

Investigación

PROGRAMA DE AUDITORIA DE RECURSOS HUMANOS DIRIGIDA A LA EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL EN EMPRESAS DE MERCADEO DE ALIMENTOS (CASO MERCABAR)

Eduarda Rivero

Licenciada en Contaduría Pública, Magister Scientiarum Auditoria, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA), Doctora en Gerencia Avanzada, Universidad Fermin Toro (UFT).
E-mail: erivero@ucla.edu.ve

Daniel Olivet Sopilka

Licenciado en Contaduría, especialista en Auditoria, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (UCLA).
E-mail: dosopilka@hotmail.com

RESUMEN

El presente trabajo está dirigido a proponer un programa de auditoría de recursos humanos para los sistemas de higiene y seguridad laboral en empresas de mercadeo de alimentos, tomando como caso de estudio el Mercado Mayorista de Alimentos de Barquisimeto, MERCABAR C.A. Este trabajo se enmarcó en el contexto de estudio descriptivo con diseño de campo, de tipo no experimental transeccional. Como técnicas de recolección de datos se utilizaron la observación directa, entrevistas de carácter semi estructurados, y cuestionarios aplicados a una muestra seleccionada del total de trabajadores que laboran en la empresa. Para llevar a cabo el análisis de resultados se utilizaron medios estadísticos y una matriz de análisis que permitieron realizar la interpretación de los datos obtenidos. Este estudio es de gran importancia, debido a que concibió información que permitió conocer la situación actual de la higiene y seguridad laboral de uno de los centros de mercadeo alimentario más importantes del país como lo es MERCABAR C.A, lo cual servirá para corregir y mejorar las posibles fallas que posea la organización en esta área y además contribuirá a tomar acciones y lineamientos por parte de la empresa que logren evitar riesgos de incidentes en el trabajo, accidentes laborales y enfermedades ocupacionales a la masa laboral y posibles sanciones por el incumplimiento de los parámetros establecidos en la normativa vigente en esta materia. También con los datos obtenidos permitieron proponer un programa de auditoría el cual servirá como una herramienta para el profesional de la Contaduría Pública para evaluar la higiene y seguridad laboral en este tipo de organizaciones las cuales son de vital importancia para el abastecimiento alimentario del país.

Palabras Claves: Auditoria de Recursos Humanos - Higiene - Seguridad Laboral – Riesgos – Trabajadores

Recibido: 22 - 01 - 2014

Aceptado: 27- 02 - 2014

ABSTRACT

This paper is intended to propose a human resource audit program for hygiene and safety system work in food marketing companies, taking as a case study the Wholesale Food Market in Barquisimeto, MERCABAR CA. This work was framed in the context of descriptive study design field in non-experimental trans. Direct observation, semi-structured interviews, and questionnaires administered to a selected sample of all employees working in the company were used. To carry out the analysis results, statistical means and an analysis matrix were used that allowed interpretation of data obtained. This study is highly relevant, because it conceived information about the current situation of occupational health and safety of one of the food market centers in the country such as MERCABAR CA, which will serve to correct and improve possible failures an organization in this area could have. It also contributes to take actions and guidelines for the company to avoid risk of incidents at work, accidents at work and occupational diseases workforce might go through, and possible sanctions for breaching parameters established in the current legislation in this area. The data allowed an audit program proposal, which will serve as a tool for public accounting professional to assess the occupational health and safety in this type of organization which are important for the nation food supply.

Descriptors: Human Resource Audit - Hygiene - Occupational Safety - Risk - Workers

AUDIT PROGRAM ADRESSED TO HUMAN RESOURCE ASSESSMENT SYSTEM OF HEALTH AND SAFETY IN FOOD MARKETING COMPANIES (CASE MERCABAR)

Eduarda Rivero

Licenciada en Contaduría Pública, Magister Scientiarum Auditoria(UCLA), Doctora en Gerencia Avanzada(UFT).
E-mail: erivero@ucla.edu.ve

Daniel Olivet Sopilka

Licenciado en Contaduría, especialista en Auditoria(UCLA).
E-mail: dosopilka@hotmail.com

1. INTRODUCCIÓN

Una de las características actuales de la gran mayoría de las organizaciones, es el de fundamentar el desarrollo de sus acciones basadas en parámetros de eficiencia, eficacia y economía con el fin de lograr un efecto deseado ante el cumplimiento de los objetivos y metas, lo cual les conlleva a controlar y mejorar continuamente todos los elementos organizacionales.

Las condiciones laborales en las cuales los trabajadores desempeñan sus faenas repercuten de manera directa en sus condiciones de salud física, psicológica y emocional, razón por la cual muchas organizaciones dedican esmerada atención a los factores que puedan ocasionar posibles distorsiones de estas condiciones en un momento determinado. Hay que resaltar al sistema que maneja estas condiciones dentro de una organización se le conoce como sistemas de higiene y seguridad laboral.

