

SECRETARIA DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

PROLOGO

Desde hace muchos años, más precisamente desde el año 2002, UTHGRA se viene ocupando de los accidentes laborales y de las enfermedades profesionales que sufren sus trabajadores, y esto es así, porque estamos convencidos que estos eventos no son inherentes al trabajo en sí, sino son la consecuencia de la forma y de las condiciones en que se trabaja.

Esta visión nos lleva a la siguiente conclusión; si los responsables de los accidentes y enfermedades son la forma de trabajar y las características que rodean al puesto de trabajo, mejorando estos dos aspectos podemos aspirar a reducir significativamente la cantidad y gravedad de estos eventos, en los que siempre la peor parte la lleva el trabajador y su grupo familiar.

A lo largo de los años transcurridos desde que nuestro Sindicato comenzó a ocuparse de esta temática, muchas fueron las acciones emprendidas, entre las que merecen destacarse, cursos de capacitación para trabajadores y dirigentes, participación en congresos, encuentros y disertaciones sobre esta temática, elaboración y edición de los primeros libros que en nuestro medio se ocuparon específicamente de la prevención de accidentes laborales en la rama hotelera–gastronómica, etc.

Sin lugar a dudas, los accidentes y las enfermedades profesionales, son eventos multicausales, cuyo tratamiento y prevención requieren un enfoque multidisciplinario.

Atento a ello, en el año 2010, y a instancia del Secretario General José Luis Barrionuevo y del Secretario de Capacitación y Formación Profesional Argentino Geneiro, se crea el **INSTITUTO HOTELERO GASTRONÓMICO DE HIGIENE, AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (IHG)**, integrado por profesionales de las distintas ramas del conocimiento, para poder investigar, evaluar los riesgos, determinar sus causas y proponer recomendaciones y protocolos que permitan mejorar las condiciones de higiene y seguridad en los establecimientos hoteleros y gastronómicos.

Pero para lograr acciones preventivas eficaces, es necesario operar en el terreno, cerca de los puestos de trabajo y de los trabajadores, razón por la cual, complementando, la creación del IHG, se crearon Delegaciones del mismo en cada Seccional, con la finalidad de tener una base operativa cercana, capaz de obtener datos específicos de las distintas realidades que en materia de prevención de riesgos del trabajo presenta cada región del país, y al mismo tiempo facilitar la difusión de las recomendaciones y protocolos que elabora el IHG.

Somos conscientes que en la prevención de riesgos del trabajo, los empleadores juegan un rol fundamental, pues son ellos los que en definitiva dirigen sus establecimientos, razón por la cual, las Delegaciones del IHG, resultan un eslabón indispensable en la relación y el trabajo en común con los empresarios del sector, para lograr condiciones laborales seguras.

La existencia del IHG, conjuntamente con sus Delegaciones Locales distribuidas a lo ancho y a lo largo de todo el país, constituye un verdadero Sistema Integrado Nacional para la Prevención de Riesgos del Trabajo.

Un sistema de esta naturaleza, por la cantidad de recursos financieros, materiales y humanos que moviliza, requiere de una Planificación General que asegure la mayor eficiencia posible en el uso de los mismos.

Todos sabemos que una planificación eficaz, debe sustentarse en un cuadro de situación, que permita establecer, al momento de iniciar su abordaje, las características de la problemática que se desea estudiar, en nuestro caso, los accidentes y enfermedades profesionales que ocurren en los establecimientos hoteleros y gastronómicos de todo el país.

Uno de los datos fundamentales para contar con dicho cuadro de situación, lo constituyen las estadísticas de los accidentes y enfermedades profesionales que en los últimos años vienen sufriendo los trabajadores de nuestra rama de actividad.

Dado que a nivel nacional, no se cuenta con estadísticas oficiales de accidentes laborales y enfermedades profesionales específicas de la actividad hotelera y gastronómica, el IHG, decidió elaborarlas por sí mismo, empleando recursos materiales y humanos propios.

Como presidente del IHG quiero expresar públicamente mi reconocimiento a los Secretarios Generales y a los Encuestadores de las Seccionales involucradas en este trabajo, por la colaboración brindada y el empeño puesto de manifiesto para la elaboración de estas estadísticas.

También vaya mi reconocimiento al Ing. Mario Bianchi, Director del Dpto. de Higiene y Seguridad en el Trabajo, que tuvo a su cargo el diseño y la implementación del plan de trabajo que finalmente nos permitió contar con la información estadística necesaria para orientar mejor los esfuerzos que en materia de Prevención de Riesgos del Trabajo, venimos desarrollando desde hace muchos años.

En este tipo de proyecto, la labor en equipo resulta fundamental, y así fue entendido por todos, por lo que este trabajo, si bien fue liderado por el IHG, no hubiese podido realizarse sin el aporte de muchos compañeros que a lo largo y a lo ancho de todo el país, pusieron lo mejor de sí para obtener los datos que nos han de permitir, planificar mejor las tareas que venimos desarrollando para ayudar a nuestros trabajadores a evitar accidentes y enfermedades profesionales en nuestra rama de actividad.

A todos los que trabajaron junto a nosotros, les reiteramos nuestro más profundo agradecimiento.



Argentino Geneiro
Presidente del IHG

BREVE RESEÑA DEL TRABAJO REALIZADO

Para encarar la elaboración de estas estadísticas, fue necesario elaborar un plan de actividades que permitiera lograr el objetivo propuesto con la mayor eficiencia y calidad posible. A continuación se detallan brevemente las distintas etapas del mismo

PLAN DE TRABAJO

Para elaborar las estadísticas que el IHG necesita, y dado el tamaño de la población a investigar, se decidió emplear el método del “muestreo estadístico para poblaciones finitas”, con un nivel de confianza del 95% y una precisión del 5%.

Con estos parámetros, entendemos que los valores que se obtuvieron, constituyen una muy buena estimación de los valores reales de la población investigada.

Por otra parte, se diseñó una metodología de trabajo que no solamente nos permitiera conocer las características de los accidentes laborales y enfermedades profesionales a nivel nacional, sino también las de cada región del país.

Esto es importante pues los accidentes y enfermedades profesionales pueden presentar distintas características según sea la región donde ocurran.

No hay certeza de esto, pero es una posibilidad que no podemos dejar de considerar, y este estudio nos permitirá determinar si eso es así o no.

Para poder contar con esta visión regional, el trabajo de campo se llevó a cabo en las siguientes Seccionales:

- 1 Avellaneda
- 2 Bariloche
- 3 Capital

- 4 Córdoba
- 5 Corrientes
- 6 La Plata
- 7 Mar del Plata
- 8 Mendoza
- 9 Paraná
- 10 Puerto Madryn
- 11 Quilmes
- 12 Rosario
- 13 Salta
- 14 San Martín
- 15 Tierra del Fuego
- 16 Zona Norte
- 17 Zona Oeste

El Plan de Trabajo que se diseñó y se desarrolló es el siguiente:



Como puede apreciarse, la elaboración de una estadística implica la realización de una serie de tareas que siguen un orden secuencial, que dieron origen al Proceso que nos permitió elaborar las estadísticas que buscamos.

1. DETERMINACIÓN DE LA POBLACION A INVESTIGAR.

La primer etapa de este Plan de Trabajo, fue la Determinación del Tamaño de la Población a Investigar, compuesta por los trabajadores hoteleros y gastronómicos de todo el país, subdivididos por cada Seccional.

Este dato fue extraído de los registros de la Dirección Única de Afiliaciones (DUA), quien tiene registrados a nivel nacional 353.000 trabajadores afiliados, y cantidades variables de ellos en cada una de las Seccionales.

2. DETERMINACIÓN DE MUESTRAS ESTADÍSTICAMENTE REPRESENTATIVAS

Como ya hemos adelantado, para la elaboración de las estadísticas que nos ocupan, se empleo la técnica del “muestreo estadístico para poblaciones finitas”, para lo cual en primer lugar fue necesario determinar matemáticamente, el tamaño de cada una de las muestras representativas de las poblaciones correspondientes a las distintas Seccionales.

Para el cálculo matemático del tamaño de cada muestra se consideró el nivel de confianza y la precisión ya señalados

3. DISEÑO DEL SOPORTE PARA EL REGISTRO DE DATOS

Para contar con un soporte adecuado donde documentar la información a relevar, el primer paso fue definir aquellos datos que eran necesarios para poder obtener las estadísticas que nos propusimos elaborar.

La cantidad de datos a relevar, no puede ser muy grande pues por lo general, los entrevistados no toleran un interrogatorio muy extenso, razón por la cual, esos datos debieron ser cuidadosamente seleccionados, para tomar en cuenta solo aquellos estrictamente necesarios y útiles a nuestros fines.


