



## Implementaci6n del programa de primeros auxilios a respuesta de emergencias en lo colaboradores de la bodega de carnes de Corporaci6n Favorita.

*Implementation of the first aid program for emergency response in the employees of the Corporaci6n Favorita meat warehouse.*

Gabriela Aimacaña<sup>1</sup> 

[gabilu1408@gmail.com](mailto:gabilu1408@gmail.com)

**Instituto Tecnol6gico Superior Universitario Oriente (ITSO)**

Riobamba, Ecuador

Benjam6n Gabriel Quito Cortez<sup>2</sup> 

[benjaminquito@bqc.com.ec](mailto:benjaminquito@bqc.com.ec)

**Instituto Tecnol6gico Superior Universitario Oriente (ITSO)**

Riobamba, Ecuador

Aurelio Iv6n Quito 6lvarez<sup>3</sup> 

[ivanquito@bqc.com.ec](mailto:ivanquito@bqc.com.ec)

**Instituto Tecnol6gico Superior Universitario Oriente (ITSO)**

Riobamba, Ecuador

Recepci6n: 06-11-2024 Aceptaci6n: 16-06-2025 Publicaci6n: 29-07-2025

**Como citar este articulo:** Aimacaña, G; Quito, B; Quito, A. (2025). **Implementaci6n del programa de primeros auxilios a respuesta de emergencias en lo colaboradores de la bodega de carnes de Corporaci6n Favorita.** Metr6polis. Revista de Estudios Globales Universitarios, 6 (1), pp. 64-105.

<sup>1</sup> Tecn6loga en Emergencias M6dicas (ISTCRE), Tecn6loga Superior Universitario en Seguridad y Salud Ocupacional (ITSO), actualmente curso una Maestr6a en Herramientas de Seguridad Industrial y Salud en el Trabajo, adem6s cuento con certificaciones del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitaci6n Profesional en: Formaci6n de Formadores, Prevenci6n de Riesgos Laborales, Construcci6n y Obras P6blicas y Asistencia en Seguridad Industrial

<sup>2</sup> Abogado, Magister en Educaci6n (Universidad Bicentenario de Aragua) Venezuela, Magister en Ciencias Gerenciales (universidad internacional del caribe y Am6rica latina) Curacao, Doctor en Ciencias de la Educaci6n PHD (UBA) Venezuela, Doctor en Ciencias Gerenciales PHD (universidad internacional del caribe y Am6rica latina) Curacao, Postdoctorado en Ciencias de la Educaci6n (UBA) Venezuela

<sup>3</sup> Promotor y gestor de proyectos sociales (Capacitadora JYS), Formaci6n t6cnica avanzada en participaci6n y gobernanza comunitaria, mediaci6n y resoluci6n de conflictos (Capacitadora JYS), Tecn6logo en Promoci6n y Defensor6a Social (Instituto Superior Tecnol6gico Jatun Yachay Wasi), Tecn6logo Superior Universitario en Seguridad y Salud Ocupacional ( Instituto Superior Tecnol6gico Oriente (ITSO).



### Resumen

La presente investigación tiene la finalidad de preparar a los colaboradores de la bodega de carnes para que puedan actuar de manera eficiente y rápida ante cualquier situación de emergencia, que se presente durante la jornada laboral y así también se pueda tomar ciertas medidas de prevención para minimizar los riesgos a los que se encuentran expuestos, garantizando la seguridad y el bienestar en el trabajo. El programa se fundamenta en la capacitación continua del personal en técnicas básicas en el manejo de heridas, amputaciones, vendajes, inmovilizaciones, lesiones osteomusculares, quemaduras y reanimación cardiopulmonar. La metodología utilizada en este estudio incluyó un enfoque cuantitativo, recolectando datos a través de encuestas aplicadas a colaboradores para evaluar sus conocimientos previos en respuesta a las emergencias. Estas capacitaciones se deberán realizar periódicamente para todo el personal ya sea antiguo y de ingreso para asegurar que todos estén actualizados y preparados para responder adecuadamente. Además, se incluye la instalación de equipos y suministros necesarios, como botiquines, tabla de columna, silla de ruedas y extintores, en puntos estratégicos de la bodega. Los resultados de este estudio constituyen una base sólida para la implementación de programas similares en otras áreas de la empresa, bodegas y en la industria cárnica en general. Se concluye que con las capacitaciones continuas los colaboradores podrán estar familiarizados con procedimientos y tener una estructura organizacional clara se podrá dar brindar una atención rápida a las emergencias que se pueden suscitar en la jornada laboral y por ende la promoción de prácticas seguras. **Palabras claves:** capacitación, riesgos, amputaciones, primeros auxilios, emergencia.

### Abstract

This research aims to prepare meat warehouse employees to act efficiently and quickly in any emergency situation that may arise during the workday. The goal is also to implement preventive measures to minimize the risks to which employees are exposed, thereby guaranteeing safety and well-being at work. The program is based on continuous staff training in basic techniques for managing wounds, amputations, bandages, immobilizations, musculoskeletal injuries, burns, and cardiopulmonary resuscitation (CPR). The methodology used in this study included a quantitative approach, collecting data through surveys administered to employees to assess their prior knowledge in emergency response. These training sessions should be conducted periodically for all personnel, both existing and new hires, to ensure everyone is updated and adequately prepared to respond. Additionally, the program includes the installation of necessary equipment and supplies, such as first-aid kits, spine boards, wheelchairs, and fire extinguishers, at strategic points within the warehouse. The results of this study provide a solid foundation for implementing similar programs in other areas of the company, other warehouses, and in the meat industry in general. It is concluded that with continuous training, employees will be familiar with procedures, and with a clear organizational structure, rapid attention can be provided to emergencies that may occur during the workday, thereby promoting safe practices. **Keywords:** training, risks, amputations, first aid, emergency.



## **Introducción.**

La implementación de un programa de primeros auxilios y respuesta a emergencias en entornos laborales es una necesidad fundamental que no solo contribuye a la seguridad de los colaboradores, sino que también mejora el clima organizacional y la productividad de la empresa. En el contexto de la Bodega de Carnes de Corporación Favorita, donde se manipulan productos cárnicos y se llevan a cabo diversas actividades logísticas, la posibilidad de que ocurran accidentes o emergencias es considerable. Por lo tanto, se hace imperativo establecer un protocolo efectivo que garantice la atención oportuna y adecuada a cualquier eventualidad que pudiera surgir en jornada laboral.

La importancia de la capacitación en primeros auxilios y preparación ante emergencias ha sido ampliamente documentada. Según la Organización Mundial de la Salud (2020), la formación en primeros auxilios no solo reduce el tiempo de respuesta ante una emergencia, sino que también empodera a los trabajadores al proporcionarles las habilidades necesarias para actuar de manera efectiva en situaciones críticas.

Estudios previos han demostrado que la capacitación en primeros auxilios puede reducir significativamente el tiempo de respuesta ante emergencias y mejorar la confianza de los empleados para manejar situaciones críticas. (Pérez et al., 2022)

Además, la implementación de estos programas contribuye a una mayor concienciación sobre la importancia de la prevención y la seguridad en el lugar de trabajo. (Torres, 2021)



En este contexto, la normativa de prevención de riesgos laborales en la industria cárnica establece la necesidad de contar con programas de capacitación en primeros auxilios para los colaboradores. Sin embargo, en la Bodega de Carnes de Corporación Favorita, aún existen desafíos para garantizar una respuesta efectiva ante emergencias. Por ello, este estudio plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo puede la implementación de un programa de primeros auxilios y respuesta a emergencias mejorar la seguridad y la eficiencia operativa en los colaboradores de la Bodega de Carnes de Corporación Favorita?

Por tal motivo la pregunta de la investigación se basa en evaluar la efectividad del programa en la mejora de la respuesta ante emergencias y reducción de incidentes.

La metodología utilizada en este estudio incluyó un enfoque cuantitativo, recolectando datos a través de encuestas aplicadas a colaboradores y observaciones directas durante simulacros de emergencia. Se espera que los resultados de este estudio proporcionen una base sólida para la implementación de programas similares en otras áreas de la empresa, bodegas y en la industria cárnica en general.