Como todo sistema organizacional, la higiene y seguridad laboral requiere una evaluación y control periódico para verificar su correcto funcionamiento, es por ello que la auditoría en su rama de recursos humanos tiene comprendido el estudio de este tipo de sistemas con la finalidad de crear conciencia de prevención en materia de higiene y seguridad en el trabajo, disminuir los riesgos de accidentes y enfermedades laborales en la masa laboral y lograr que la organización mantengan altos índices de eficiencia, eficacia y economía en sus procesos organizacionales.

En virtud a lo expuesto, se presenta este estudio que va dirigido a evaluar el sistema de higiene y seguridad laboral en organizaciones de mercadeo de alimentos (caso MERCADO MAYORISTA DE ALIMENTOS DE BARQUISIMETO, MERCABAR, C.A.) con la finalidad de elaborar un diagnóstico del mismo en la actualidad y proponer un programa de auditoría en recursos humanos que sirva como herramienta de evaluación y control para este tipo de organizaciones. En razón de ello, esta

investigación tiene como propósito general proponer un programa de auditoría de recursos humanos para los sistemas de higiene y seguridad laboral que puedan ser utilizados por los profesionales de la Contaduría Pública en empresas de mercadeo de alimentos, (caso MERCABAR C.A.) y que se materializa a través de los siguientes objetivos específicos:

- Analizar las diferentes legislaciones y normativas existentes en Venezuela que los profesionales de la Contaduría Pública requieren para la práctica de la auditoría de recursos humanos para un sistema de higiene y seguridad laboral.
- Diagnosticar la situación actual del sistema de higiene y seguridad laboral en el Mercado Mayorista de Alimentos de Barquisimeto (MERCABAR C.A.)
- Proponer un programa para la práctica de la auditoría de recursos humanos de un sistema de higiene y seguridad laboral en empresas de mercadeo de alimentos. (caso MERCABAR C.A.)

Con la realización de la presente investigación se pretende proporcionarle al profesional de la Contaduría Pública, un programa que le permita tener conocimientos para la realización de una auditoría de recursos humanos concerniente a los sistemas de higiene y seguridad laboral de las organizaciones de mercadeo de alimentos, con el cual este profesional podrá ayudar a este tipo de organización a detectar posibles fallas, omisiones y correcciones en cuanto a la administración de este sistema y además lo que a su vez se traducirá como resultados beneficiosos de las condiciones laborales al trabajador.

La investigación se circunscribe a determinar la metodología que utilizan los profesionales de la Contaduría Pública para llevar a cabo este tipo de auditorías dentro de organizaciones encargadas del mercadeo de alimentos tal como es el caso de MERCABAR C.A. y además

tomando en cuenta la normativa y legislación vigente en el país referente a esta materia. El estudio se realizó en el periodo de tiempo comprendido de los meses de marzo a noviembre del año 2012.

1. Reseña Histórica de MERCABAR C.A

El Mercado Mayorista de Alimentos de Barquisimeto (MERCABAR C.A.) es uno de los entes descentralizados de la Alcaldía del Municipio Iribarren y está constituido bajo la figura del derecho privado con fines empresariales cuya actividad principal es la generación de servicios de carácter público. MERCABAR C.A se encuentra ubicado en la Zona Industrial III, Avenida Carlos Giffoni, ciudad de Barquisimeto, Estado Lara.

El objetivo fundamental de MERCABAR C.A. es otorgar, mantener y administrar servicios y espacios adecuados para la organización del comercio mayorista en su área de influencia, garantizando la transparencia con que se efectúan las operaciones comerciales mediante la concentración de la oferta y la demanda en el tiempo y el espacio bajo una normativa clara de funcionamiento, propiciando de esta manera la información diaria de los productos alimenticios perecederos como consecuencia del intercambio comercial directo entre productores, mayoristas y usuarios en general.

MERCABAR C.A. está conceptualizado como un "Mercado Polivalente de Tránsito" y se estima que solo el 30% de la actividad comercial que se genera en el mercado se relaciona con la ciudad de Barquisimeto y sus alrededores, mientras que el 70% restante se relaciona con el occidente, centro y oriente del país. De Mercabar C.A. sale el 62% de las hortalizas que se consumen en Venezuela, por ser el Estado Lara, el mayor productor de papas, tomates, cebollas, ajos y otros productos hortofrutícolas.

Anualmente concurre a MERCABAR C.A. unos 500.000 vehículos de carga, que movilizan 700.000 toneladas métricas de alimentos y en las operaciones

comerciales diarias participan unas 8.000 personas.

2. Definición de higiene y seguridad laboral

Según Chiavenato (2000, p. 479) establece que la higiene y seguridad es el conjunto de normas y procedimientos tendientes a la protección de la integridad física y mental del trabajador, preservándolo de riesgos inherentes a las tareas del cargo y al ambiente físico en donde se ejecutan. La higiene en el trabajo está relacionada con el diagnóstico y la prevención de enfermedades ocupacionales, a partir del estudio y el control de dos variables: el hombre y su ambiente de trabajo.