Una vez definidos los datos a encuestar, se pasó a diseñar un FORMULARIO DE RELEVAMIENTO que cumpliera 3 condiciones básicas:


- 1º. No dejar de lado ningún dato importante.

2º. Facilitar la tarea del entrevistador, para permitirle concentrarse en la entrevista, a fin de generar una buena relación con el entrevistado.

3º. Facilitar la tarea de los encargados de ingresar los datos obtenidos al Programa Informático, diseñado para el cálculo de las estadísticas buscadas.

El resultado de este trabajo puede verse en las hojas que siguen, donde se observa que la mayoría de las respuestas, gracias a la tabulación efectuada, se registran con una sola cruz,

		ESTADÍSTICA DE ACCIDENTES LABORALES						FECHA		Nº						
		Seccional			Encuestador											
ENTREVISTADO						DNI		TELEFONO								
NOTAS		1. MARQUE CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA						2. TODOS LOS DATOS DEBEN CORRESPONDER AL MOMENTO DEL ACCIDENTE								
AÑO DEL ACCIDENTE				ACCIDENTE IN ITINERE		SI		NO								
SEXO/EDAD	MASCULINO	<input type="checkbox"/>	FEMENINO	<input type="checkbox"/>	18 a 27 AÑOS	<input type="checkbox"/>	28 A 37 AÑOS	<input type="checkbox"/>	38 A 47 AÑOS	<input type="checkbox"/>	48 A 57 AÑOS	<input type="checkbox"/>	58 A 67 AÑOS	<input type="checkbox"/>	MAS DE 67	<input type="checkbox"/>
	OFICIO	MOZO	<input type="checkbox"/>	COCINERO	<input type="checkbox"/>	AYUD. COCINA	<input type="checkbox"/>	GAMBUSERO	<input type="checkbox"/>	HOSTE	<input type="checkbox"/>	MUCAMA	<input type="checkbox"/>	GOBERNANTA	<input type="checkbox"/>	PEON DE PISO
BOTONES		<input type="checkbox"/>	LAVANDERO	<input type="checkbox"/>	RECEPCIONISTA	<input type="checkbox"/>	CONSERJE	<input type="checkbox"/>	ADMINISTRATIVO	<input type="checkbox"/>	GUARDA VIDA	<input type="checkbox"/>	JARDINERO	<input type="checkbox"/>	MANTENIM.	<input type="checkbox"/>
BARMAN		<input type="checkbox"/>	LAVACOPAS	<input type="checkbox"/>	CAMARERO	<input type="checkbox"/>	OTROS	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ESTABLECIMIENTO	ALOJAMIENTO	<input type="checkbox"/>	BAR	<input type="checkbox"/>	BINGO	<input type="checkbox"/>	COM. INDUST	<input type="checkbox"/>	COC INDUST	<input type="checkbox"/>	HOTEL	<input type="checkbox"/>	RESTAURANTE	<input type="checkbox"/>	HOSPITAL	<input type="checkbox"/>
	ESCUELA	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ZONA AFECTADA	BRAZO	<input type="checkbox"/>	CABEZA	<input type="checkbox"/>	CUELLO	<input type="checkbox"/>	ESPALDA	<input type="checkbox"/>	HOMBRO	<input type="checkbox"/>	MANOS	<input type="checkbox"/>	OJOS	<input type="checkbox"/>	PIERNA	<input type="checkbox"/>
	PIE	<input type="checkbox"/>	MUÑECA	<input type="checkbox"/>	TOBILLO	<input type="checkbox"/>	TORSO	<input type="checkbox"/>	ROSTRO	<input type="checkbox"/>	OTROS	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
TIPO DE LESIÓN	ACC. ELECTRICO	<input type="checkbox"/>	AMPUTACIÓN	<input type="checkbox"/>	CORTADURA	<input type="checkbox"/>	DESGARRO	<input type="checkbox"/>	FRACTURA	<input type="checkbox"/>	FISURA	<input type="checkbox"/>	LESIONES PIEL	<input type="checkbox"/>	TORCEDURAS	<input type="checkbox"/>
	HEMATOMA	<input type="checkbox"/>	QUEMADURA	<input type="checkbox"/>	ESGUINCE	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ELEMENTO RESPONSABLE DEL ACCIDENTE																
ACCION INSEGURA																
ASISTIDO POR		ART		<input type="checkbox"/>	O. SOCIAL		<input type="checkbox"/>	PREPAGA		<input type="checkbox"/>	HOS PUBLICO		<input type="checkbox"/>	OTRO		<input type="checkbox"/>
INCAPACIDAD ACTUAL	NO	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	%		<input type="checkbox"/>	DETALLE		<input type="checkbox"/>						
SECUELA ACTUAL	NO	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	DETALLE		<input type="checkbox"/>									
SIN ACCIDENTE LABORAL		<input type="checkbox"/>	OBSERVACIONES													

 ESTADÍSTICA DE ENFERMEDADES PROFESIONALES																
NOTAS	1. MARQUE CON UNA CRUZ LO QUE CORRESPONDA						2. TODOS LOS DATOS DEBEN CORRESPONDER A LA DETECCIÓN DE LA ENFERMEDAD									
AÑO DE LA DETECCIÓN																
SEXO/EDAD	MASCULINO	<input type="checkbox"/>	FEMENINO	<input type="checkbox"/>	18 a 27 AÑOS	<input type="checkbox"/>	28 A 37 AÑOS	<input type="checkbox"/>	38 A 47 AÑOS	<input type="checkbox"/>	48 A 57 AÑOS	<input type="checkbox"/>	58 A 67 AÑOS	<input type="checkbox"/>	MAS DE 67	<input type="checkbox"/>
	OFICIO	MOZO	<input type="checkbox"/>	COCINERO	<input type="checkbox"/>	AYUD. COCINA	<input type="checkbox"/>	GAMBUSERO	<input type="checkbox"/>	HOSTE	<input type="checkbox"/>	MUCAMA	<input type="checkbox"/>	GOBERNANTA	<input type="checkbox"/>	PEON DE PISO
BOTONES		<input type="checkbox"/>	LAVANDERO	<input type="checkbox"/>	RECEPCIONISTA	<input type="checkbox"/>	CONSERJE	<input type="checkbox"/>	ADMINISTRATIVO	<input type="checkbox"/>	GUARDA VIDA	<input type="checkbox"/>	JARDINERO	<input type="checkbox"/>	MANTENIM.	<input type="checkbox"/>
BARMAN		<input type="checkbox"/>	LAVACOPAS	<input type="checkbox"/>	CAMARERO	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ESTABLECIMIENTO	ALOJAMIENTO	<input type="checkbox"/>	BAR	<input type="checkbox"/>	BINGO	<input type="checkbox"/>	COM. INDUST	<input type="checkbox"/>	COC INDUST	<input type="checkbox"/>	HOTEL	<input type="checkbox"/>	RESTAURANTE	<input type="checkbox"/>	HOSPITAL	<input type="checkbox"/>
	ESCUELA	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
AFECCIONES EN	ARTICULACIONES	<input type="checkbox"/>	CORAZÓN	<input type="checkbox"/>	COLUMNA	<input type="checkbox"/>	HIGADO	<input type="checkbox"/>	HUESOS	<input type="checkbox"/>	OJOS	<input type="checkbox"/>	OIDOS	<input type="checkbox"/>	PIEL	<input type="checkbox"/>
	SISTEMA CIRCULATORIO	<input type="checkbox"/>	SISTEMA DIGESTIVO	<input type="checkbox"/>	SISTEMA RESPIRATORIO	<input type="checkbox"/>	RIÑONES	<input type="checkbox"/>	TENDONES	<input type="checkbox"/>	OTROS	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
NOMBRE DE LA AFECCIÓN																
CAUSA																
ASISTIDO POR			ART	<input type="checkbox"/>	O. SOCIAL	<input type="checkbox"/>	PREPAGA	<input type="checkbox"/>	HOS PUBLICO	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>				
INCAPACIDAD ACTUAL	NO	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	%				DETALLE							
SECUELA ACTUAL	NO	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	DETALLE											
SIN ENFERMEDADES PROFESIONALES			<input type="checkbox"/>	OBSERVACIONES												

4. PRUEBA PILOTO

Una tarea como la elaboración de una estadística de las características de la que nos ocupa, encarada por primera vez por el IHG, exigió la realización de una prueba piloto, previa a su realización a nivel Nacional, con la finalidad de detectar posibles errores u omisiones en el diseño, para poder corregirlos antes de comenzar a trabajar, a fin de lograr la mayor exactitud posible en los resultados a obtener.