### **Marco Teórico.**

Los primeros auxilios se definen como “El conjunto de actuaciones y técnicas que permiten la atención inmediata de una persona que ha sufrido un accidente o problema de salud, en el lugar de los acontecimientos, hasta que llegue la asistencia médica profesional”. (Maset, 2024)

Su principal objetivo es preservar la vida, evitar complicaciones y asegurar el traslado adecuado del afectado. La formación en primeros auxilios es



esencial en cualquier entorno laboral, ya que una respuesta inmediata y adecuada puede marcar la diferencia entre una recuperación rápida y complicaciones severas. A continuación, se detalla el manejo de algunas de las emergencias más comunes en el ámbito laboral:

- **Atención a Heridas Abiertas:** Limpiar la herida con agua y jabón, aplicar un antiséptico y cubrir con un vendaje estéril para prevenir infecciones. (American Heart Association, 2020)
- **Control de Hemorragias:** Aplicación de presión directa sobre la herida, uso de vendajes y, en casos graves, torniquetes para detener el sangrado. (American Red Cross, 2020)
- **Tratamiento de Fracturas:** Inmovilizar la zona afectada utilizando férulas o materiales improvisados para evitar el movimiento y reducir el dolor (OMS, 2024)
- **Manejo de Esguinces:** Aplicar hielo, elevar la extremidad afectada y utilizar vendajes compresivos para reducir la hinchazón (American Red Cross, 2020).
- **Tratamiento de Quemaduras:** Enfriar la quemadura con agua corriente, cubrir con un vendaje estéril y evitar el uso de hielo o ungüentos. (American Red Cross, 2020)
- **Tratamiento de Picaduras y Mordeduras:** Lavar la zona afectada, aplicar hielo para reducir la hinchazón y, en casos graves, buscar atención médica inmediata. (ILO, 2019)

Es esencial identificar los riesgos específicos del entorno de trabajo para preparar adecuadamente a los colaboradores. Los protocolos de respuesta



deben describir los pasos a seguir en caso de una emergencia, incluyendo la evacuación, la comunicación con los servicios de emergencia y la administración de primeros auxilios.

Según el (IESS, s.f.) un accidente laboral es todo suceso imprevisto y repentino que sobrevenga por causa, consecuencia o con ocasión del trabajo originado por la actividad laboral relacionada con el puesto de trabajo, que ocasione en él afiliado lesión corporal o perturbación funcional, una incapacidad, o la muerte inmediata o posterior.

Safety Culture (2024), destaca que “con una formación adecuada en primeros auxilios laborales los empleados pueden atender rápidamente los accidentes y lesiones en el momento en que se producen y evitar que empeoren”. Además, la implementación de estos programas genera una mayor concienciación sobre la importancia de estos conocimientos en otros ámbitos, contribuyendo a un entorno laboral más seguro y preparado.

En el ámbito normativo, la Occupational Safety and Health Administration (2019) establece que "en ausencia de una enfermería, clínica u hospital cerca del lugar de trabajo que se utiliza para el tratamiento de todos los empleados lesionados, una persona o personas deben estar adecuadamente capacitadas para prestar primeros auxilios" (29 CFR 1910.151). La exigencia de la OSHA se basa en el principio de que la atención rápida y adecuada puede reducir significativamente la gravedad de las lesiones y, en algunos casos, salvar vidas.

En Ecuador, el marco legal también refuerza esta obligación. El Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo, emitido mediante el Decreto Ejecutivo



No. 255 en mayo de 2024, promueve una cultura de prevención y protección en materia de seguridad y salud laboral (Ministerio del Trabajo, 2024), exigiendo que las empresas garanticen la capacitación de sus colaboradores, la disponibilidad de equipos de emergencia, una atención inmediata y un ambiente seguro en el que desarrollar sus actividades.

Además, el Seguro de Riesgos del Trabajo debe cubrir toda lesión corporal y todo estado mórbido originado con ocasión, a causa, o por consecuencia del trabajo que realiza el afiliado, y regula la entrega de las prestaciones a que haya lugar para la reparación de los daños derivados de accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales u ocupacionales que afecten la capacidad laboral del asegurado (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2022). Los trabajadores tienen derecho a atención médica desde el primer día de labor, independientemente del tiempo de afiliación. Además, en caso de accidente de trabajo, el empleador está obligado a mantener la relación laboral durante el período de incapacidad temporal y el año de pensión provisional. (IESS, s.f.)

Según Europreven (2024), la implementación de programas de primeros auxilios en el ámbito laboral ofrece múltiples beneficios:

- Reducción de la gravedad de las lesiones: Una intervención rápida puede prevenir complicaciones y salvar vidas.
- Mejora de la cultura de seguridad: Los colaboradores capacitados están más conscientes de los riesgos y cómo prevenirlos.
- Cumplimiento normativo: Las empresas que implementan estos programas cumplen con las normativas locales e internacionales.



- Aumento de la productividad: Un entorno laboral seguro reduce el ausentismo y mejora la moral de los empleados.

## **Estado del Arte**

La implementación de programas de primeros auxilios y respuesta a emergencias en entornos laborales ha sido ampliamente estudiada, especialmente en industrias de alto riesgo como la alimentaria. A continuación, se revisan los hallazgos más relevantes, las experiencias exitosas y los vacíos que justifican la necesidad de este estudio.

En el contexto de la industria alimentaria, y específicamente en el área de cárnicos, esta formación adquiere una relevancia aún mayor debido a los riesgos inherentes a las actividades que se realizan.

Un estudio realizado por el Centro de Investigación y Capacitación en Construcción (2020) en una fábrica de procesamiento de alimentos mostró que la implementación de un plan de respuesta a emergencias específico del lugar, incluyendo la formación en primeros auxilios y la disponibilidad de equipos de emergencia, resultó en una disminución significativa de los incidentes y una mejora en la seguridad general de los trabajadores.

Según el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (2020), "la industria de la alimentación está incluida dentro de los sectores y actividades con mayor riesgo". En el caso específico de las bodegas de carnes, los riesgos se incrementan por factores como:

- Manipulación de herramientas cortantes: El uso de cuchillos, sierras y otras herramientas afiladas es una de las principales causas de lesiones en esta industria. Los trabajadores deben manipular estas herramientas con precisión y fuerza, lo que aumenta el riesgo de cortes profundos. Estas



lesiones pueden llevar a hemorragias severas y, sin una atención inmediata, pueden resultar fatales o causar incapacidades permanentes. Además, la falta de afilado adecuado de las herramientas puede incrementar el esfuerzo necesario para cortar, aumentando el riesgo de accidente. (Previntegral, 2023)

- Exposición a bajas temperaturas: El trabajo en cámaras frigoríficas es común en las bodegas de carnes. La exposición prolongada a temperaturas extremadamente bajas puede provocar hipotermia y lesiones por congelación. Estas condiciones frías también pueden afectar la destreza manual de los trabajadores, aumentando la probabilidad de accidentes. Además, el cambio constante entre ambientes fríos y cálidos puede causar estrés térmico, lo que puede llevar a problemas de salud a largo plazo. (Revista Expofrío, 2023)

- Manipulación de maquinaria pesada: Equipos como picadoras, embutidoras y transportadores son esenciales en el procesamiento de carne. Sin embargo, su operación incorrecta o la falta de mantenimiento adecuado pueden resultar en accidentes graves, como amputaciones o lesiones por aplastamiento. La ausencia de protecciones adecuadas en las máquinas y la falta de capacitación en su uso incrementa los riesgos. Asimismo, la fatiga y la presión por mantener altos niveles de producción pueden contribuir a errores humanos que desencadenan accidentes.

- Resbalones y caídas: Los suelos en áreas de procesamiento de alimentos suelen estar mojados o resbaladizos debido a derrames de líquidos o grasas. Esto aumenta el riesgo de caídas, que pueden causar lesiones desde contusiones menores hasta fracturas severas. Las caídas son una de las causas más comunes de accidentes laborales en la industria



cárnica (Bleuagro, 2023). La acumulación de residuos en el suelo y la falta de señalización adecuada también pueden incrementar estos incidentes.