Para Ramírez (2000) La seguridad y la higiene industriales son entonces el conjunto de conocimientos científicos y tecnológicos destinados a localizar, evaluar, controlar y prevenir las causas de los riesgos en el trabajo a que están expuestos los trabajadores en el ejercicio o con el motivo de su actividad laboral. Por tanto es importante establecer que la seguridad y la higiene son instrumentos de prevención de los riesgos y deben considerarse sinónimos por poseer la misma naturaleza y finalidad.

Partiendo de las premisa y definiciones anteriores podemos inferir que la Higiene y Seguridad Laboral se basa en el conjunto de normas, directrices y procedimientos estudiados e implementados en cualquier lugar de trabajo con el propósito de crear un ambiente laboral lo más seguro posible y evitar que el trabajador sufra posibles accidentes y enfermedades que puedan disminuir su capacidad productiva o incluso colocar en riesgo su vida y la de los que lo rodean.

3. Importancia del control de la higiene y seguridad industrial en las organizaciones

Kayser (2007) establece que la importancia del control de la higiene y seguridad laboral en las organizaciones radica en que esta ayuda a la prevención

de los accidentes de trabajo que causan pérdidas tanto humanas como materiales. Las pérdidas materiales pueden ser respuesta con mayor o menor dificultad, pero siempre pueden ser separadas; no así las pérdidas humanas, por el cual es importante la necesidad de los trabajadores de contar con una herramienta que les proporcionan un ambiente de trabajo más seguro, y que actualmente toda empresa debe tomar conciencia de lo importante que es contar con un sistema integrado de seguridad e higiene industrial, y así presentar una mejor manera de disminuir y regular los riesgos de accidentes y enfermedades profesionales a las que están expuesto los trabajadores.

La higiene y seguridad laboral dentro de las organizaciones debe usada como una herramienta que protege a los trabajadores de incidentes y como un medio para la organización implante los más eficientes medios de producción en el trabajo que le permitan obtener altos índices de eficiencia, eficacia y economía en sus procesos productivos y en el manejo de los recursos. En esencia, el aspecto central de la higiene y seguridad del trabajo reside en la protección de la vida y la salud del trabajador, el ambiente de la familia y el desarrollo armónico y productivo de la organización.

4. Campo de acción de la auditoria de recursos humanos en materia de higiene y seguridad laboral

Chiavenato (2004) señala que administrar recursos humanos en una organización se basa en el hecho de controlar todos los parámetros y sistemas en donde esté involucrado el trabajador y esto con el fin de lograr un ambiente óptimo de trabajo para el individuo y así esto repercute en la eficiencia y eficacia y cumplimiento de las metas organizacionales.

Reyes (2005) señala que la auditoria de personal se debe basar en todos los parámetros y sistemas organizacionales con el fin de lograr detectar cualquier tipo de riesgos que repercuta en el ánimo, motivación, salud, seguridad y bienestar del trabajador, y por ende

afecte al desarrollo de la organización en un momento determinado.

Haciendo un análisis de las dos premisas anteriores podemos inferir que la auditoria de recursos humanos revisa, analiza y controla todas las áreas que repercuten en el desempeño de los trabajadores incluyendo los sistemas higiene y seguridad laboral, los cuales son de vital importancia al evaluar el desarrollo de las organizaciones, debido a que estos se poseen gran vinculación con la seguridad, bienestar y motivación de la masa laboral.

La auditoria de recursos humanos revisa los sistemas de higiene y seguridad mediante el uso de procedimientos para identificar, evaluar y controlar los agentes y factores de riesgo existente presentes en el medio ambiente laboral que son capaces de alterar la integridad del trabajador; basándose en los procedimientos y normativa legal existente con el fin de lograr el bienestar del trabajador y el desarrollo efectivo, eficiente y económico de la organización. La auditoria de recursos humanos al evaluar sistemas de higiene y seguridad laboral dentro de una organización debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- La preservación de salud del trabajador, con el fin de vigilar las buenas condiciones de la masa laboral, para lo cual se apoya en especialistas de clínicos y epidemiológicos si fuese necesario;
- La Ergonomía de lugares de trabajo, la cual debe estar diseñada de tal manera que se adapten a las características anatómicas, fisiológicas y psicológicas de las personas que laboren en un sitio determinado;
- La Psicología, para verificar la optima adaptación del hombre a su puesto de trabajo y a sí mismo la de estudiar las demandas psicológicas y cargas mentales que el trabajo produce al trabajador;
- La Administración del trabajo, disciplina clave para el buen funcionamiento de cualquier centro de trabajo ya que circunscribe responsabilidades laborales de los trabajadores;

- Las Finanzas y Contabilidad para verificar los impactos económicos que puedan motivar la adecuada implementación o no, de la higiene y seguridad laboral dentro de la organización;

- El Derecho para verificar la normativa y legislación vigente en materia de higiene, seguridad laboral, condiciones y prevención de accidentes, responsabilidad del trabajador y de la organización del buen desempeño del trabajo y seguridad social.