En nuestro caso, esta prueba consistió en realizar la estadística de acuerdo a la metodología diseñada, en la Seccional Avellaneda.

Como era de prever, esta prueba nos permitió detectar algunas inconsistencias e introducir mejoras al diseño original y a la metodología operativa prevista inicialmente.

Con la introducción de estas mejoras, se estuvo en condiciones de encarar la elaboración de las estadísticas a nivel nacional y regional.

5. CAPACITACIÓN DE ENCUESTADORES

Esta actividad tuvo por finalidad asegurar que los encuestadores tuvieran la información necesaria para poder hacer bien su trabajo, que existiese entre ellos un criterio uniforme para interpretar las características de la tarea a emprender, y en definitiva que comprendieran que su tarea formaba parte de un proceso que dependía de la veracidad y exactitud de los datos que debían relevar.

Procuramos motivarlos para que a su vez pudieran motivar a sus entrevistados y lograr así la mejor información posible.

La capacitación impartida giró sobre tres ejes:

- 1º El ámbito donde se iban a desarrollar las entrevistas
- 2ª Las características de las entrevistas.
- 3º El correcto registro de los datos relevados

6. EL TRABAJO DE CAMPO

Denominamos “Trabajo de Campo”, a la tarea que consiste en la obtención de los datos y la información requerida, de quienes estuvieron directamente involucrados en los eventos a relevar, en nuestro caso los propios trabajadores.

Este trabajo tiene una importancia sustantiva, y la calidad con que se realice aporta un valor agregado decisivo en la elaboración de las estadísticas que nos propusimos elaborar.

Vale destacar que las estadísticas existentes, aparte de no ser específicas de nuestra rama de actividad, se basan en las denuncias que hacen los empleadores a las ART.

En tal sentido, sabemos que hay una gran cantidad de eventos que no se denuncian, por distintos motivos, especialmente porque hay muchos accidentes que no tienen consecuencias graves.

Sin embargo, estos accidentes, como así también los “incidentes”, desde el punto de vista de la prevención, tienen mucha importancia, pues de no tomar acciones para prevenirlos, las causas siguen latentes y tarde o temprano se repetirán, posiblemente con mayor gravedad.

7. PROCESAMIENTO DE DATOS

Esta tarea comenzó con el diseño de un **programa informático** que respondiera a nuestras necesidades, donde se volcaron los datos obtenidos y registrados en el Formulario de Relevamiento, para luego proceder a elaborar las estadísticas que necesitamos.

8. ESTADÍSTICAS

Del procesamiento realizado con los datos obtenidos en el trabajo de campo, se obtuvieron las estadísticas contenidas en este informe que oportunamente serán analizadas por los equipos multidisciplinarios del IHG, a fin de obtener conclusiones e información valiosa, que permita una mejor planificación de sus actividades, con el fin de orientar las mismas, hacia las necesidades más acuciantes que surjan de los análisis que se realicen.

Este informe no contiene conclusiones pues ellas deberán surgir del análisis que realicen los mencionados equipos. Sólo contiene los gráficos básicos de las estratificaciones más comunes, de la población investigada (trabajadores hoteleros y gastronómicos), tanto a nivel nacional como regional.

Sin embargo con la base de datos obtenida, y de acuerdo a las necesidades que surjan, se podrán obtener otras relaciones para encarar problemas específicos ya sea a nivel nacional como local

9. DESAGREGADO POR SECCIONAL

Conjuntamente con la elaboración de las Estadísticas a Nivel Nacional, se trabajó en el desagregado de las mismas por Seccional, las que oportunamente se harán llegar a cada una de ellas, a efecto de tomar conocimiento del cuadro de situación existente en sus respectivas áreas de

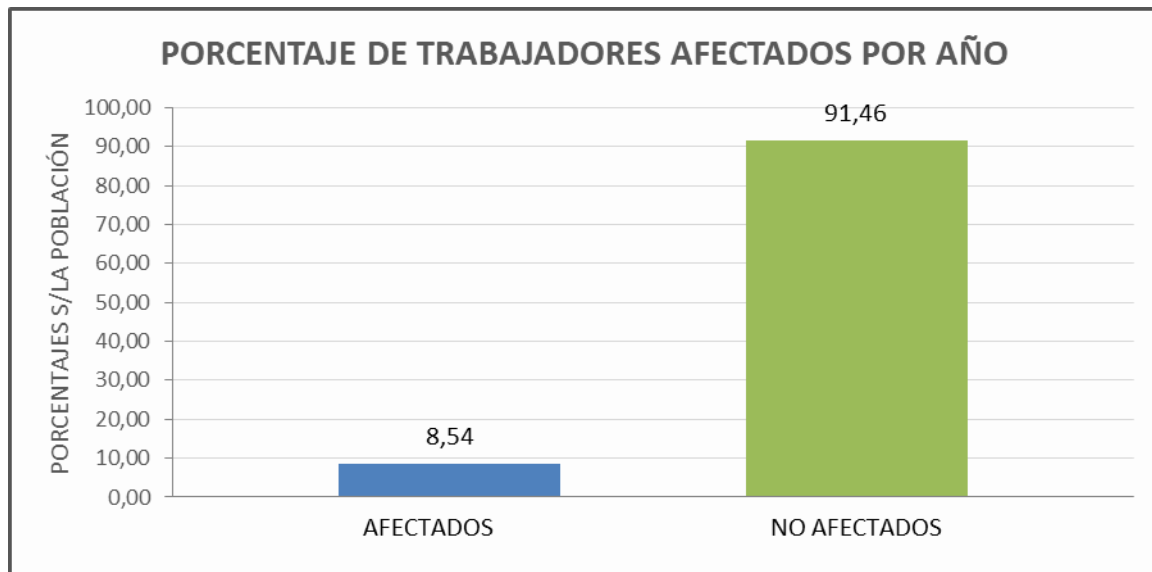
influencia, respecto de las características que revisten los accidentes laborales y enfermedades profesionales que se producen en los establecimientos de su región.

Sobre esta base, el IHG y sus Delegaciones Locales, deberán definir en cada caso las acciones a encarar para reducir tanto como sea posible la cantidad y gravedad de la afección a la salud, que surgen de los mencionados desagregados.



