

**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**ESCUELA DE POSGRADO**  
**GESTIÓN Y NEGOCIOS, CON MENCIÓN EN GESTIÓN**  
**DE PROYECTOS**



**DISEÑO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN**  
**CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD**  
**OCUPACIONAL, PARA UNA EMPRESA PANIFICADORA.**  
**HUÁNUCO 2017**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: PLANIFICACIÓN OPERATIVA**  
**TESIS PARA OPTAR EL GRADO DE MAESTRO EN GESTIÓN Y**  
**NEGOCIOS, CON MENCIÓN EN GESTIÓN DE PROYECTOS**

**TESISTA: VALDIVIA ROSADO LEYBANA**  
**ASESORA: JESÚS TOLENTINO INES EUSEBIA**

**HUÁNUCO- PERÚ**

**2018**

## ***DEDICATORIA***

La presente Tesis va dedicado en especial a nuestros docentes de la Escuela de POSTGRADO DE LA UNHEVAL, por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la preparación de nuestra profesión, para el grado de MAGISTER, de manera especial, al Mg. Inés Jesús Tolentino como Asesor de Tesis de Investigación quien ha guiado con su paciencia, y su rectitud como docente, por su valioso aporte para nuestra investigación.

## **AGRADECIMIENTO.**

*Al divino redentor, por bendecirme y darme la fortaleza y la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio. Como es mi familia, mis padres, hermanos(a), sobrinos(a). por ser el pilar fundamental de todo lo que soy, a mis Profesores por sus sabios consejos compartidos en las aulas Universitarias, tanto académica, como de la vida, por su apoyo incondicional que fue posible para la culminación de la presente tesis.*

## RESUMEN

La investigación que lleva como título, “Diseño de un sistema integrado de gestión en calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional, para una empresa panificadora. Huánuco 2017” fue originada para poder dar respuesta a la pregunta: “¿Cuál será el diseño del sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en una empresa panificadora de Huánuco?, para ello nos trazamos como objetivo: “Diseñar un sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en una empresa panificadora de Huánuco”, para el desarrollo el marco metodológico fue el de una investigación aplicada, descriptiva y transversal, finalizada la investigación concluimos que “Se redactó el manual de sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional, para una empresa panificadora, junto a sus procedimientos y los formatos de reportes correspondientes, los mismos que constituyen el sistema de gestión integrado de área productiva de la panadería, la que contiene el que debe hacerse y el cómo debe hacerse, para garantizar que se cumplan los requisitos y especificaciones del cliente, respecto de los productos, también se garantizará que la organización proteja a los trabajadores de las condiciones inseguras así como de los actos inseguros y de las enfermedades ocupacionales, por otra parte el sistema integrado también garantiza que el impacto negativo de las operaciones al medio ambiente sean eliminadas y si esto no fuese posible, que sean mitigadas.”

Palabras clave: Esfuerzo, dedicación, perseverancia

## **ABSTRACT**

The research that takes as its title, "Design of an integrated management system in quality, environment and safety and occupational health, for a bakery company. Huánuco 2017" was originated to be able to answer the question: "What will be the design of the integrated system of quality management, environment and safety and occupational health at work, in a bakery company of Huánuco ?, for this we draw as an objective: "Design an integrated management system for quality, environment and safety and occupational health at work, in a baking company of Huánuco", for the development of the methodological framework was an applied, descriptive and transversal research, After the investigation, we concluded that "The manual for an integrated system of quality management, environment and safety and occupational health was drafted for a bakery company, together with its procedures and the corresponding report formats, which constitute the management system integrated productive area of the bakery, which contains what should be done and how it should be done, to ensure that the requirements and specifications of the client are met, with respect to the products, it will also be guaranteed that the organization protects the workers from unsafe conditions as well as unsafe acts and occupational diseases, on the other hand the integrated system also guarantees that the negative impact of operations on the environment are.

**Keywords:** Effort, dedication, perseverance

## INDICE

<b>DEDICATORIA</b>	<b>ii</b>
<b>AGRADECIMIENTO.</b>	<b>iii</b>
<b>RESUMEN</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>v</b>
<b>INDICE</b>	<b>vi</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>ix</b>
<b>CAPITULO I. ASPECTOS BASICOS DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN</b>	
1.1. Fundamentación del problema .....	10
1.2 Justificación e importancia de la investigación .....	11
1.2.1 Justificación .....	11
1.2.2 Importancia .....	12
1.3 Viabilidad de la investigación .....	12
1.4 Formulación del problema.....	13
1.4.1 Problema general .....	13
1.4.2 Problemas específicos .....	13
1.5 Formulación de objetivos .....	13
1.5.1 Objetivo general.....	13
1.5.2 Objetivos específicos .....	13
<b>CAPÍTULO II. SISTEMA DE HIPÓTESIS</b>	
2.1 Formulación de las hipótesis .....	14
2.2 Operacionalización de variables .....	14
2.3 Definición operacional de las variables.....	14
2.3.1 Variables.....	14
2.3.2 Definición de términos operacionales. ....	14
<b>CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO</b>	
3.1 Antecedentes de investigación.....	16
3.1.1 A nivel Internacional.....	16
3.1.2 A nivel Nacional .....	16