5. Bases Legales

Hay que resaltar que en Venezuela existe una normativa legal sólida y bien estructurada que regula el comportamiento de las organizaciones y trabajadores en materia de higiene y seguridad laboral. A continuación se presenta un breve resumen de la legislación actual en la materia

Art	Referencia y/o Descripción
Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (CRBV)	
86	Derecho a la seguridad social y protección del trabajador ante contingencias y riesgos laborales
87	Derecho de las personas a un trabajo digno con condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajo
Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras (LOTTT)	
19	Irrenunciabilidad a los derechos laborales por parte del trabajador
43	Responsabilidad del patrono en higiene y seguridad industrial
71	Relación Jurídica del patrono y trabajador en casos de accidentes y/o enfermedades ocupacionales
156	Condiciones de trabajo dignas y seguras para los trabajadores
Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT)	
1	Objetos de la LOPCYMAT
3	Derechos de seguridad y salud laboral en contratos laborales
4	Ámbito de aplicación de la LOPCYMAT
39	Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo (S.S.T.)
41 al 45	Delegados de Prevención (definición, atribuciones, facultades, garantía de protección y sigilo profesional)
46 al 49	Comité de Seguridad y Salud Laboral (atribuciones, facultades y responsabilidades)
53 al 56	Derechos y deberes de los trabajadores y patronos en materia de seguridad y salud en la organización
58	Capacitación del Trabajador en seguridad y salud laboral

Art	Referencia y/o Descripción
59 al 60	Condiciones de higiene, seguridad y ergonomía en las cuales debe desarrollarse el trabajo
61 al 64	Política y programa de seguridad y salud en el trabajo (elaboración, implementación y control)
69 al 71	Accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales y secuelas o deformidades permanentes contraídas
73 al 77	Declaración de accidentes y enfermedades ocupacionales (quien declara, calificación por parte de INPSASEL)
78 al 99	Discapacidad Laboral (definición, tipos, revisión del dictamen de discapacidad, prestación y pensiones, atención médica y capacitación para la reinserción laboral) Clasificación de riesgos
116 al 136	Responsabilidad, Infracciones y Sanciones al empleador por incumplimiento de la normativa
Reg. de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (RLOPCYMAT)	
1	Objetivos y ámbito del reglamento
4	Declaración de las enfermedades y accidentes laborales
6	Convenios internacionales en la materia
7	Prelación de fuentes de procedimientos administrativos
8	Acatamiento de la normativa técnica en la materia
10 al 12	Medio ambiente de trabajo, definición de condiciones de trabajo y condiciones inseguras e insalubres
20 al 48	Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo, S.S.T. (características generales)
49 al 66	Delegados de prevención (atribuciones, derechos, informes, inamovilidad laboral, criterios para selección, duración, proceso electoral,
67 al 79	Comité de Seguridad y Salud Laboral (creación, constitución, registro ante INPSASEL, organización y reuniones del comité, causales de revocación de miembros del comité)
80 al 82	Políticas y Programas de Seguridad y Salud en el trabajo (elaboración, desarrollo ante INPSASEL)
83 al 86	Declaración de Accidentes Laborales y Enfermedades Ocupacionales

Fuente: Elaboración Propia (2014)

6. METODOLÓGIA

La investigación realizada se ubica en el contexto de estudio descriptivo con diseño de campo, ya que la misma consiste en un estudio para la aplicación de un programa de auditoría para evaluar las condiciones existentes de

un sistema de higiene y seguridad laboral en empresas de mercadeo de alimentos; para ello se tomaron los datos necesarios en una organización de este ramo como lo es MERCABAR C.A., permitiendo conocer las posibles consecuencias que generan las debilidades y fallas del sistema en la organización y en sus trabajadores. La

investigación también se caracterizó por ser tipo no experimental transeccional ya que no se realizaron experimentaciones científicas o alteraciones de variables y además se recolectaron datos en un solo momento, en un tiempo único, con el propósito de describir variables, y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado.

En este estudio la población estuvo constituida por el personal (fijo y contratado) que labora en MERCABAR C.A. el cual está conformado por 141 empleados. En atención a la naturaleza de la investigación y a las similitudes en cuanto a características de prevención y riesgo que poseen los trabajadores que conforman los programas operativos de MERCABAR C.A. en cuanto al tema de higiene y seguridad laboral, se decidió tomar una muestra para la investigación bajo los lineamientos del Muestreo Aleatorio Estratificado por Cuotas que propone Morguez (2007), y el cual señala que este tipo de muestreo es otra variación del aleatorio simple y consiste en subdividir a la población en subgrupos o estratos más homogéneos, de los que se toman muestras aleatorias simples de cada uno de dichos estratos, con el fin de evitar que los estratos no se traslapen.

Cuadro # 2:
Muestras por Programas Operativos

Programa operativo	Población	Muestra
Dirección y administración	26	5
Mantenimiento	20	5
Operaciones y seguridad	49	6
Fomento y recaudación	46	6
Totales	141	22

Fuente: Elaboración Propia (2013)

Las técnicas e instrumentos de recolección de datos son aquellos procedimientos de carácter estandarizado que permiten tomar datos y valores necesarios para realizar los análisis correspondientes de las situaciones que son objeto de estudio. En el presente estudio se diseñaron tres (3) instrumentos de recolección de datos, basados en parámetros y exigencias establecidas en la normativa legal vigente en el país con respecto a la higiene y seguridad laboral.