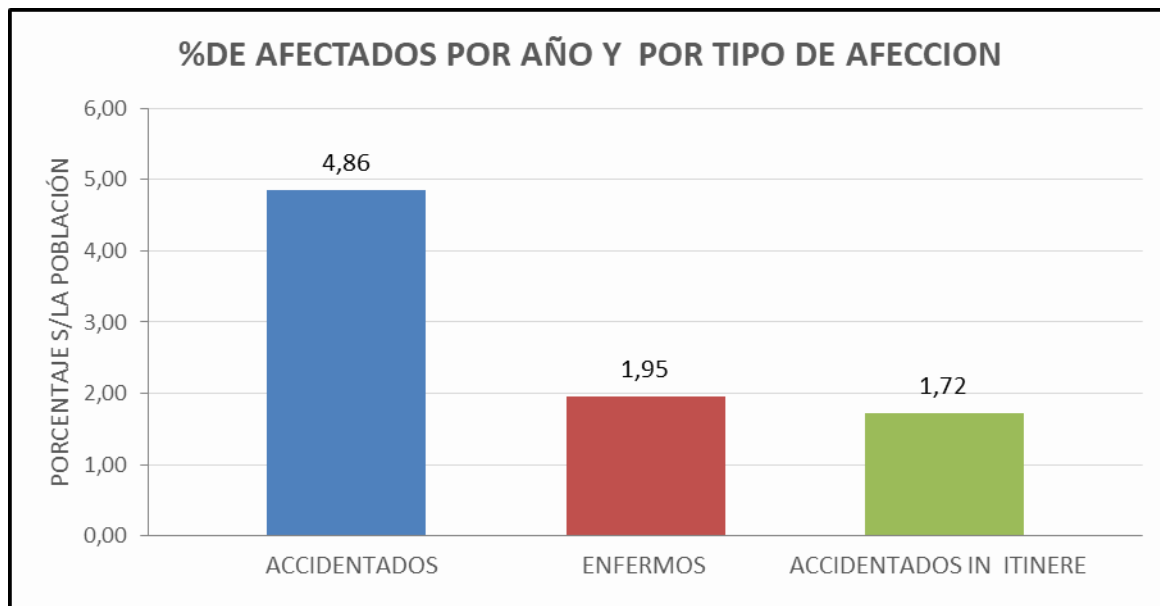
ESTADÍSTICAS A NIVEL
NACIONAL

ESTRATIFICACION GENERAL



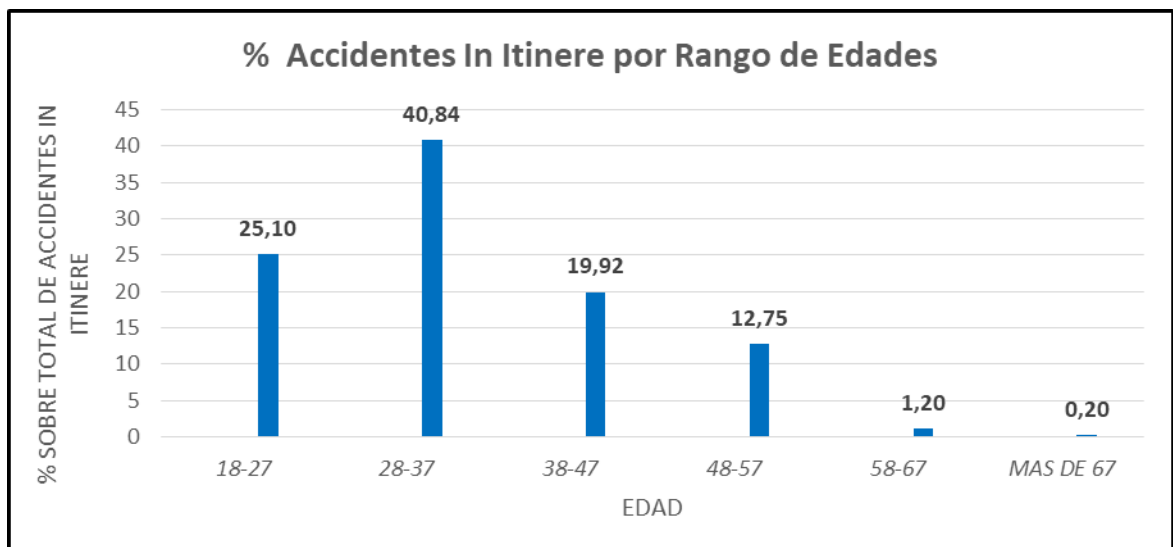
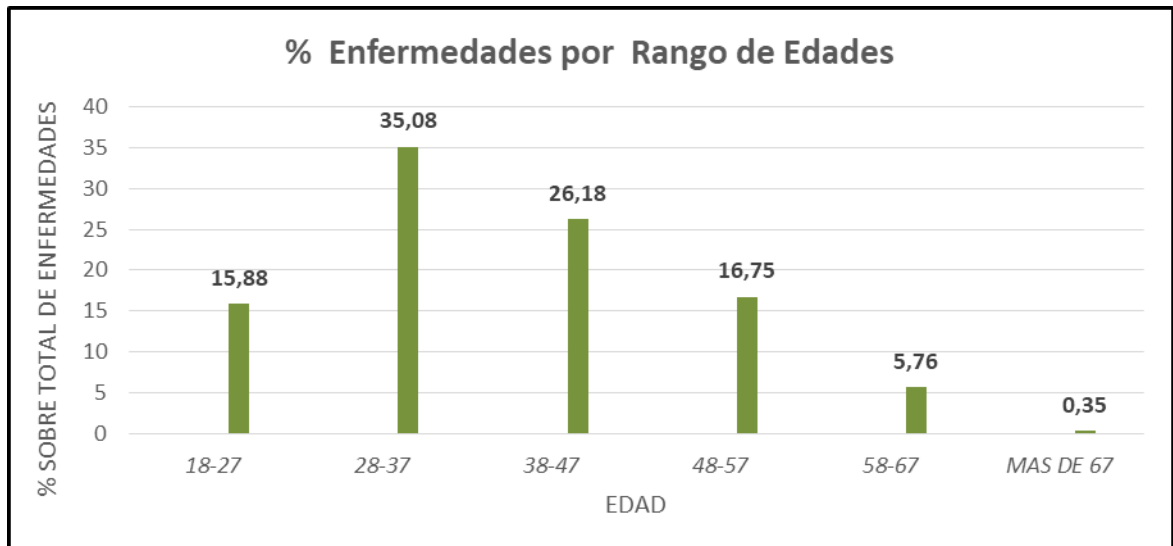
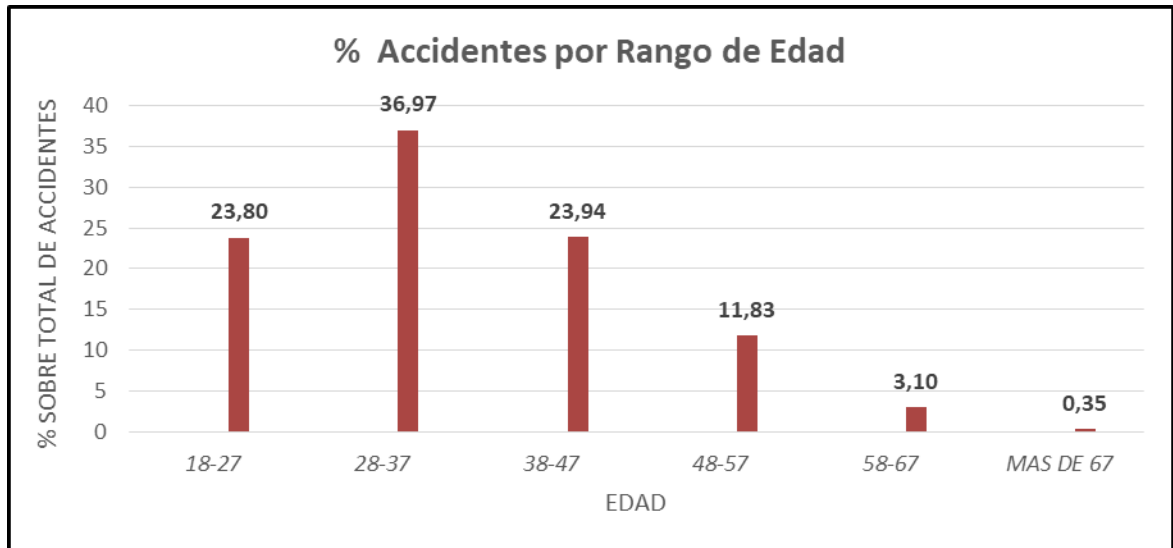
Si se considera que entre trabajadores afiliados y no afiliados a nuestro gremio, 350.000 personas desarrollan tareas propias de la rama hotelera y gastronómica, podemos concluir de acuerdo al porcentaje de afectados indicados en el gráfico anterior, que alrededor de 29.890 trabajadores sufren cada año algún accidente laboral, enfermedad profesional o accidente In itinere.

Reducir esta cantidad de afectaciones a la salud, es nuestro desafío y nuestro compromiso