- Manipulación de cargas pesadas: Los trabajadores de las bodegas de carnes deben levantar y transportar grandes piezas de carne o cajas pesadas de producto, lo que puede causar lesiones musculoesqueléticas, como esguinces, distensiones y hernias discales. La falta de ergonomía en los movimientos y la ausencia de equipos adecuados para el levantamiento de cargas, como fajas de soporte o montacargas, agravan este problema. Según OMS (2021), estos trastornos reducen significativamente la movilidad y la destreza, lo que conduce a jubilaciones anticipadas, disminución del bienestar general y una menor capacidad para participar en actividades sociales.

- Exposición a sustancias químicas: En las bodegas de carnes, se utilizan productos químicos para la limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios. La exposición a estos productos sin la debida protección puede causar irritaciones en la piel, afecciones respiratorias y, en algunos casos, intoxicaciones. La mezcla inadecuada de sustancias químicas puede generar reacciones peligrosas, como vapores tóxicos, aumentando el riesgo de accidentes laborales. (Puetate, 2023)

- Fatiga y ritmo de trabajo acelerado: La presión para cumplir con las cuotas de producción y la necesidad de mantener la cadena de frío sin interrupciones pueden llevar a jornadas laborales intensas, lo que aumenta la fatiga y disminuye la capacidad de reacción de los trabajadores ante situaciones de riesgo. La fatiga laboral es un factor determinante en la reducción de la atención y el aumento de los accidentes en entornos industriales. (Coba, s.f.)



En contextos con limitaciones tecnológicas, como bodegas rurales, se recomienda priorizar talleres presenciales y prácticas guiadas. La Organización Mundial de la Salud (2020) sugiere que la capacitación presencial sigue siendo esencial en estos contextos para asegurar que todos los trabajadores adquieran las habilidades necesarias. Además, se pueden utilizar materiales impresos y manuales de primeros auxilios para complementar la formación.

## **Desarrollo.**

### **Importancia de los primeros auxilios en el lugar de trabajo.**

Los primeros auxilios son un pilar fundamental en el día a día de los colaboradores, ya que el conocimiento y la aplicación adecuada de estas técnicas pueden marcar la diferencia en situaciones críticas. La importancia de los primeros auxilios radica en su capacidad para proporcionar una respuesta inmediata y efectiva ante accidentes o emergencias de salud, lo que puede prevenir complicaciones graves y salvar vidas. (Esprohident, 2020)

### **Beneficios de la capacitación en primeros auxilios para los colaboradores.**

La capacitación en primeros auxilios ofrece múltiples beneficios para los colaboradores, siendo uno de los más importantes la reducción del tiempo de respuesta ante incidentes. Este factor es crucial, ya que una atención inmediata puede prevenir complicaciones graves e, incluso, salvar vidas. Por ejemplo, en casos de lesiones, hemorragias o traumatismos, los primeros 60 minutos son determinantes; este período, conocido como la "hora dorada", es fundamental para estabilizar al afectado y evitar



consecuencias irreversibles, como estados de shock o pérdida excesiva de sangre. (Línea Directa, 2024)

Otro beneficio clave de la formación en primeros auxilios es la concienciación sobre la prevención. Este tipo de capacitación no solo enseña cómo reaccionar ante un accidente, sino que también ayuda a los colaboradores a identificar y evitar posibles peligros antes de que ocurran. Al conocer los riesgos asociados a actividades frecuentes en su entorno laboral, los empleados pueden adoptar prácticas más seguras y proactivas.

Además de estos beneficios, la formación en primeros auxilios tiene un impacto positivo en el ambiente laboral y la eficiencia operativa. Como señala SAFE (2021), una organización especializada en servicios de fisioterapia y ergonomía, la implementación de programas de primeros auxilios proporciona los siguientes beneficios:

- Fomenta un ambiente de trabajo positivo: Los colaboradores se sienten más seguros y valorados al saber que la empresa se preocupa por su bienestar. Esto mejora la moral y el compromiso con la organización.
- Optimización del uso de implementos: Los colaboradores capacitados utilizan de manera más eficiente los recursos disponibles, como botiquines y equipos de emergencia, asegurando que estén siempre en condiciones óptimas.
- Reducción de los tiempos de recuperación: Una atención rápida y adecuada minimiza las complicaciones, lo que permite que los colaboradores afectados se reintegren más pronto a sus labores.



### **Beneficios de la capacitación en primeros auxilios para la empresa.**

La implementación de programas de capacitación en primeros auxilios no solo beneficia a los colaboradores, sino que también tiene un impacto significativo en la empresa. Estos programas contribuyen a la creación de un entorno laboral más seguro, eficiente y productivo, al tiempo que ayudan a cumplir con normativas legales y reducir costos asociados a accidentes. A continuación, se detallan los principales beneficios para la empresa:

- **Cumplimiento de las Normativas Legales:** En Ecuador, el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, (IESS), establece que los empleadores deben garantizar la seguridad y salud de sus trabajadores, lo que incluye la provisión de botiquines de primeros auxilios y la capacitación adecuada en su uso. Además, el Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo, emitido mediante el Decreto Ejecutivo No. 239 en 2016, exige que las empresas implementen programas de capacitación en primeros auxilios y cuenten con personal entrenado para responder ante emergencias.

Cumplir con estas normativas no solo evita sanciones legales y multas, sino que también demuestra el compromiso de la empresa con la seguridad y el bienestar de sus trabajadores.

- **Ahorro de Gastos Futuros:** La inversión en capacitación en primeros auxilios es mínima comparada con los costos asociados a accidentes laborales, que pueden incluir gastos médicos, compensaciones a trabajadores y pérdida de productividad.

Además, una respuesta rápida y adecuada ante emergencias puede evitar que lesiones menores se conviertan en problemas graves, reduciendo los



gastos médicos y las compensaciones. Por ejemplo, en casos de cortes o hemorragias, una intervención inmediata puede prevenir complicaciones como infecciones o pérdida excesiva de sangre, lo que a su vez reduce los costos de hospitalización y tratamientos prolongados.

- Mayor Productividad en la Empresa: Saber que están capacitados para manejar emergencias puede aumentar la moral y la confianza de los empleados. Un entorno de trabajo seguro y preparado para emergencias reduce el estrés y la ansiedad, lo que se traduce en una mayor productividad y satisfacción laboral. Según un estudio de (Safety Culture, 2024), "Las empresas con programas de primeros auxilios experimentan un aumento del 15% en la productividad, debido a la reducción de interrupciones causadas por accidentes".

Los empleados que se sienten valorados y cuidados por su empleador tienden a ser más leales y comprometidos con la empresa. Esto no solo mejora el clima laboral, sino que también reduce la rotación de personal, lo que a su vez disminuye los costos asociados a la contratación y capacitación de nuevos colaboradores.

- Mejora de la Reputación Corporativa: La reputación corporativa es un aspecto clave en el ámbito de la gestión de las organizaciones. Es un concepto complejo pero que debes conocer para alcanzar una empresa eficiente y conseguir una ventaja competitiva frente a otras compañías. (Quadmind, 2022)

Las empresas que invierten en la seguridad y el bienestar de sus empleados suelen tener una mejor reputación, tanto interna como externamente. Esta



buena reputación no solo atrae a nuevos talentos, sino que también mejora la retención de los empleados actuales.

Además, una reputación sólida en seguridad laboral puede fortalecer las relaciones con clientes y socios comerciales, quienes valoran trabajar con empresas responsables y comprometidas con la seguridad.

### **Evaluación de Riesgos y Necesidades Específicas**

La evaluación de riesgos y necesidades específicas es un paso crucial para la implementación efectiva de un programa de primeros auxilios en una bodega de carnes, ya que este proceso permite identificar los peligros particulares del entorno laboral y determinar las medidas necesarias para mitigar estos riesgos. Al llevar a cabo una evaluación exhaustiva, se pueden reconocer los riesgos específicos, como cortes, amputaciones, traumatismos, caídas, exposición a bajas temperaturas y manejo de sustancias peligrosas, que son inherentes a este tipo de trabajo. Además, esta evaluación facilita la identificación de las necesidades de capacitación y los recursos necesarios, como equipos de protección personal, infraestructura, botiquines entre otras. De esta manera, se asegura que el programa de primeros auxilios no solo sea completo y adaptado a las condiciones particulares de la bodega, sino también que esté alineado con las mejores prácticas de seguridad y salud laboral, garantizando así un entorno de trabajo más seguro y preparado para responder eficazmente a cualquier emergencia.

