COMPROMISO CON NEIVA. (1995-1997).

CARRILLO, Lorena. Medicina del trabajo. Pág. 43. Capitulo III

COMPENDIO DE NORMAS LEGALES SOBRE SALUD OCUPACIONAL. (ARSEG).

CONVENIO PLAZAS DE MERCADO. Santa fé de Bogotá, 2003. SECRETARIA DISTRITAL.

DELGADO, María Consuelo. Metodología de la investigación, Colombia 2003

ENFERMEDADES DE LA PIEL, Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo. DUROCHER Louis Philippe.

ENFERMEDADES PROFESIONALES, PROTOCOLO PARA SU DIAGNOSTICO. Santafe de Bogota: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. SOCIEDAD COLOMBIANA DE MEDICINA DEL TRABAJO. (2002).

Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional y otros documentos complementarios. (INCONTEC).

ANEXOS

Anexo A. Formato de encuesta

Anexo B. Plano de estructuracion del pabellón de expendio de pescado

Anexo C. Registro Fotográfico

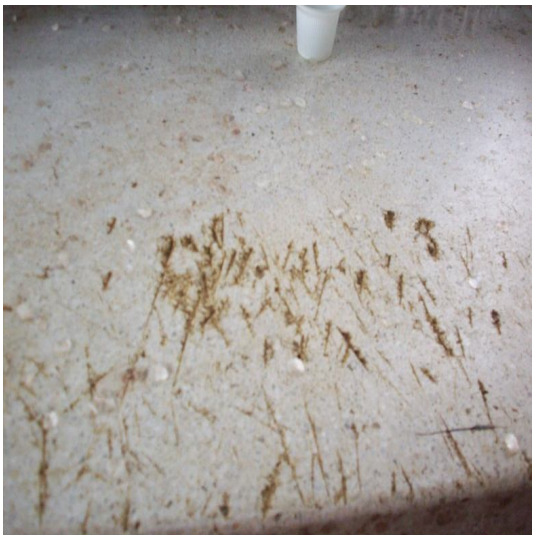
MATERIA PRIMA

PROCESO

FACTOR DE RIESGO MECÁNICO

FACTOR DE RIESGO LOCATIVO

RIESGO BIOLÓGICO



2015/08/17 02:23

2015/08/17 03:13

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL

CUESTIONARIO DE CARACTERISTICAS SOCIODEMOGRAFICAS, DE SALUD Y RIESGOS OCUPACIONALES

DATOS PERSONALES

NOMBRES _____ APELLIDOS _____ EDAD _____ años

GENERO [ ] M [ ] F AFILIADO A E.P.S. [ ] SI [ ] NO Cual: _____ EST. SOCIOECO. 1 2 3 4

NIVEL DE EDUCACIÓN

[ ] SIN EDUCACION [ ] PRIMARIA [ ] SECUNDARIA [ ] TECNICO [ ] PROFESIONAL [ ] OTROS

INFORMACION DEL TRABAJO Y PROCESOS

1	CUANTO TIEMPO DURA SU JORNADA LABORAL.		en horas		2	CUANTOS DIAS TRABAJA EN LA SEMANA.		en días			
3	CUANTO TIEMPO LLEVA TRABAJANDO EN EL EXPENDIO DE PESCADO.		meses años		4	HA TENIDO ALGUNO DE ESTOS ACCIDENTES CUANDO MANIPULA EL PESCADO.	PINCHAZOS	CORTES	GOLPES	NINGUNO	
5	LA CONTESTURA DE LAS MANOS ES.	ROJAS	INFLAMA		6	CON QUE HAN OCURRIDO LOS ACCIDENTES. (SI HA TENIDO).	HACHAS	CUCHILLO	SIERRAS	DES-CAMA	ESPINAS	ESCAMAS
7	HA PRESENTADO LESIONES FISICAS COMO.	ULCERA	VESICU	AMPOLLA	MACERAC	8	EN QUE PARTE DEL CUERPO A PRESENTADO ALGUNAS AFECCIONES.	DEDOS	MANOS	MUÑECA	ANTEBRAZO	NINGUNO
9	HA PRESENTADO ALGUNAS DE LAS SIGUIENTES AFECCIONES EN SALUD COMO. TRABAJO.	HONGO	BACTER	ALERGIA	SARPULLI	NINGUNO	10	EN QUE PARTE PRESENTO LAS ANTERIORES AFECCIONES EN SALUD. TRABAJO.	DEDOS	MANOS	MUÑECA	ANTEBRAZO	NINGUNO
	Otros cual:												
11	EN ALGUNA DE LAS AFECCIONES ANTES EXPUESTAS; FUERA DE SU TRABAJO ESTA.	MEJORA	EMPEORA	ESTABLE	NINGUNO		12	TIENE DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE EN EL TRABAJO.	SI	NO			