3.1.3	A nivel local.....	16
3.2	Bases teóricas .....	17
3.2.1	La calidad y su gestión .....	17
3.2.2	Características determinadas de la calidad y su gestión .....	17
3.2.3	La norma ISO 9001: 2008. Norma de gestión de la calidad o excelencia.....	20
3.2.4	El concepto del medio ambiente principios y fundamentos de la gestión ambiental.....	22
3.2.5	La norma ISO 14001:2004. Sistemas de gestión ambiental....	23
3.2.6	Concepto de seguridad y salud en el trabajo, principios de la acción preventiva .....	24
3.2.7	La norma OSHAS 18001:2007. Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. ....	26
3.2.8	Modelo de Sistema Integrado .....	27
3.3	Bases conceptuales .....	28
3.3.1	Términos que corresponden a la calidad .....	28
3.3.2	Términos relativos a la gestión .....	29

#### **CAPÍTULO IV. MARCO METODOLÓGICO**

4.1	Ámbito.....	32
4.2	Tipo y nivel de investigación.....	32
4.2.1	Tipo.....	32
4.2.2	Nivel.....	32
4.3	Población y muestra.....	32
4.3.1	Descripción de la población .....	32
4.3.2	Muestra y método de muestreo.....	32
4.3.3	Criterios de inclusión y exclusión .....	33
4.4	Diseño de investigación.....	33
4.5	Técnicas e instrumentos.....	33
4.5.1	Técnicas .....	34
4.5.2	Instrumentos .....	34
4.5.2.1	Validación de los instrumentos para la recolección de datos ..	35
4.5.2.2	Confiabilidad de los instrumentos para la recolección de datos	35
4.6	Técnicas para el procesamiento y análisis de datos.....	35

4.7 Aspectos éticos .....	35
<b>CAPÍTULO V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b>	
5.1 Análisis descriptivo .....	37
5.1.1 Aspectos Generales.....	37
5.1.2 Recursos .....	37
5.1.3 Proceso productivo .....	39
5.2 Análisis Inferencial y Contrastación de Hipótesis.....	44
5.3 Discusión de resultados .....	44
5.4 Aporte científico de la investigación.....	46
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>47</b>
<b>RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS</b>	<b>49</b>
<b>REFERENCIAS</b>	<b>50</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>52</b>

## INTRODUCCIÓN

La investigación que se presenta en las siguientes páginas, denominada, Diseño de un sistema integrado de gestión en calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional, para una empresa panificadora, nace ante la necesidad de fortalecer la gestión de una organización, el crecimiento de la economía nacional en las últimas décadas trajo consigo una mayor oferta y con ello la demanda se volvió más exigente, razón por la cual las organizaciones empezaron a apelar a diferentes técnicas que permitieran satisfacer la necesidad de calidad del producto, exigida por el cliente; también existe una exigencia de los trabajadores para que las condiciones en las que se llevan a cabo los trabajos sean lo más seguras y saludables posibles, finalmente la sociedad premia a las organizaciones que actúan con responsabilidad respecto del cuidado del medio ambiente, estas demandas son las que se articulan y consensuan en el sistema integrado de gestión que presentamos a continuación, en las haciendo uso de la ética en la investigación, se procedió a guardar la reserva respecto a mencionar el nombre de la empresa en la que se hizo la investigación, los resultados plasmados en el manual del sistema integrado y la documentación de sus procedimientos y formatos correspondientes, se constituirán en elementos fundamentales de la gestión y permitirán elevar los estándares de desempeño de la empresa.