En una bodega de carnes, los riesgos laborales son elevados debido a la naturaleza de las actividades que se realizan. Algunos de los riesgos específicos incluyen:



- Manipulación de Herramientas Cortantes: El uso de cuchillos, sierras y otras herramientas afiladas es una de las principales causas de lesiones en esta industria. (INSST, 2020) Los trabajadores deben manipular estas herramientas con precisión y fuerza, lo que aumenta el riesgo de cortes profundos. Estas lesiones pueden llevar a hemorragias severas y, sin una atención inmediata, pueden resultar fatales o causar incapacidades permanentes.

Por ejemplo, en el caso de que un colaborador que utiliza un cuchillo para deshuesar una pieza de carne sufra un corte profundo en la mano debido a que el cuchillo se resbala, esto podría ocasionar una hemorragia severa que requeriría atención médica inmediata para detener el sangrado y prevenir infecciones. El tiempo de recuperación para un corte profundo puede variar, pero generalmente oscila entre 2 y 4 semanas, dependiendo de la gravedad y la atención recibida.

Además, los costos asociados con un corte profundo pueden incluir gastos médicos por tratamiento de emergencia, suturas, medicamentos para el dolor y antibióticos, así como posibles terapias de rehabilitación. Además, la empresa puede enfrentar costos indirectos como la pérdida de productividad y el tiempo de inactividad del trabajador.

Las complicaciones de un corte profundo pueden incluir infecciones, daño a los nervios y tendones, cicatrización deficiente y en casos graves, puede ser necesaria una cirugía adicional para reparar el daño.

- Exposición a Bajas Temperaturas: El trabajo en cámaras frigoríficas es común en las bodegas de carnes y por consiguiente la exposición prolongada a temperaturas extremadamente bajas, lo que posteriormente



puede provocar hipotermia y lesiones por congelación. Estas condiciones frías también pueden afectar la destreza manual de los trabajadores, aumentando la probabilidad de accidentes. Además, el cambio constante entre ambientes fríos y cálidos puede causar estrés térmico, lo que puede llevar a problemas de salud a largo plazo. Como señala Mapfre (2024), “el cuerpo humano necesita mantener una temperatura interna alrededor de los 37°C para funcionar correctamente; cuando las condiciones ambientales dificultan esta regulación, se produce lo que conocemos como estrés térmico”.

Las complicaciones derivadas de la exposición a bajas temperaturas no solo afectan la salud de los trabajadores, sino que también pueden impactar la productividad y la eficiencia operativa. Los empleados que sufren de hipotermia o lesiones por congelación pueden necesitar tiempo libre para recuperarse, lo que puede resultar en una disminución de la fuerza laboral disponible y en retrasos en la producción. Además, la rotación de personal puede aumentar si los trabajadores consideran que las condiciones laborales son demasiado peligrosas o incómodas.

- Manipulación de Maquinaria Pesada: Equipos como picadoras, embutidoras y transportadores son esenciales en el procesamiento de carne. Sin embargo, su operación incorrecta o la falta de mantenimiento adecuado pueden resultar en accidentes graves, como amputaciones o lesiones por aplastamiento. Según la OSHA, “De 2015 a 2022, la maquinaria de procesamiento de alimentos y bebidas y la maquinaria de carnicería fueron los principales contribuyentes a las lesiones SIR en la industria de procesamiento de alimentos”.



La gestión preventiva de la maquinaria es esencial para minimizar estos riesgos. Implementar un plan de mantenimiento preventivo no solo prolonga la vida útil de los equipos, sino que también reduce los costos de reparación y mejora la seguridad de los trabajadores.

- **Resbalones y Caídas:** Los suelos en áreas de procesamiento de alimentos suelen estar mojados o resbaladizos debido a derrames de líquidos o grasas. Esto aumenta el riesgo de caídas, que pueden causar lesiones desde contusiones menores hasta fracturas severas. Las caídas son una de las causas más comunes de accidentes laborales en la industria cárnica por ejemplo un trabajador que resbala en un suelo mojado puede sufrir una contusión en la cadera al caer. Este tipo de lesión puede causar dolor y limitación de movimiento, requiriendo reposo y tratamiento médico. En casos más graves, la caída puede resultar en una fractura de cadera, que podría necesitar cirugía y un período de rehabilitación prolongada.

Las complicaciones de una caída pueden incluir infecciones, daño a los tejidos blandos, y en casos graves, discapacidad a largo plazo. Las fracturas pueden llevar a una recuperación prolongada y, en algunos casos, a una movilidad reducida permanente.

- **Sobreesfuerzos o manejo manual de cargas:** La manipulación y el transporte manual de cargas pesadas es una actividad inherente en la industria cárnica, la cual puede ocasionar lesiones musculoesqueléticas significativas, como esguinces y distensiones. Según la Occupational Safety and Health Administration (OSHA, 2021), "la manipulación manual de cargas es una de las principales causas de lesiones en el lugar de trabajo", lo que resalta la importancia de adoptar medidas preventivas en entornos de alto



riesgo. Por ejemplo, un trabajador que levanta repetidamente cajas pesadas de carne puede sufrir un esguince en la espalda, lo que "puede causar dolor intenso y limitar la capacidad del trabajador para realizar tareas físicas". (Campagne, 2023)

- Exposición a Agentes Biológicos: El contacto con carne cruda y otros productos animales puede exponer a los trabajadores a agentes biológicos, como bacterias y virus, que pueden causar enfermedades. (UGT Castilla-La Mancha, 2024)

Por ejemplo, Un trabajador que manipula carne cruda puede estar expuesto a bacterias como Salmonella o E. coli, que pueden causar infecciones graves. La exposición puede ocurrir a través de cortes en la piel, inhalación de aerosoles contaminados o ingestión accidental de partículas contaminadas.

### **Análisis de Necesidades para la Implementación del Programa**

Para implementar un programa de primeros auxilios efectivo en una bodega de carnes, es necesario realizar un análisis detallado de las necesidades específicas del entorno laboral. Este análisis incluye:

- Evaluación de la Infraestructura: La infraestructura adecuada es fundamental para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en una bodega de carnes. A continuación, se detallan los elementos esenciales de la infraestructura y cómo contribuyen a evitar problemas y mejorar las condiciones laborales:

- Botiquines de Primeros Auxilios: Los botiquines de primeros auxilios deben estar bien equipados y ubicados en lugares accesibles dentro de la bodega. Deben contener elementos básicos como vendajes, desinfectantes,



tijeras, guantes desechables, y manuales de primeros auxilios. Tener botiquines bien equipados permite una respuesta rápida y efectiva ante emergencias menores, como cortes y quemaduras.

Esto puede reducir la gravedad de las lesiones y el tiempo de recuperación. La falta de botiquines adecuados puede resultar en una respuesta ineficaz a las emergencias, aumentando el riesgo de complicaciones y prolongando el tiempo de recuperación de los trabajadores. (Senyangmedical, 2025)

- **Áreas Seguras:** son espacios designados dentro de la bodega donde los trabajadores pueden recibir atención médica o refugiarse en caso de emergencia. Estas áreas deben estar claramente señalizadas y equipadas con los recursos necesarios para brindar primeros auxilios. Proporcionar áreas seguras permite una atención rápida y organizada en caso de emergencias graves, como accidentes con maquinaria pesada o exposición a agentes biológicos. La ausencia de áreas seguras puede dificultar la atención adecuada en situaciones de emergencia, aumentando el riesgo de lesiones graves y complicaciones

- **Acceso a Servicios Médico:** Es crucial que la bodega tenga acceso rápido a servicios médicos profesionales, se cuenta con un dispensario médico y también se debería tener ya un protocolo de ser el accidente fuera del horario laboral se pueda acudir rápidamente al centro asistencial de convenio. El acceso a servicios médicos profesionales asegura que los trabajadores reciban atención especializada en caso de emergencias graves, lo que puede salvar vidas y reducir el tiempo de recuperación. La falta de acceso a servicios médicos puede resultar en una atención inadecuada y demoras en el tratamiento, lo que puede agravar las lesiones y aumentar los costos médicos.