Como primer instrumento se utilizó la técnica de la observación directa que permitió observar las condiciones y ambiente de trabajo en las diversas áreas laborales de MERCABAR C.A., para verificar si estas cumplen con las especificaciones y normativas vigentes en materia de higiene y seguridad laboral.

El segundo instrumento usado fue un cuestionario, que permitió conocer la situación en la cual el trabajador aprecia la condición de la higiene y seguridad en la empresa y además permitió medir otras dimensiones necesarias para realizar el estudio y verificar el cumplimiento de las medidas de higiene y seguridad laboral según la apreciación de los encuestados.

Como tercer instrumento se utilizó la técnica de entrevista semi estructuradas, la cual es una técnica muy utilizada en las investigaciones de campo porque permite lograr una mejor visión del estudio que se está realizando y además ayuda a la comprensión de los datos que se obtienen en la investigación.

Instrumento N° 1: Guía de Observación

El diseño de la Guía de Observación tuvo la finalidad de obtener una vista preliminar enfocada en las dimensiones e indicadores planteados durante el desarrollo de la investigación y en los lineamientos establecidos en la normativa legal y técnica vigentes en materia de higiene y seguridad laboral. Dicha guía de observación sirvió como medio para detallar cada una de las áreas y sitios de trabajo que conforman a MERCABAR, en donde se pudo

observar las siguientes situaciones:

La Inexistencia en todos los sitios de trabajo de la empresa de medios informativos alusivos a la higiene y seguridad industrial.

La iluminación es proporcionada por lámparas fluorescente de luz blanca, pero hay que resaltar que en todas las áreas se encuentran muchas lámparas dañadas y con las pantallas vencidas

Los sistemas de ventilación poseen deficiencias debido a que muchos de equipos de aire acondicionado y ductos de aire tienen presencia de excrementos de aves, moho y emanación de malos olores y en ocasiones no proporcionan una climatización adecuada lo que origina altas temperaturas en los sitios de trabajo.

Las infraestructuras en general se caracterizan por edificaciones con amplias y bien diseñadas y en su mayoría construidas al inicio de las actividades de la empresa. En todas las edificaciones de la empresa se observan algunas paredes y muros con filtraciones, moho y falta de pintura, algunos pisos tienen desniveles y agrietamientos, las escaleras no poseen cintas anti resbalantes en sus peldaños, se aprecian algunas filtraciones en los techos y muchas áreas tienen cables sueltos, instalaciones y tomas eléctricas defectuosas y falta de identificación de todas las tomas (eléctricas, red, industriales y de teléfono).

Hay que resaltar que todas las áreas de trabajo cuentan con comedores y áreas de descanso y baños. La empresa posee áreas recreativas un campo de softball y una cancha de bolas criollas que son usadas eventualmente por los trabajadores para fines recreativos. Estas instalaciones son amplias y correctamente proyectadas pero requieren un mejor mantenimiento.

La empresa cuenta con un área dotada de equipos, instrumental y mobiliario médico adecuado para atender a los trabajadores, pero hay que resaltar que dichas

instalaciones no cuenta con un personal médico y paramédico que este de forma.

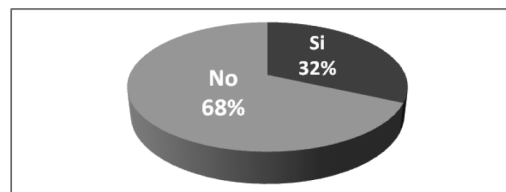
Por ser MERCABAR un centro de mercadeo mayorista de alimentos posee una vialidad interna muy extensa. Dicha vialidad se encuentra en buenas condiciones generales, pero carece de una buena señalización, demarcación y equipos de control y prevención vial.

La mayoría del mobiliario y equipos existentes en los sitios de trabajo se encuentra en condiciones de deterioro, lo que no permite que los trabajadores posean condiciones ergonómicas favorables para el desempeño de sus funciones.

Instrumento N° 2: Cuestionario

El cuestionario se realizó con la finalidad de obtener datos e información que permitieran tener una visión precisa de las condiciones actuales del sistema de higiene y seguridad laboral de MERCABAR.

Conoce usted las funciones que desempeñan las unidades de higiene y seguridad laboral dentro de MERCABAR C.A.



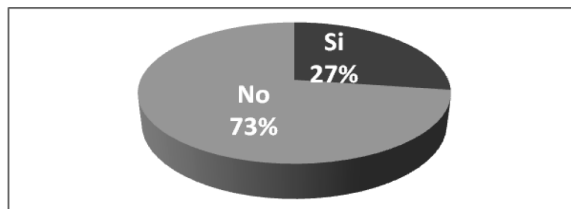
Respuesta	Frecuencia	%
Si	7	31,82
No	15	68,18
Totales	22	100,00

Fuente: Elaboración Propia (2013)

Según los resultados obtenidos de la interrogante se puede observar que el 55% de los trabajadores desconoce cuáles son las unidades que les corresponden el control y supervisión de los lineamientos de higiene y seguridad laboral en la empresa. También se puede visualizar que un 68% de los trabajadores desconoce las funciones que deben desempeñar las unidades de higiene y seguridad laboral dentro de la empresa.