13	ANTES DE DESARROLLAR EL ACTUAL TRABAJO, PADECIA DE ALGUNA ENFERMEDAD (RELACIONADA).	SI	NO				Cual: _____						

FICHA DE OBSERVACION SOBRE FACTORES DE RIESGO, CONDICIONES LOCATIVAS Y AMBIENTALES DEL LUGAR DONDE SE EXPENDE EL PESCADO

FACTORES PERSONALES

15	USA ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL EN SU AREA DE TRABAJO.	SI	NO		16	QUE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL UTILIZA.	GORRA	GAFAS	TAPABOCA	GUANTES	DELANTAL	BOTAS
						Otros cual:	NINGUNA					

CONDICIONES DE LA EDIFICACIÓN (SITIO DE TRABAJO)

17	EL LOCAL ESTA UBICADO LEJOS DE CUALQUIER FOCO DE INSALUBRIDAD.	SI	NO		18	EL LUGAR DE EXPENDIO SE ENCUENTRA LIBRE DE ACUMULACION DE BASURAS.	SI	NO			
	Otros cual:										
19	EL LUGAR DE EXPENDIO FACILITA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	SI	NO		20	SE DISPONE CON LOS RECIPIENTES ADECUADOS PARA LA RECOLECCION DE RESIDUOS.	SI	NO			
21	LA SUPERFICIE DE CONTACTO DEL PESCADO POSEE.	ACALISO	POROSO	ABSORBEN	GRIETAS	NINGUNA	22	LOS MATERIALES DE TRABAJO ESTAN DISEÑADOS CON ELEMENTOS ANTICORROSIVOS.	SI	NO			
	Nombre del elemento:										
23	EXISTE ALGUN PROCESO DE EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS.	SI	NO		24	EXISTE SISTEMA DE SALIDA DE AGUAS RESIDUALES.	SI	NO			
	Cuales:					Cuales:					
25	EXISTE SERVICIO SANITARIO.	SI	NO		26	EL SERVICIO SANITARIO SE ENCUENTRA EN BUENAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO.	SI	NO			
27	SE PERMITE LA PRESENCIA DE ANIMALES EN EL ESTABLECIMIENTO.	SI	NO		28	SE REALIZA FUMIGACIÓN PARA EL EXTERMINIO DE PLAGAS.	SI	NO			
	Cuales:					SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	ANUAL		
29	TIENE DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE EN EL TRABAJO.	SI	NO								

ENCUESTADO

ENCUESTADOR

Anexo A.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES INVESTIGACION

TIEMPO	P	MES											
ACTIVIDAD	E	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Propuesta del proyecto	P												
	E												
Presentacion Anteproyecto	P												
	E												
Presentacion Proyecto	P												
	E												
Presentacion Marco Teorico	P												
	E												
Estrategias Metodologicas	P												
	E												
Recolección de la Información	P												
	E												
Analisis y Resultados	P												
	E												
Informe Final	P												
	E												