- **Cámaras Frigoríficas Adecuadas:** Las cámaras frigoríficas deben estar diseñadas para mantener temperaturas constantes y seguras, con sistemas de monitoreo y alarmas para detectar fallos. Además, deben contar con equipos de protección personal, (EPP), adecuados para los trabajadores. (Ironlux, 2023)

Mantener temperaturas adecuadas y proporcionar EPP reduce el riesgo de hipotermia y lesiones por congelación, mejorando la seguridad y comodidad de los trabajadores. Las cámaras frigoríficas mal diseñadas o sin mantenimiento pueden provocar fluctuaciones de temperatura, aumentando el riesgo de estrés térmico y lesiones por congelación.

- **Sistemas de Drenaje y Saneamiento:** Los sistemas de drenaje deben ser amplios y eficientes, con coladeras sanitarias bien distribuidas para evitar acumulaciones de agua y derrames. Las áreas de trabajo deben mantenerse limpias y secas. Un buen sistema de drenaje reduce el riesgo de resbalones y caídas, mejorando la seguridad en el lugar de trabajo. La falta de un sistema de drenaje adecuado puede resultar en suelos mojados y resbaladizos, aumentando el riesgo de accidentes y lesiones.

- **Iluminación y Ventilación Adecuadas:** La bodega debe contar con una iluminación adecuada para garantizar la visibilidad en todas las áreas de trabajo. La ventilación debe ser suficiente para mantener un ambiente de trabajo saludable y cómodo.

Según, Hs Arquitectos (2024), una buena iluminación y ventilación mejoran la seguridad y el bienestar de los trabajadores, reduciendo la fatiga visual y los problemas respiratorios. La falta de iluminación y ventilación adecuadas



puede aumentar el riesgo de accidentes y problemas de salud, como fatiga visual y enfermedades respiratorias.

### **Medidas de Mitigación y Control de Riesgos**

Para garantizar la seguridad y salud laboral en la bodega de carnes, es esencial adoptar un enfoque integral que incluya una variedad de medidas preventivas y de protección. Estas medidas no solo buscan cumplir con las normativas legales y estándares de la industria, sino también crear un entorno de trabajo seguro y saludable para todos los empleados entre las medidas que se deberían implementar tenemos:

- **Guantes Resistentes a Cortes:**

Los guantes deben cumplir con la norma ANSI/ISEA 105-2016, que clasifica los guantes en niveles de resistencia al corte, perforación y abrasión (Bob Dale Gloves, 2021). Los niveles de resistencia al corte van desde A1 (protección ligera) hasta A9 (máxima protección). Los guantes de Kevlar o Dyneema son altamente recomendados por su resistencia a cortes y abrasiones (AMSAFEPPE, 2021). Estos guantes protegen las manos de lesiones al manipular cuchillos y otros objetos afilados, reduciendo significativamente el riesgo de cortes y laceraciones.

- **Calzado Antideslizante:** El calzado debe cumplir con la norma EN ISO 20345:2011, que establece los requisitos mínimos para el calzado de seguridad, incluyendo la resistencia al deslizamiento.

Las clasificaciones SRA, SRB y SRC indican la capacidad del calzado para prevenir resbalones en diferentes superficies.



Calzado con suelas de goma antideslizante es ideal para prevenir caídas en superficies húmedas o resbaladizas. Este tipo de calzado ayuda a mantener la estabilidad y reduce el riesgo de accidentes por resbalones y caídas.

- Ropa Térmica: Debe cumplir con la norma ISO 11092, que evalúa la resistencia térmica y al vapor de agua de los textiles. Esto asegura que la ropa proporcione el aislamiento adecuado en ambientes fríos.

Ropa hecha de materiales como lana merina o tejidos sintéticos avanzados que retienen el calor corporal y permiten la transpiración. Esta ropa protege a los empleados de las bajas temperaturas, previniendo la hipotermia y otras complicaciones relacionadas con el frío.

- Control de Temperatura: Mantener la carne a temperaturas adecuadas durante el almacenamiento y transporte para prevenir el crecimiento de bacterias y cada cierto tiempo tener un mantenimiento preventivo de refrigeradores y congeladores.

- Protocolos de Higiene Personal: Establecer protocolos de higiene personal que incluyan el lavado de manos frecuente con agua y jabón, y el uso de desinfectantes a base de alcohol como lo recomienda la Organización Mundial de la Salud.

- Ropa de Protección Contra Virus: Utilizar ropa de protección que cumpla con las normas de bioseguridad, como batas desechables y mascarillas con marcado CE y referencia a la norma Asociación Española de Normalización, (UNE). Estas prendas ayudan a prevenir la transmisión de virus y otros patógenos.

- Procedimientos de Limpieza: Implementar procedimientos regulares de limpieza y desinfección de todas las áreas y equipos de la



bodega. Utilizar desinfectantes aprobados y seguir las recomendaciones de dilución y tiempo de contacto.

- Control de Plagas: Implementar un programa de control de plagas para evitar la infestación de roedores, insectos y otros animales que puedan contaminar la carne.

## **Impacto en la Seguridad y Salud Laboral**

### **Capacitación y Concienciación del Personal**

Para abordar los riesgos específicos identificados en una bodega de carnes, es fundamental adaptar la capacitación en primeros auxilios a las necesidades particulares del entorno laboral. A continuación, se detallan algunos de los cursos y técnicas esenciales que los trabajadores deben conocer:

- Capacitación de Control de Hemorragias: Este curso enseña a los colaboradores cómo detener hemorragias severas utilizando técnicas como la aplicación de presión directa, el uso de vendajes compresivos y la colocación de torniquetes. Además, incluye prácticas sobre cómo identificar el tipo de hemorragia, aplicar presión adecuada, y utilizar torniquetes de manera segura y efectiva. La capacitación en control de hemorragias puede salvar vidas al reducir la pérdida de sangre en caso de cortes profundos, una lesión común en la industria cárnica.
- Capacitación de Tratamiento de Hipotermia y Lesiones por Congelación: en él se capacita a los colaboradores para reconocer y tratar los síntomas de hipotermia y lesiones por congelación, que son riesgos comunes en las cámaras frigoríficas, donde se incluye técnicas para calentar gradualmente a una persona con hipotermia, tratar áreas



afectadas por congelación y prevenir complicaciones. La formación en esta área ayuda a prevenir daños graves y mejora la seguridad y el bienestar de los trabajadores que operan en ambientes fríos.

- Capacitación en Accidentes con Maquinaria Pesada: se enfoca en la respuesta inmediata a accidentes que involucran maquinaria pesada, como picadoras y embutidoras. Se debe impartir técnicas para inmovilizar a la víctima, controlar hemorragias, y procedimientos para evitar el shock. La capacitación específica en este tipo de accidentes puede reducir la gravedad de las lesiones y mejorar las tasas de supervivencia.

- Capacitación de Manejo de Lesiones Musculoesqueléticas: se enseña a los colaboradores cómo manejar lesiones musculoesqueléticas, esguinces y luxaciones, que pueden ocurrir debido a la manipulación y transporte de cargas pesadas; promoviendo técnicas de inmovilización, aplicación de hielo y compresión, y ejercicios de rehabilitación. La formación en esta área ayuda a reducir el tiempo de recuperación y prevenir complicaciones a largo plazo.

- Capacitación de Manejo de Exposición a Agentes Biológicos: se capacita a los trabajadores para manejar la exposición a agentes biológicos, como bacterias y virus, que pueden estar presentes en la carne cruda. Se incluye técnicas de desinfección, uso de equipos de protección personal, (EPP), y procedimientos para manejar y reportar exposiciones; por ende, se reduce el riesgo de infecciones y mejora la seguridad sanitaria en la bodega.