Los resultados anteriores evidencian que en la estructura organizativa de MERCABAR, no existe ninguna unidad que tenga una función definida para el manejo y control de los aspectos relacionados con la higiene y seguridad laboral. La LOPCYMAT en su artículo 39 y el artículo 20 del RLOPCYMAT, establece que son de carácter obligatorios los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo; los cuales tiene como objetivo la promoción, prevención y vigilancia en materia de seguridad, salud, condiciones y medio ambiente de trabajo para proteger los derechos humanos a la vida, a la salud e integridad personal de los trabajadores.

¿Usted se siente cómodo usando el mobiliario asignado?



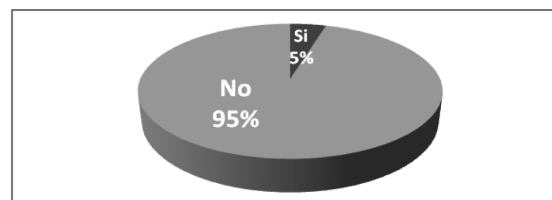
Respuesta	Frecuencia	%
Si	6	27,27
No	16	72,73
Totales	22	100,00

Fuente: Elaboración Propia (2013)

Interpretando este resultado se aprecia que un 73%

de los trabajadores no está conforme con el mobiliario asignado para el desempeño de sus funciones. El artículo 60 de la LOPCYMAT establece que todo empleador debe adecuar los métodos de trabajo, así como maquinas, herramientas, equipos y demás artículos utilizados durante el proceso de trabajo a las características que permitan al trabajador desarrollar sus funciones laborales sin que estas afecten su integridad.

¿Existen manuales de Análisis de Seguridad en el Trabajo para su puesto de trabajo?



Respuesta	Frecuencia	%
Si	1	4,55
No	21	95,45
Totales	22	100,00

Fuente: Elaboración Propia (2013)

Interpretando la interrogante anterior podemos apreciar que el 95% menciona la inexistencia de los manuales de Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST) para sus puestos, lo que demuestra la existencia de fallas en cuanto a la identificación de cargos y funciones y los riesgos inherentes que tiene cada trabajador en el desempeño de sus funciones. Es importante señalar que una estructura organizativa debe estar claramente definida y cada uno de sus cargos deben estar identificados y determinados, para que así el trabajador conozca cuáles son sus funciones, el supervisor cumpla con lo que debe controlar y atender para lograr el cumplimiento de los objetivos organizacionales y el patrono tiene una herramienta que le puede ayudar en

casos de que el trabajador no cumpla con sus funciones, realice actos intencionales que atenten a la higiene y seguridad en el trabajo para su persona o de sus otros compañeros de trabajo.

El artículo 55 en su numeral 1 establece como derecho del patrono exigir a sus trabajadores el cumplimiento de normas de higiene, seguridad y ergonomía, de las políticas de prevención y participar en programas de salud y recreación que mejoren su calidad de vida y productividad. Si una empresa posee una normativa vigente relacionada con estos aspectos, puede ser una herramienta para lograr el correcto desenvolvimiento de la higiene y seguridad laboral.

Instrumento N° 3: Entrevista

El diseño de la entrevista tuvo la finalidad de obtener una visión de algunos de los trabajadores involucrados en el desarrollo y control del sistema de higiene y seguridad laboral de MERCABAR con el objeto de tener más bases y premisas para el proceso de análisis. A continuación se presentan un resumen de los datos obtenidos de la entrevista:

La responsabilidad del manejo del sistema de higiene y seguridad laboral según los entrevistados recae en el Departamento de Recursos Humanos. Este departamento trata de aplicar los parámetros exigidos por la normativa legal, pero no poseen un programa de seguridad y salud laboral según lo establece la LOPCYMAT, lo cual es una de las causas de las deficiencias observadas en dicho sistema.

Según los entrevistados la empresa no lleva un programa de control y mantenimiento preventivo de sus instalaciones correctamente definido, aunque todos los años los jefes de departamentos incluyen en el Plan Operativo Anual (POA) las necesidades de mejora y equipamiento, así la empresa trata de dar repuestas a ellas.

Los entrevistados reconocen ciertas carencias y fallas en áreas de la empresa, pero acotan la disposición de la empresa en solventarlas. Mencionan que se ha invertido en reparación de los sistemas de aires, impermeabilización de techos, reparación de oficinas, se está programando el remplazo de los mobiliarios dañados y obsoletos de las oficinas.