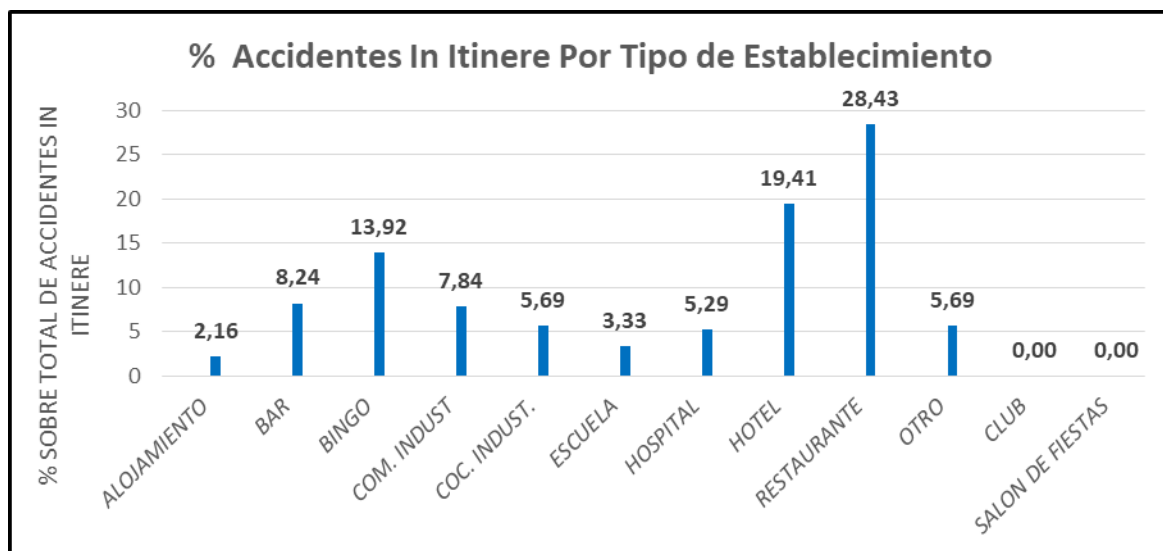
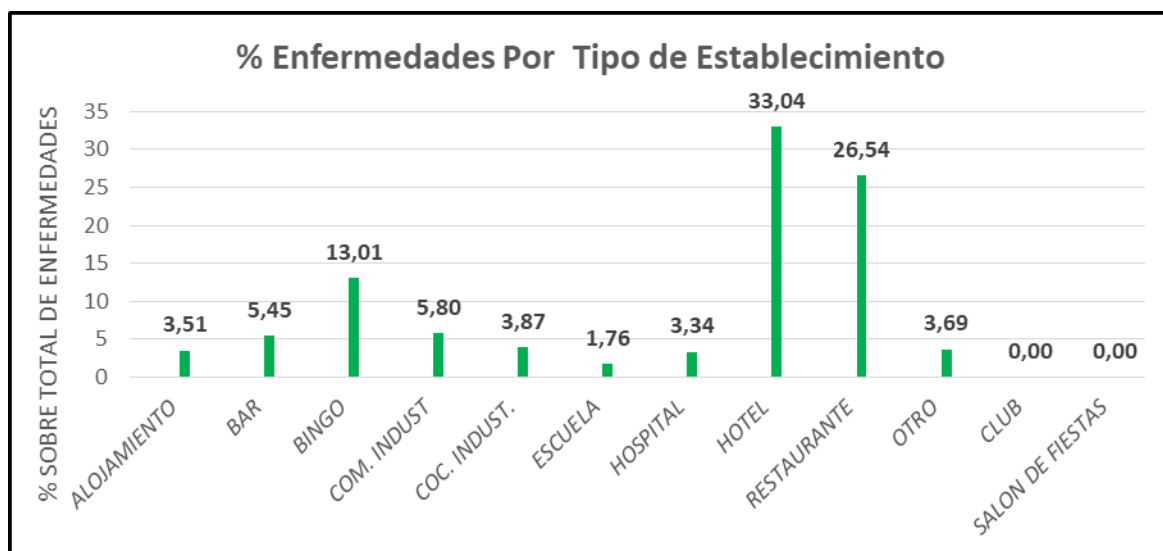
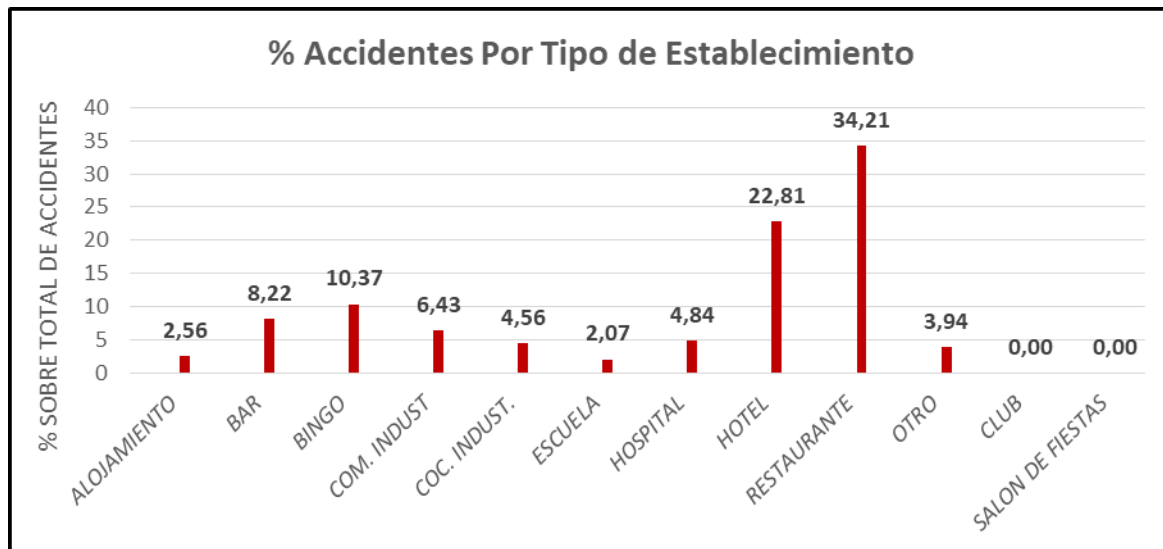


En los gráficos que siguen, los porcentajes están referidos al total de accidentes, de enfermedades o de accidentes in itinere producidos,

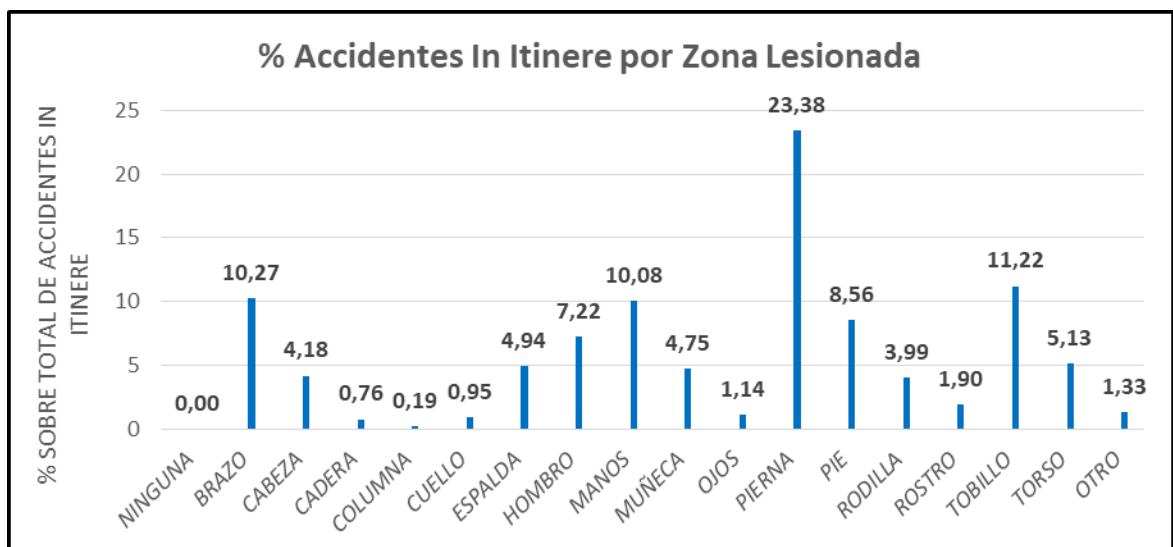
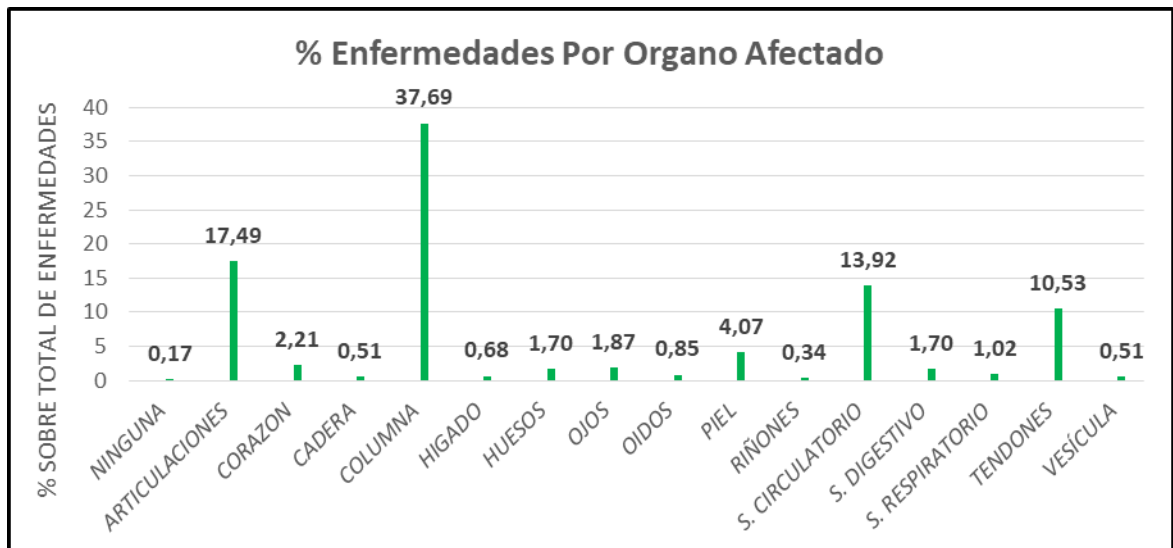
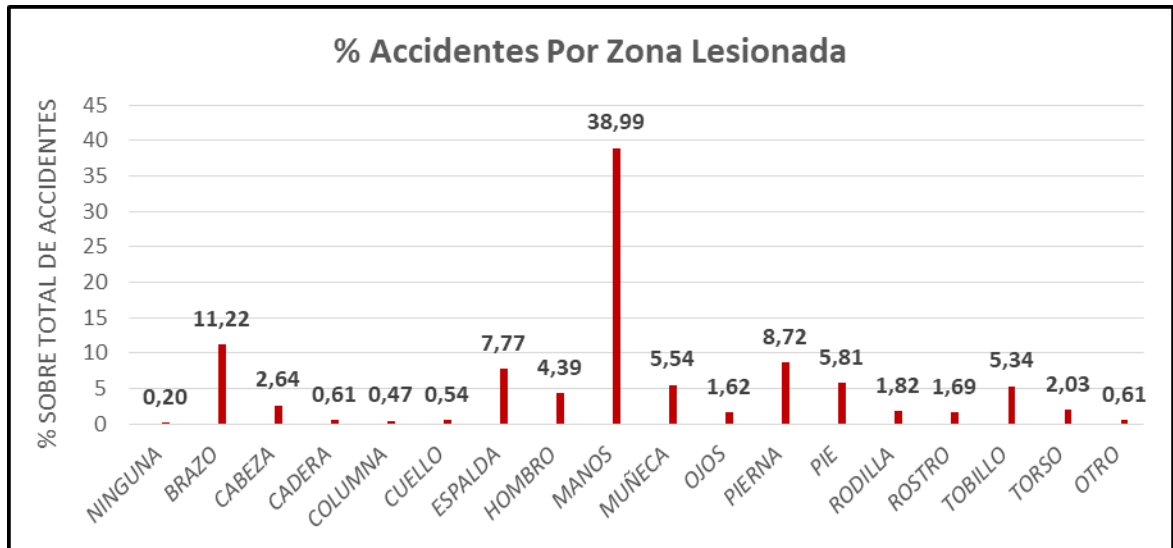
ESTRATIFICACION POR EDAD