### **Evaluación de la eficacia de la Capacitación.**

Para medir la eficacia de estas capacitaciones se pueden implementar las siguientes estrategias:



### 1. Realizar Evaluaciones Pre y Post Capacitación:

Antes de iniciar la formación, se pueden aplicar pruebas de conocimientos para establecer una línea base del nivel de preparación de los colaboradores. Posteriormente, la misma evaluación o una similar se administra al finalizar la capacitación, permitiendo cuantificar el incremento en conocimientos y habilidades. Según (Kirkpatrick, 2006), este método es esencial para evaluar el nivel de aprendizaje, ya que "la comparación entre los resultados previos y posteriores a la capacitación permite medir de manera objetiva la efectividad del contenido impartido" (p. 42).

### 2. Encuestas de Satisfacción:

Distribuir encuestas a los empleados después de la capacitación para recopilar sus opiniones sobre la calidad del contenido, la efectividad del instructor y la relevancia del material para su trabajo diario. Las encuestas pueden incluir preguntas abiertas y cerradas para obtener una retroalimentación detallada. (Parra, 2021)

### 3. Observación del Desempeño:

□ **Supervisión Directa:** Observar a los empleados en su entorno de trabajo para evaluar cómo aplican los conocimientos y habilidades adquiridos durante la capacitación. Esto puede incluir la supervisión directa por parte de los supervisores y la retroalimentación de los compañeros de trabajo.

□ **Indicadores Clave de Desempeño (KPIs):** Comparar el desempeño laboral antes y después de la capacitación utilizando KPIs como la productividad, la calidad del trabajo y la reducción de errores. Esto ayuda



a determinar si la capacitación ha tenido un impacto positivo en el rendimiento de los empleados. (Intelego, 2024)

#### 4. Evaluación de Comportamientos:

Evaluar los cambios en el comportamiento de los empleados, como la adopción de nuevas prácticas de seguridad y la eliminación de conductas riesgosas. Esto puede hacerse a través de observaciones y evaluaciones de 360 grados, donde se recopila la retroalimentación de supervisores, compañeros y subordinados.

#### 5. Análisis del Retorno de la Inversión (ROI):

- Cálculo del ROI: Calcular el ROI de la capacitación comparando los costos del programa (salarios de instructores, materiales, etc.) con los beneficios obtenidos (aumento de la productividad, reducción de accidentes, etc.). Esto ayuda a justificar la inversión en capacitación y a identificar áreas de mejora. (Montezzana, 2023)

#### 6. Recopilación de Datos Cuantitativos y Cualitativos:

- Datos Cuantitativos: Recopilar estadísticas y números que reflejen el impacto de la capacitación, como el número de accidentes laborales antes y después de la capacitación. (ILOSTAT, 2023)\

- Datos Cualitativos: Recopilar opiniones y comentarios de los empleados sobre la capacitación para obtener una visión completa de su efectividad. (Workbeat, 2022)



## **Participación de los colaboradores en la capacitación**

Para fomentar la participación de los empleados en los programas de capacitación y poder maximizar su impacto en la seguridad y salud laboral, se pueden implementar diversas estrategias y métodos. Estas incluyen:

### 1. Incentivos y Reconocimientos:

**Premios y Certificados:** Ofrecer premios y certificados de reconocimiento a los empleados que completen con éxito los programas de capacitación. Esto no solo motiva a los empleados a participar, sino que también les da un sentido de logro y reconocimiento. (Soto, 2023)

### 2. Programas de Mentoría:

**Mentoría entre Pares:** Establecer programas de mentoría donde empleados más experimentados guíen a los nuevos en las prácticas de seguridad y salud laboral (Head Start, 2025). Esto fomenta un ambiente de aprendizaje colaborativo y refuerza la importancia de la capacitación.

### 3. Métodos de Capacitación Interactivos:

**Talleres y Simulaciones:** Utilizar talleres prácticos y simulaciones para hacer la capacitación más interactiva y relevante. Estos métodos permiten a los empleados practicar habilidades en un entorno controlado y seguro.

**Monitoreo de Participación:** Monitorear la asistencia a las sesiones de capacitación y evaluar el nivel de compromiso de los empleados durante las mismas. Esto puede incluir la observación directa y la retroalimentación de los supervisores.

**Promoción de la Responsabilidad Individual:** Fomentar una cultura donde cada empleado se sienta responsable de su propia seguridad y la de sus



compañeros. Esto puede lograrse a través de campañas de concienciación y programas de liderazgo en seguridad.

**Comunicación Abierta:** Establecer canales de comunicación abiertos es fundamental para fomentar un entorno de trabajo seguro y colaborativo. Estos canales permiten a los empleados expresar libremente sus preocupaciones y sugerencias sobre la seguridad y salud laboral, lo que contribuye a identificar y abordar problemas antes de que se conviertan en riesgos graves. (LYS, 2024). Por ejemplo, se pueden implementar buzones de sugerencias anónimas, reuniones regulares de seguridad y salud, y plataformas digitales donde los empleados puedan reportar incidentes o proponer mejoras. Además, es importante que la dirección y los supervisores mantengan una actitud receptiva y proactiva, respondiendo rápidamente a las inquietudes planteadas y tomando medidas concretas para resolverlas. Esta comunicación bidireccional no solo mejora la confianza y el compromiso de los empleados, sino que también facilita la implementación de prácticas de seguridad más efectivas.

### **Sostenibilidad y Mejora Continua**

Para mantener y mejorar los estándares de seguridad y salud laboral, es fundamental implementar programas de mejora continua. Estos programas se basan en la evaluación constante de los procesos y prácticas existentes, identificando áreas de mejora y aplicando cambios incrementales que conduzcan a un entorno de trabajo más seguro y eficiente. (ISO 45001, 2020).

Un enfoque clave es la participación de todos los empleados, fomentando una cultura de seguridad donde cada miembro del equipo se sienta responsable de su propia seguridad y la de sus compañeros. La recopilación



y análisis de datos desempeñan un papel crucial en este proceso, permitiendo a la organización tomar decisiones informadas basadas en evidencia. Además, la retroalimentación continua de los empleados ayuda a identificar problemas y oportunidades de mejora que pueden no ser evidentes a simple vista. (Workbeat, 2022)

La implementación de programas de mejora continua también implica la capacitación regular de los empleados en nuevas prácticas y tecnologías de seguridad. Esto asegura que el personal esté siempre actualizado con las mejores prácticas y pueda adaptarse rápidamente a cualquier cambio en las normativas o en el entorno laboral. La evaluación periódica de los resultados de estas capacitaciones y la adaptación de los programas según sea necesario son esenciales para mantener su efectividad a largo plazo.

La sostenibilidad en las prácticas de seguridad y salud laboral es otro aspecto crucial que debe ser abordado. Esto implica no solo mantener altos estándares de seguridad, sino también asegurarse de que estas prácticas sean viables y efectivas a largo plazo. Una forma de lograr esto es mediante la integración de tecnologías innovadoras que no solo mejoren la seguridad, sino que también reduzcan el impacto ambiental.

Entre los dispositivos más destacados se encuentran los sensores inteligentes y los dispositivos portátiles. Los sensores inteligentes pueden ser instalados en diversas áreas de la bodega para monitorear factores como la temperatura, la humedad y la calidad del aire. Estos sensores pueden detectar cambios anómalos que podrían indicar un riesgo potencial, como un aumento repentino de la temperatura que podría afectar la calidad de la carne o la presencia de gases peligrosos. (Innovacion Industrial, 2024). Al detectar estos riesgos de manera temprana, se pueden



tomar medidas preventivas antes de que se conviertan en problemas graves.

Además, los sistemas de inteligencia artificial, (IA), están revolucionando la forma en que se gestionan los riesgos laborales. La IA puede analizar grandes volúmenes de datos para identificar patrones y predecir posibles incidentes antes de que ocurran

Por ejemplo, los algoritmos de IA pueden predecir fallos en el equipo analizando datos históricos y en tiempo real, permitiendo el mantenimiento preventivo antes de que se produzca un fallo que podría poner en peligro a los trabajadores. (DataScope, 2023)

Imaginemos una bodega de carnes donde se utilizan refrigeradores industriales para mantener la carne a temperaturas adecuadas. Estos refrigeradores son críticos para la seguridad alimentaria, ya que cualquier fallo podría resultar en la pérdida de productos y riesgos para la salud. Mediante la implementación de sensores inteligentes y sistemas de IA, la bodega puede monitorear continuamente el rendimiento de los refrigeradores. Los sensores recopilan datos sobre la temperatura, el consumo de energía, las vibraciones y otros parámetros operativos.