La empresa posee una contratación colectiva y cumple cabalmente con todas sus cláusulas. En dichas contrataciones hay cláusulas que favorecen a todos los trabajadores como por ejemplo la dotación de uniformes y equipos de seguridad, chequeos médicos, suministro de equipos, útiles de trabajo, póliza de HCM para los trabajadores y familiares, dotación de lentes correctivos, dotación de útiles escolares y becas para hijos de trabajadores, entre otros.

Los entrevistados mencionan algo muy importante, sobre la higiene y seguridad industrial en la empresa; ellos alegan que esta materia no es responsabilidad de la empresa exclusivamente, también de los trabajadores y aunque el patrono tiene muchos deberes en esta materia, el trabajador debe apoyar y colaborar en estos aspectos y cumplir con sus deberes según lo establecido en la normativa legal.

PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE AUDITORIA

Después de realizar el análisis de la legislación y normativa técnica vigente referente a la higiene y seguridad laboral en Venezuela y obtener el diagnóstico de la situación actual del sistema de higiene y seguridad laboral de MERCABAR C.A. se logró la obtención de los parámetros y lineamientos necesarios para elaborar una propuesta de un programa de auditoría de recursos humanos para mencionados sistemas en empresas de mercadeo de alimentos.

Uno de los propósitos de todos los programas de auditoría es el de enfocar los procedimientos que deben seguir los auditores de manera lógica, ordenada

y clasificada para lograr el objetivo de la auditoría. Teniendo en cuenta este propósito se realiza la propuesta de un programa de auditoría para sistemas de higiene y seguridad laboral enmarcado con las exigencias y requerimientos previstos en la LOPCYMAT y su reglamento en cuanto a la seguridad y salud laboral y las condiciones mínimas aceptable que deben poseer los ambientes y sitios de trabajo, adaptados para ser aplicados en empresas de mercadeo de alimentos.

Es conveniente resaltar que esta propuesta de programa aunque sea adaptada para sistemas de higiene y seguridad laboral en empresas de mercadeo de alimentos, puede ser usado como referencia para los profesionales de la contaduría pública para la elaboración de programas en la materia en otras organizaciones de cualquier clase o índole.

7. CONCLUSIONES

Después de efectuada la investigación y considerando los objetivos planteados para la misma se establecieron las siguientes conclusiones:

En lo referente al primer objetivo específico planteado en la investigación se puede afirmar que para la ejecución de una auditoría de recursos humanos en sistemas de higiene y seguridad laboral, los profesionales de la contaduría pública deben tener en cuenta los aspectos legales que regulan esta materia; los cuales tienen sus fundamentos en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (CRBV) en donde se establece la higiene y seguridad en el trabajo como un derecho constitucional de toda persona y en las otras legislaciones laborales como la nueva Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras (LOTTT) y de manera más detallada en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y su Reglamento que establece las formas en que deben ser planificados y desarrollados los lineamientos de la higiene y seguridad laboral en las organizaciones sin importar su clase o índole.

El contador público al momento de realizar procesos de auditoría de recursos humanos en sistemas de higiene y seguridad laboral, debe realizar un análisis de las normativas legales y técnicas, con el objeto de verificar cuales son los requerimientos y pautas que estas establecen, las cuales le servirán para diagnosticar de manera clara y fundamentada las condiciones en que se encuentran dicho sistema en las organizaciones auditadas y así proponer acciones preventivas y correctivas que solucionen las debilidades encontradas.

En cuanto al segundo objetivo específico planteado en la investigación, referente al diagnóstico de la situación del sistema de higiene y seguridad laboral en MERCABAR C.A. podemos mencionar que las realidades y deficiencias encontradas durante el proceso de diagnóstico, radican en la falta de atención que han tenido todos los niveles de la organización con respecto a dicho sistema causada por el desconocimiento de la normativa legal vigente existente en Venezuela con respecto a esta materia, pero las mismas son solucionables si la empresa adopta las medidas y lineamientos establecidos en la normativa legal y crea conciencia en todas sus instancias de la importancia de la seguridad y salud en el trabajo.

MERCABAR por ser una empresa que prestadora de servicios, fundamenta sus objetivos organizacionales en las labores diarias que realizan sus trabajadores, por lo cual los mismos están expuestos a condiciones de riesgo de carácter mecánicos, ergonómicos, motivacionales y sociales que pueden afectar considerablemente el desempeño de sus funciones y esto puede afectar de manera considerable al logro de los objetivos y metas organizacionales, razón por lo que la empresa debe actualizar todo lo referente a las normativas vigentes de la organización para disminuir la ocurrencia de dichos riesgos por parte de sus trabajadores, y por ende exista un marco normativo interno que permita establecer los derechos y deberes de cada uno de los trabajadores, los riesgos inherentes al desarrollo de sus funciones y la forma de prevenirlos o minimizarlos.

La empresa a pesar de no contar con un índice elevado de accidentes laborales y enfermedades ocupacionales dentro de su plantilla de trabajadores, debe implementar con carácter prioritario y como lo establece la normativa legal de un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo que tenga como premisa establecer una cultura general de prevención hacia los mismos.