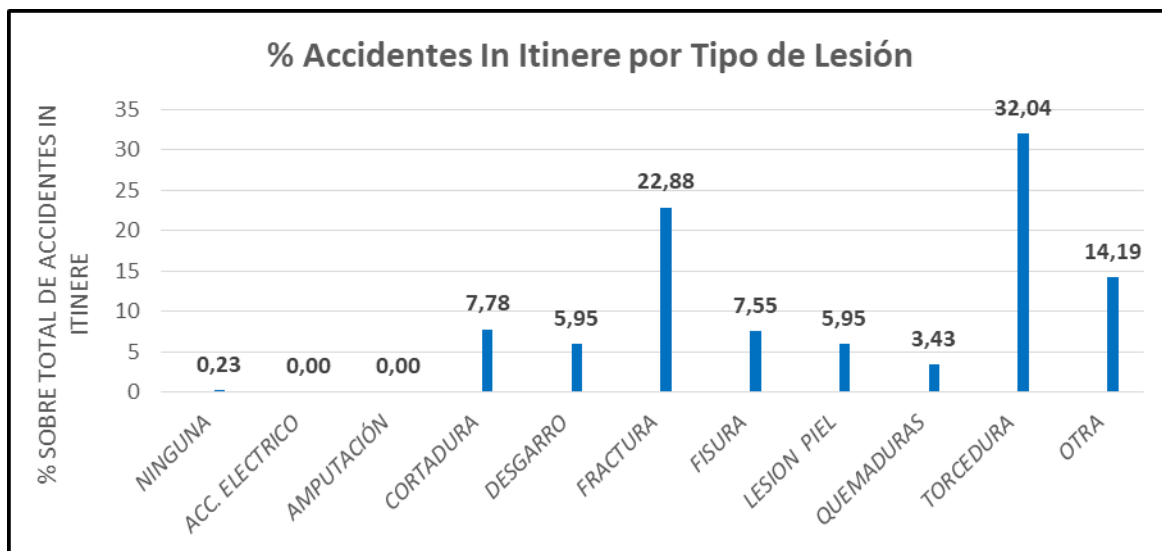
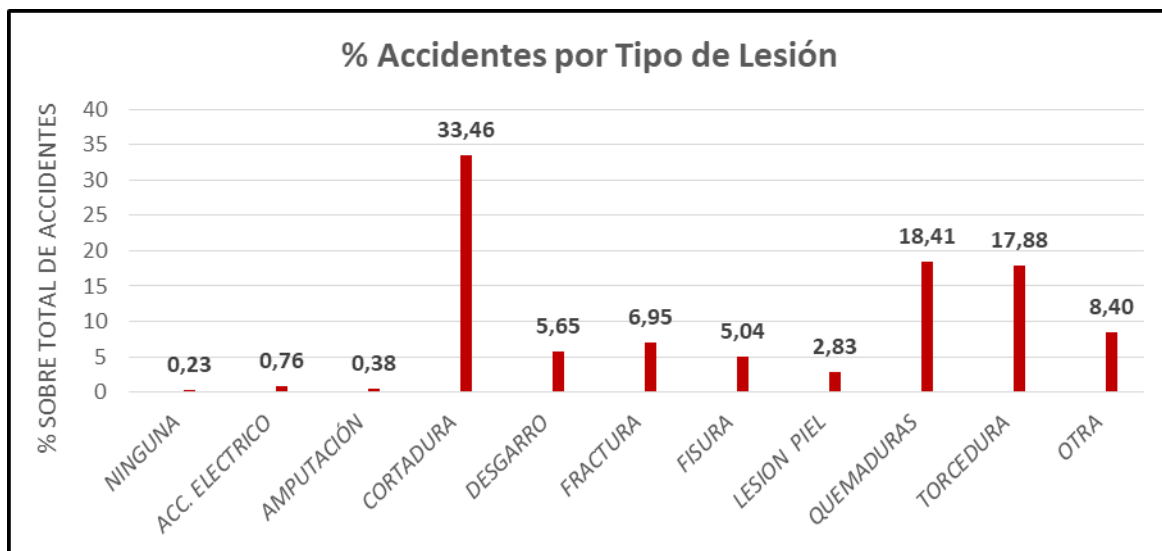
ESTRATIFICACION POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO



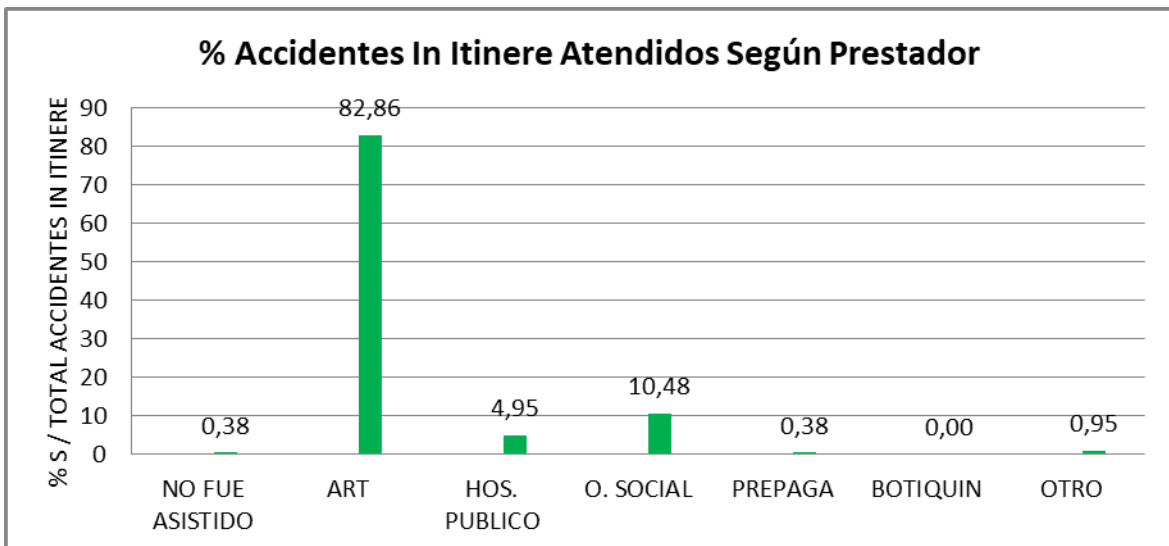
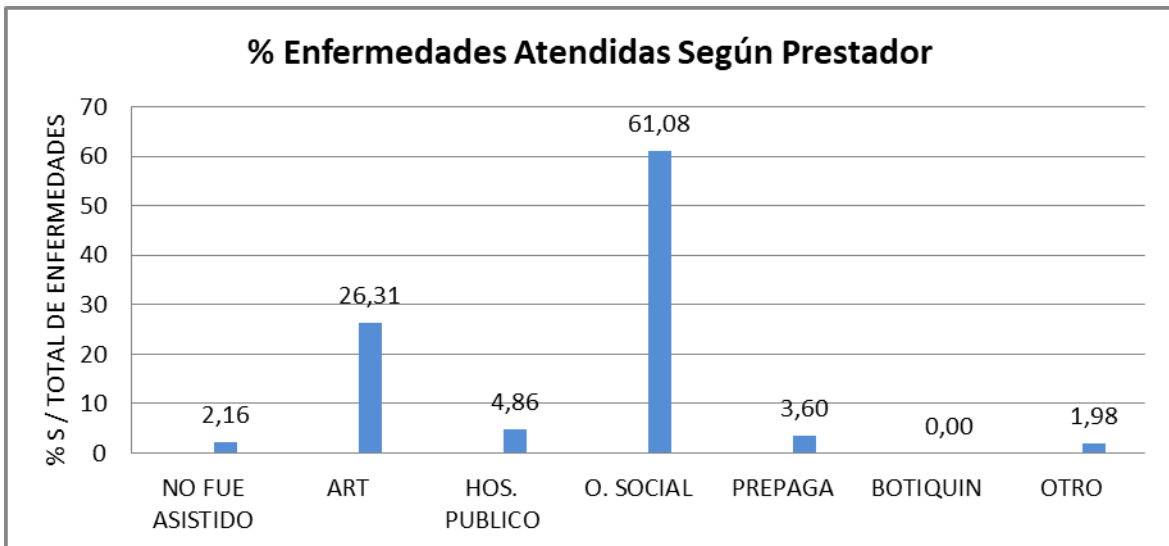
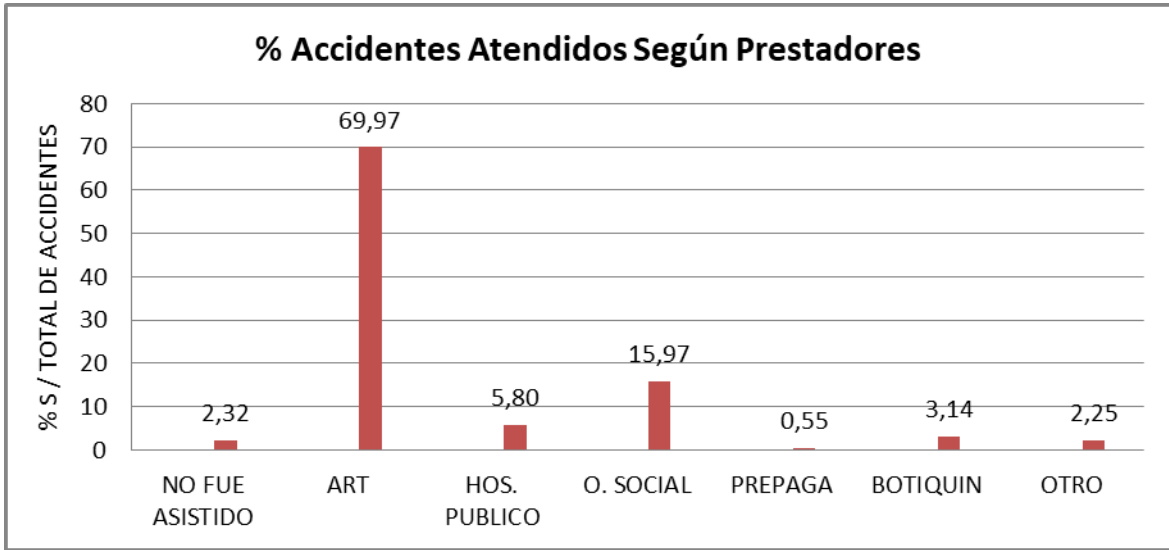
ESTRATIFICACION POR ZONA LESIONADA



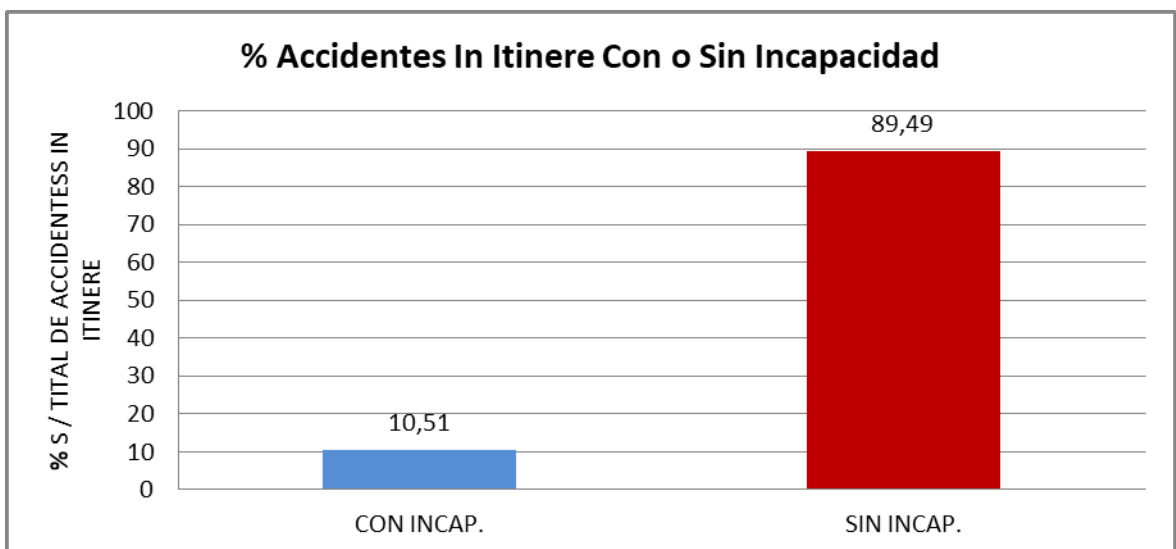
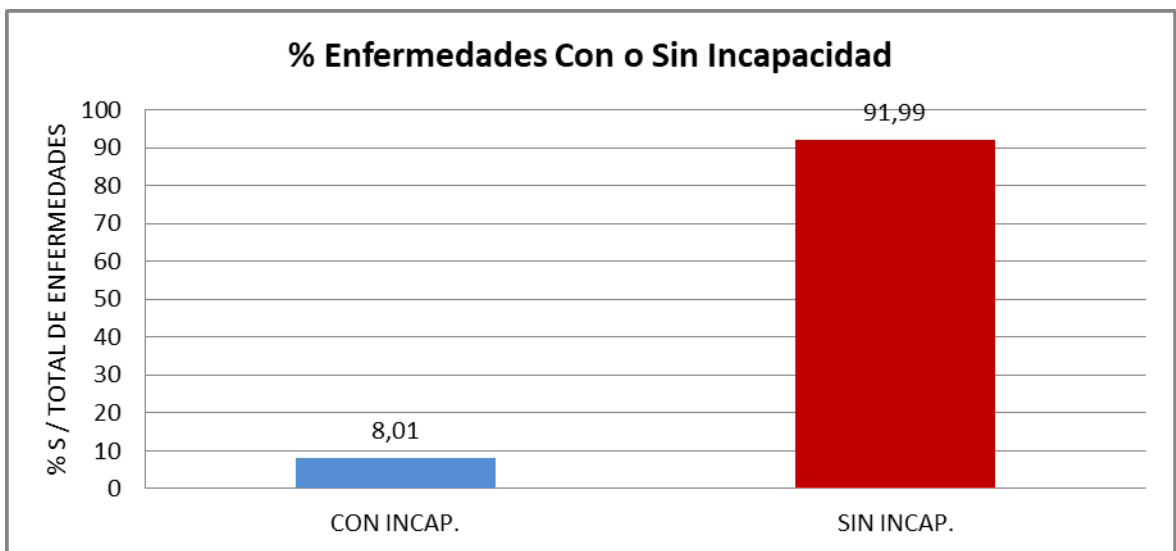
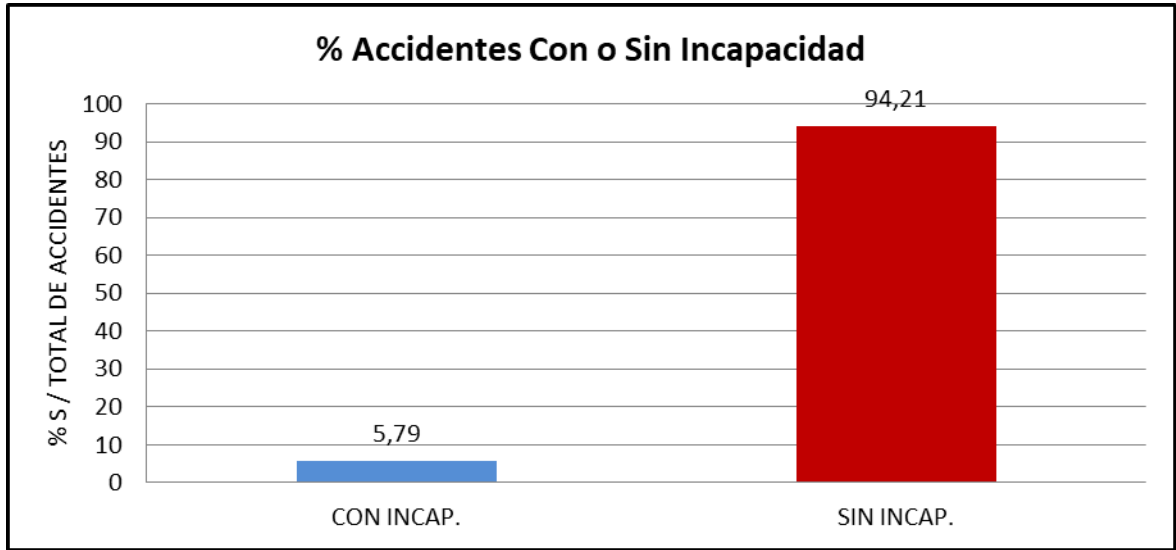
ESTRATIFICACIÓN POR TIPO DE LESIÓN