La IA analiza estos datos en tiempo real y los compara con los datos históricos para identificar patrones que podrían indicar un fallo inminente. Por ejemplo, un aumento gradual en la temperatura interna del refrigerador, combinado con un aumento en el consumo de energía y vibraciones anormales, podría ser una señal de que el compresor está a punto de fallar. Al detectar estos patrones, el sistema de IA puede alertar al



personal de mantenimiento para que realice una inspección y reparación preventiva antes de que el refrigerador falle completamente

Este enfoque no solo previene fallos inesperados que podrían poner en peligro la seguridad de los trabajadores y la calidad de los productos, sino que también optimiza el uso de los recursos de mantenimiento.

Otra tecnología innovadora es el uso de realidad aumentada, (AR), y realidad virtual, (VR). Estas tecnologías pueden ser utilizadas para crear simulaciones de entrenamiento que permiten a los empleados practicar respuestas a situaciones de emergencia en un entorno controlado y seguro.

## **Discusión.**

La implementación de un programa de primeros auxilios y respuesta a emergencias en la bodega de carnes de Corporación Favorita es una medida esencial para garantizar la seguridad y el bienestar de los colaboradores. Los almacenes y bodegas son espacios con múltiples riesgos de seguridad, como resbalones, caídas y lesiones por manipulación de cargas pesadas. (Appenate, 2023)

Ferrer (2021), nos indica en su tesis la Importancia de la educación en primeros auxilios que el proceso de educación ha priorizado tradicionalmente el desarrollo cognitivo, dejando de lado dimensiones fundamentales del ser humano como lo afectivo y lo moral. Educar para la vida implica proporcionar recursos personales y sociales para desenvolverse en una sociedad en constante cambio y brindar ayuda a los demás.



Uno de los principales beneficios de la implementación de este programa es la reducción de la mortalidad y morbilidad en el lugar de trabajo. Según un estudio de la American Heart Association, la capacitación en primeros auxilios puede aumentar significativamente las tasas de supervivencia en casos de paro cardíaco y otras emergencias médicas. (American Heart Association, 2019)

Un aspecto fundamental del programa es la capacitación de los empleados en primeros auxilios. La formación debe incluir el uso de botiquines de primeros auxilios, procedimientos en caso de lesiones y la realización de simulacros de práctica. (Clean Start Food Safety Program, 2023)

Además, es esencial mantener un registro de los entrenamientos y de los incidentes para evaluar la efectividad del programa y realizar mejoras continuas. La capacitación regular asegura que los empleados estén preparados para actuar rápidamente y de manera efectiva en caso de una emergencia.

La capacitación debe ser integral y cubrir una variedad de escenarios posibles, desde cortes y quemaduras hasta situaciones más graves como ataques cardíacos o desmayos. Según la Cruz Roja Americana (2023), la formación en primeros auxilios debe incluir tanto teoría como práctica, permitiendo a los empleados familiarizarse con los procedimientos y ganar confianza en sus habilidades.

La ubicación estratégica de los botiquines de primeros auxilios también es vital. Estos deben estar accesibles en diferentes puntos de la bodega para garantizar una respuesta rápida en caso de emergencia (Clean Start Food Safety Program., 2023).



Asimismo, es importante que los botiquines estén bien equipados y se revisen periódicamente para asegurar que todos los suministros estén disponibles y en buen estado. La accesibilidad y el mantenimiento adecuado de los botiquines son muy importantes para una respuesta rápida y eficaz.

Además de la ubicación, es importante que los botiquines contengan todos los elementos necesarios para atender una variedad de emergencias. Según la Organización Mundial de la Salud (2023), un botiquín de primeros auxilios debe incluir vendajes, gasas, antisépticos, tijeras, pinzas, guantes desechables, y una guía de primeros auxilios. La revisión periódica de los botiquines debe incluir la verificación de fechas de caducidad y la reposición de suministros utilizados.

La implementación de un programa de primeros auxilios no solo mejora la seguridad de los empleados, sino que también puede reducir el tiempo de inactividad operativo, los costos de seguro y las multas por incumplimiento de normativas de seguridad. (Appenate, 2023)

Un entorno de trabajo seguro y preparado para emergencias es beneficioso tanto para los empleados como para la empresa. La reducción de accidentes, ausencia laboral por accidentes y la mejora en la respuesta ante emergencias pueden traducirse en una mayor productividad y un ambiente laboral más positivo.

Además, un programa de primeros auxilios bien implementado puede mejorar la reputación de la empresa. Según un estudio de la Universidad de Harvard (2023), las empresas que invierten en la seguridad y el bienestar de sus empleados tienden a tener una mejor imagen pública y una mayor



lealtad por parte de sus trabajadores. Esto puede resultar en una menor rotación de personal y una mayor atracción de talento.

Es fundamental realizar evaluaciones periódicas para identificar áreas de mejora y reforzar el conocimiento. Las evaluaciones deben incluir la revisión de los procedimientos de emergencia, la efectividad de la capacitación y la adecuación de los suministros en los botiquines. (Appenate, 2023)

La retroalimentación de los colaboradores también es valiosa para identificar posibles mejoras en la implementación del protocolo para distintas emergencias que se puedan suscitar en su labor diaria. La capacitación de primeros auxilios debe ser dinámica, práctico, didáctico y debe adaptarse a las necesidades y recursos de la bodega y sus colaboradores.

La evaluación continua también debe considerar los cambios en la normativa de seguridad y las mejores prácticas del sector. Según la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo (2023), las empresas deben mantenerse informadas sobre las actualizaciones en las regulaciones y ajustar sus programas de seguridad en consecuencia. La implementación de nuevas tecnologías, métodos de capacitación e incluso simulacros puede mejorar los tiempos de respuesta en la atención de emergencias durante la jornada laboral.

El cumplimiento de las normativas de seguridad es otro aspecto crucial de la implementación del programa de primeros auxilios. Las regulaciones de seguridad laboral, como las establecidas por la OSHA, requieren que las



empresas proporcionen un entorno de trabajo seguro y cuenten con medidas adecuadas para responder a emergencias. (Appenate, 2023)

El cumplimiento de estas normativas no solo evita sanciones, sino que también demuestra el compromiso de la empresa con la seguridad y el bienestar de sus colaboradores.

Al estar la mayor parte del personal capacitado se puede lograr que sean capaces de actuar en cualquier situación de emergencia por ende es importante que se pueda acceder incluso de manera virtual al contenido y manejo de posibles accidentes que puedan ocurrir o estadísticamente ya se han dado ; es por eso que la promoción y difusión de la capacitación debe realizarse en un periodo no tan largo y continuamente estar socializando de manera virtual o vídeos institucionales y de simulación interactiva que se acoplen a los diferentes estilos de aprendizaje, haciendo que haya mayor asequibilidad para todos los individuos sin importar la edad o contexto para retener el autoaprendizaje sobre primeros auxilios básicos.

### **Conclusiones.**

La implementación del programa de primeros auxilios y respuesta a emergencias en los colaboradores de la bodega de carnes de Corporación Favorita ha tenido un impacto significativo en la disminución de accidentes y lesiones; en el trabajo diario se ha observado el manejo oportuno, adecuado y con normas de bioseguridad en la atención de urgencias y emergencias.

Los protocolos de respuesta a emergencias han demostrado ser eficaces garantizando una actuación coordinada. Los colaboradores han seguido los



procedimientos establecidos, lo que ha permitido una atención rápida y adecuada entre compañeros.

El fomentar una cultura de seguridad y prevención en la bodega de carnes. Los colaboradores por ende son más conscientes de los riesgos y están motivados a seguir prácticas seguras, creando un ambiente de trabajo más seguro, colaborativo y responsable.

La identificación y mitigación de riesgos potenciales han sido fundamentales para prevenir incidentes y garantizar un ambiente de trabajo más seguro. Esto ha sido posible gracias a la implementación de protocolos de seguridad y la evaluación constante de las condiciones laborales; además con esta implementación se podrá aplicar a las demás bodegas basándose en el riesgo más predominante.