Hay que resaltar que la directiva de MERCABAR tiene conciencia sobre la importancia que tiene la Higiene y Seguridad Laboral no solo para los trabajadores que allí laboran sino también para el logro de las metas organizacionales, razón por la cual deben enfocarse más al estudio y desarrollo de acciones que logren mejorar el sistema de higiene y seguridad laboral dentro de la organización.

Las fallas y deficiencias en la higiene de seguridad laboral además de traer posibles consecuencias de riesgos y accidentes laborales y enfermedades ocupacionales para los trabajadores, también originan una serie de sanciones administrativas y penales para los patronos las cuales están establecidas en la LOPCYMAT a partir del artículo 116, es por ello que las empresas para evitar dichas consecuencias deben cumplir con todos los parámetros establecidos por la normativa legal en cuanto a esta materia y promover como consigna la seguridad y salud laboral en todas las instancias de la organización.

En lo referente al tercer objetivo específico planteado al comienzo de la investigación podemos mencionar que el estudio y análisis de la legislación y normativa técnica en materia de higiene y seguridad laboral vigente en Venezuela y el diagnóstico del sistema de higiene y seguridad laboral de MERCABAR C.A. permitieron lograr la obtención de herramientas para comprensión y funcionamiento de este sistema dentro de las organizaciones y la importancia de que los mismos sean evaluados constantemente, razón por la cual se logro concretar una propuesta de un programa de auditoría de recursos humanos que funcione como guía para los contadores públicos al momento de que

tengan que realizar procesos de auditorías en empresas de mercadeo de alimentos o como marco de referencia para realizar dichos procesos en cualquier otro tipo de organizaciones.

8. REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS

- Burbano, Jorge (1993). Auditoria De Personal. Editorial Universidad Del Valle. Bogotá.
- Chiavenato, Idalberto (2000). Administración De Recursos Humanos 5ta. Edición. Editorial Mc Graw Hill. México.
- Chiavenato, Idalberto (2006). Introducción A La Teoría General De La Administración 7ma. Edición, Editorial Mc Graw Hill. México.
- Constitución De La República Bolivariana De Venezuela. (1999). Gaceta Oficial De La República Bolivariana De Venezuela N° 5.453. Marzo 24, 2000. Venezuela.
- Constitución Nacional De La República Bolivariana De Venezuela.
- Decreto con Rango, Valor Y Fuerza De Ley Orgánica Del Trabajo, Los Trabajadores Y Las Trabajadoras, Lottt. (Decreto Presidencial N° 8.938 Del 30 De Abril De 2012.)
- Fundación Mapfre (1991). Manual De Higiene Industrial. Editorial Mapfre. Madrid. <http://www.medicinalaboraldevenezuela.com.ve> (Consulta: Diciembre, 15, 2012)
- Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales. <http://www.inpsasel.gob.ve/>. (Consulta: Octubre 31, 2011)
- Instituto venezolano de los seguros sociales. <http://www.ivss.gov.ve> (Consulta: Octubre 31,2011)

- Kayser, Beatriz (2007). Higiene Y Seguridad Industrial. Atlantic Internacional University. Buenos Aires.
- Ley Orgánica De Prevención, Condiciones Y Medio Ambiente De Trabajo, Lopcymat. (G.O. N° 38236 Del 26 De Julio De 2005)
- Medinacelis Alvaro (1995). Del Manteco A Mercabar. Fundación Polar. Caracas.
- Ministerio Del Poder Popular Para El Trabajo. www.minpptrass.gob.ve. (Consulta: Octubre 31, 2011)
- Molina J. (2004). Higiene Y Seguridad Industrial En Venezuela. <http://juanmolina.blog.com.es/> (Consulta: Noviembre 11, 2011)
- Morguez A (2007). ¿Cómo Seleccionar El Tamaño De Una Muestra Para Una Investigación Educativa <http://www.monografias.com/trabajos42/seleccion-muestra/seleccion-muestra2.shtml>. (Consulta: Febrero 18, 2012)
- Organización Mundial De La Salud. <http://www.who.int/es/>. (Consulta: Noviembre 12, 2011)
- Ramírez, César. (2000). Seguridad Industrial: Un Enfoque Integral. Editorial Limusa. México.
- Reglamento Parcial De La Ley Organica De Prevención, Condiciones Y Medio Ambiente Del Trabajo, Rlopcymat. (G.O. N° 38596 Del 3 De Enero De 2007).
- Reyes Ponce, Agustín (2005). Administración De Personal, Relaciones Humanas 1era. Parte. Editorial Limusa. México.
- Sabino A (2000). Metodología De La Investigación. Editorial El Cid. Caracas.
- Van Der Harr, Rudolf Y Otros (2001). La Higiene Ocupacional En America Latina. Organización Mundial Para La Salud (Oms). Washington.
- Velásquez R. Cómo Evaluar Un Sistema De Gestión De La Seguridad E Higiene Ocupacional. <http://www.gestiopolis.com/canales/derrhh/articulos/25/ceusgho.htm>. (Consulta: Febrero 01, 2012)