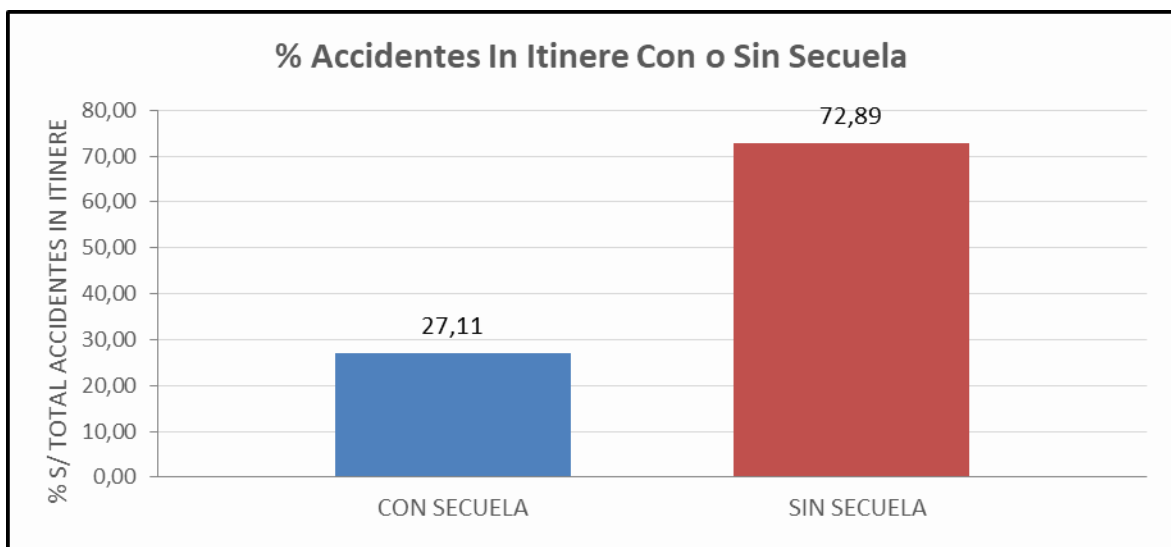
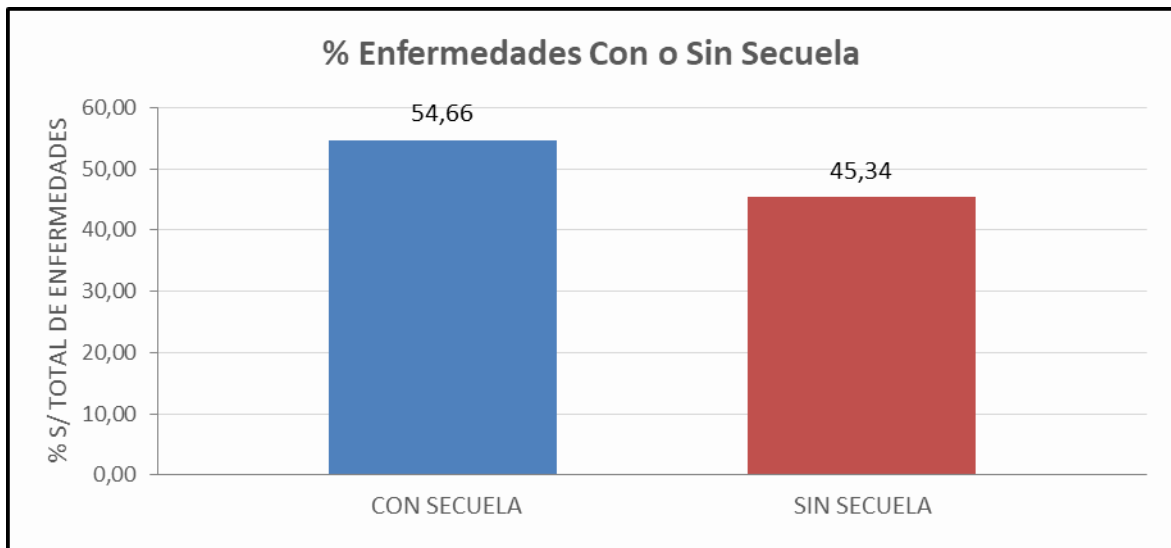
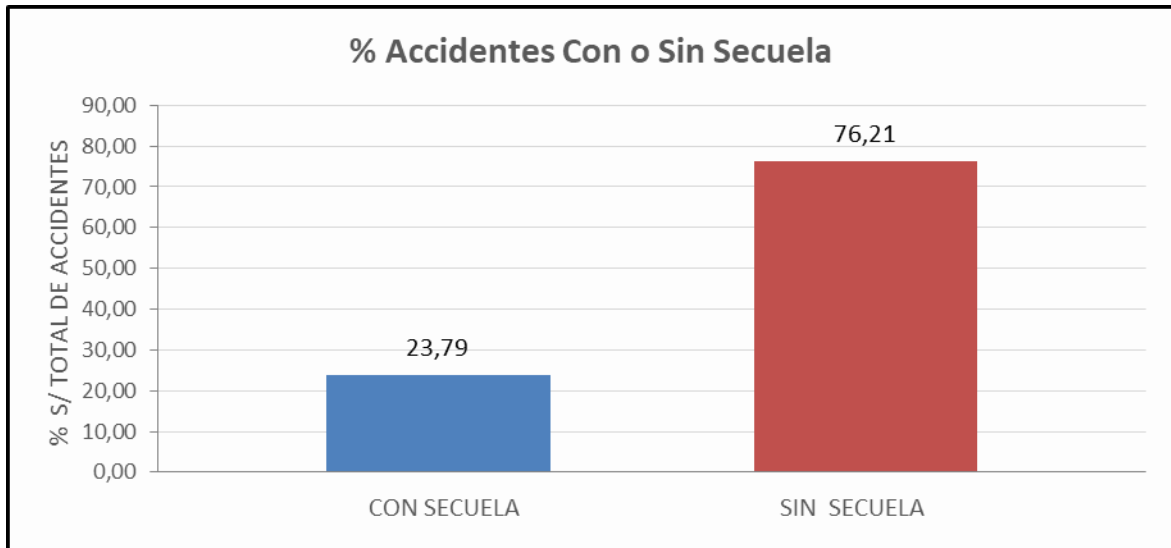
ESTRATIFICACION POR PRESTADOR



ESTRATIFICACION SEGÚN INCAPACIDAD



ESTRATIFICACION SEGÚN SECUELAS



ESTRATIFICACION SEGÚN SEXO