El programa también permite a la empresa cumplir con las normativas y estándares de seguridad ocupacional. Y por ende no solo protege a los colaboradores, sino que también mejora la reputación de la empresa, demostrando su compromiso con la salud, seguridad y el bienestar de sus colaboradores; además la reducción de accidentes laborales ha contribuido a una mayor eficiencia operativa, la ausencia laboral y a la disminución de costos asociados con estos incidentes que incluso dependiendo de la gravedad pueden ocupar más días de reposo y recuperación.

La promoción de prácticas seguras y responsables fomentan un ambiente laboral en el que todos los colaboradores se sienten responsables en la protección de su entorno y es esencial para así mantenerlo seguro, acogedor y saludable a largo plazo y así reducir los riesgos, para que se puedan cumplir las normativas.



## **Recomendaciones.**

Realizar evaluaciones periódicas de riesgos para identificar nuevas amenazas y ajustar el programa de primeros auxilios en consecuencia. Lo cual permitirá que el programa se mantenga relevante y eficaz.

Brindar una capacitación continua y actualizada a todos los colaboradores cada cierto tiempo, incluso al personal nuevo o de temporada que ingresa a laborar esto con el fin de que todos estén al nivel de respuesta ante cualquier accidente.

Incluir nuevas técnicas y tecnologías (capacitación en plataforma e-learning) en los cursos de formación previo al ingreso para mantener la cultura de prevención a los colaboradores y así estén preparados para cualquier situación de emergencia en el ambiente laboral.

La participación de los empleados es crucial para el éxito del programa y para fomentar una cultura de seguridad.

Utilizar la retroalimentación de los colaboradores para identificar áreas de mejora y ajustar los protocolos según sea necesario. Realizar cada cierto tiempo un simulacro ya que así podremos corregir los tiempos de respuesta y diferentes técnicas que se estén ejecutando de manera errónea para poder corregirlas.

Comparar el programa con los de otras empresas similares e incluso en otras bodegas para así poder adoptar las mejores prácticas e identificación de riesgos. Las lecciones aprendidas de estas comparaciones pueden ser aplicadas para mejorar aún más el programa de Corporación Favorita.

Continuar promoviendo una cultura de seguridad y prevención mediante la comunicación, charlas periódicas, simulacros y la participación de los



colaboradores. Fomentar el compromiso de todos los colaboradores con la seguridad y la salud en el lugar de trabajo; por el bienestar personal y también de la empresa.

Proporcionar apoyo psicológico a los colaboradores que hayan participado en situaciones de emergencia o que puedan estar afectados ya sea por las lesiones traumáticas que pudieron suscitarse en la emergencia y también por el estrés relacionado con el trabajo.

## Referencias

Appenate. (2023). Cómo mejorar la seguridad en tus bodegas o depósitos.

<https://www.appenate.com/es/blog-espanol/como-mejorar-la-seguridad-en-tus-bodegas-o-depositos/>

Arana, et al., (2024). Programa de capacitación en primeros auxilios a personas con discapacidad auditiva (Doctoral dissertation).

Clean Start Food Safety Program. (2023). Buenas prácticas de primeros auxilios.

[https://foodsafetyclearinghouse.org/sites/default/files/files/on-farm\\_first\\_aid\\_spl.pdf](https://foodsafetyclearinghouse.org/sites/default/files/files/on-farm_first_aid_spl.pdf)

Coba. (s.f.). [https://www.coba.com/es/blog-y-noticias/que-es-la-fatiga-laboral-](https://www.coba.com/es/blog-y-noticias/que-es-la-fatiga-laboral-1647#:~:text=La%20fatiga%20laboral%20puede%20afectar,incluir%20enfermedades%20osteomusculares%20(EOM).)

[1647#:~:text=La%20fatiga%20laboral%20puede%20afectar,incluir%20enfermedades%20osteomusculares%20\(EOM\).](https://www.coba.com/es/blog-y-noticias/que-es-la-fatiga-laboral-1647#:~:text=La%20fatiga%20laboral%20puede%20afectar,incluir%20enfermedades%20osteomusculares%20(EOM).)

Copa, J. S. C. (2020). Programa de seguridad laboral para prevenir riesgos y accidentes laborales en un laboratorio químico. *Revista Enfoques*, 4(16), 218-227.



Cruz Roja Americana. (2023). Guía de primeros auxilios.  
<https://www.redcross.org/first-aid-guide>

Cruz, E. C. M., & Zeballos, V. R. S. (2021). Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y la reducción del Índice de Riesgos Laborales. *LLamkasun: Revista de Investigación Científica y Tecnológica*, 2(2), 88-97.

Falcón, J. D. Z. (2022). Gestión de seguridad industrial y salud ocupacional: reducción de riesgos laborales. *Revista del Instituto de investigación de la Facultad de minas, metalurgia y ciencias geográficas*, 25(49), 229-235.

Ferrer, V. A. (2021). Importancia de la educación en primeros auxilios [Universidad Miguel Hernández].  
<http://dspace.umh.es/handle/11000/25943>

García Oliva, E. V. (2022). Propuesta de Guía de salud y seguridad industrial para una perfiladora de estructuras de acero, contemplando las zonas de riesgo dentro de la planta (Doctoral dissertation, Universidad del Valle de Guatemala).

Guerra, et al., (2021). Seguridad industrial y capacitación: un enfoque preventivo de salud laboral.

Guidek, D., Rodriguez, L. C., Laporta, R. H., Hempel, J. F., & Sosa, A. H. (2024). Vinculación con escuelas técnicas de la provincia de Misiones en materia de higiene y seguridad. *JIDeTEV*, (14).

IESS. (s.f.). IESS. Obtenido de IESS:  
<https://www.iess.gob.ec/es/web/guest/preguntas-frecuentes4>



Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. (2020). Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. <https://www.insst.es/documents/94886/727748/Revista%20SST%20-%20N%C3%BAmero%20102%20%28versi%C3%B3n%20pdf%29.pdf>

Martínez Villacis, T. (2022). Evaluación de riesgos a la seguridad aplicada al personal lectofactor de la empresa pública metropolitana de agua potable y saneamiento de Quito, contratista Marsed.

Maset, J. (2024). Cinfa Salud. <https://cinfasalud.cinfa.com/p/primeros-auxilios-2/>

Merchán, P. M. P., Guamán, K. A. Q., & Álvarez, R. P. P. (2024). Atención de emergencias y prevención de riesgos en el banco de alimentos arquidiócesis de Cuenca. *Latam: revista latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 5(2), 34.

Ministerio del Trabajo. (2024). Ministerio del Trabajo Ecuador. <https://www.trabajo.gob.ec/reglamento-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo/#:~:text=255%2C%20emitido%20el%202%20de,y%20salud%20en%20el%20trabajo.>

Monterroso Toledo, A. M. (2023). Elaboración de un plan de salud y seguridad ocupacional para reducir accidentes laborales en la planta de empaque de alimentos congelados de la ciudad de Guatemala (Doctoral dissertation, Universidad de San Carlos de Guatemala).



Puetate, et al., (2023). Diseño de un plan de prevención de riesgos laborales en la empresa goddard catering group para mejorar la seguridad y salud ocupacional del trabajador (Bachelor's thesis).

Ramos, R. B. (2022). Condiciones laborales y riesgos a los que se exponen los enfermeros de hospitales, unidades sanitarias y salas de primeros auxilios del distrito de Guamini (Bachelor's thesis).

Romero, S., Pinto, G. B. P., Medina, J. L. F., & Tito, L. P. D. (2022). Gestión de seguridad laboral en organizaciones públicas del Perú. *Revista Venezolana de Gerencia: RVG*, 27(99), 1126-1139.

Suastegui-Jaramillo, G. D. (2024). Simulacros de emergencias en centros de trabajo: preparación para la seguridad laboral. *Revista científica multidisciplinaria arbitrada yachasun-issn: 2697-3456*, 8(15), 677-692.

Universidad de Stanford. (2023). Programas de incentivos para la seguridad laboral. <https://www.stanford.edu/safety-incentives>