## **CAPITULO I. ASPECTOS BÁSICOS DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

### 1.1. Fundamentación del problema

La población mundial se incrementa permanentemente, los datos estadísticos de las diferentes regiones y países así nos lo hacen notar, y con este incremento de la población, también las necesidades de ellos aumentan, una de ellas, que es ineludible para todo ser humano es la alimentación, sino se alimenta se muere, por lo tanto hay una demanda creciente por los alimentos, pero también se puede notar que existe una oferta de las empresas que ofertan alimentos, y también van en incremento, razón por la cual el valor agregado que deben dar a su producción está en permanente evaluación, y es preocupación primordial de los gestores, este valor agregado pasa por detalles tales como, la calidad del producto, las condiciones en las que se producen, la seguridad e higiene de los trabajadores, y el impacto que la industria genera en el medio ambiente. En nuestro país con el crecimiento de nuestra economía de manera sostenida en las últimas décadas, el sector de alimentos a experimentado una expansión significativa y al igual que en el resto del mundo la tendencia es la misma, respecto a buscar elementos diferenciadores que permitan un mejor posicionamiento en el mercado, y con ello mejorar las ventas, razón por la cual los gestores están haciendo cada vez un mayor uso de herramientas de gestión, para consolidar el objetivo de tener mayor participación en el mercado. Huánuco no escapa de esta realidad y tendencia nacional y mundial, los empresarios saben que si no incorporan de manera rápida las herramientas de gestión que permitan un mejor posicionamiento de sus productos en el mercado, se verán expuestos al riesgo de salir del mercado, en la ciudad de Huánuco existen varias empresas panificadoras, y una de ellas consiente de los beneficios de la que será sujeto si es que se implementan un conjunto de herramientas de gestión, nos facilitó la posibilidad de hacer una investigación, con la condición de conservar en anonimato, situación a la que se accedió y se respeta por ética; en esa empresa se pudo observar que sus productos denominados galletas luego de producidas son diferentes, por su tamaño, por el color y sabor (fruto de la cocción), el sellado de los envases difiere de lote a lote

algunas se abren casi espontáneamente mientras que otros ameritan emplear algún instrumento para cortar plástico; en relación a la Seguridad y Salud Ocupacional, existen condiciones y actos inseguros, que pueden derivar en incidentes y accidentes, falta de iluminación, falta de extintores, falta de limpieza en paredes, techos, puertas y ventanas, falta señalización, falta determinar los aforos, no hay estandarización del trabajo a realizar, falta el uso de los equipos de protección individual; respecto al medio ambiente, hay acumulación de envases y empaque de materia prima e insumos empleados en la producción, se emplea sin manejo técnico los detergentes y otras sustancias, las que se desechan al sumidero sin mayor tratamiento, lo mismo que las aguas que quedan como resultado de la producción. Estos síntomas se deben a que no existe un sistemas de calidad, sistemas de seguridad y salud ocupacional ni tampoco sistemas de protección de medio ambiente, que permitirá controlar elementos que el día de hoy resultan básicos para cualquier empresa que desee posicionarse en el mercado, porque requiere calidad en el producto alimenticio, el cliente quiere tener la certeza que se está tratando bien al medio ambiente, que la empresa no está generando impacto negativo, también quiere tener evidencias de que los trabajadores desarrollan sus labores en condiciones adecuadas, sin que represente peligro en su integridad física tanto por los accidentes como por las enfermedades, porque ambas repercuten en la calidad del producto final. De no contar con este sistema la empresa ira perdiendo participación en el mercado y probablemente con el paso del tiempo tendría que salir, por que como ya lo expresamos anteriormente, el empleo de estas herramientas es una tendencia, con la finalidad de lograr mejorar el desempeño de la organización proponemos investigar en esta empresa sobre el siguiente tema: diseño de un sistema integrado de gestión en calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional, para una empresa panificadora. Huánuco 2017.

## 1.2 Justificación e importancia de la investigación

### 1.2.1 Justificación

El proyecto de investigación tiene una lógica práctica de elección basada en la evidencia de que gracias a su desarrollo obtendremos un

sistema de gestión integrado que mejorará la calidad interna y externa del producto, asegurará la capacidad de trabajo de los empleados y al mismo tiempo protegerá su integridad. y al mismo tiempo realizar labores de salud, así como velar por el manejo responsable de la actividad productiva del entorno.

### 1.2.2 Importancia

La investigación realizada es importante porque garantizará la calidad del producto con el desarrollo de procesos, dando así a la empresa la oportunidad de posicionarse mejor en el mercado. Estos procesos se encuentran en el contexto del ISO 9001, así como también se ordenarán los procedimientos permite a los trabajadores realizar sus actividades sin exposición a accidentes, accidentes o enfermedades ocupacionales, todo ello en el contexto de la norma OHSAS 18001, agregándole a este documento de gestión los componentes de la gestión medioambiental que permita alcanzar y demostrar un sólido desempeño industrial de manera que se controle el impacto de sus actividades según la norma ISO 14001.

### 1.3 Viabilidad de la investigación

La tesista aprovecha en la elaboración de la investigación su experiencia en temas sociales, económicas, políticas favorables alineadas al objeto de investigación ya que viene laborando en temas afines y tiene buenas relaciones con las autoridades y estudiantes, de modo que tiene acceso a las fuentes de datos.

En cuanto a la viabilidad económica, la tesista aportará para su logro ya que no requiere de grandes desembolsos, y que contó con los fondos para hacer realidad dando cumplimiento a los objetivos de la investigación.

## 1.4 Formulación del problema

### 1.4.1 Problema general

¿Cuál será el diseño del sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en una empresa panificadora de Huánuco?

### 1.4.2 Problemas específicos

- ¿Cuál es la información técnica sobre los procesos productivos?
- ¿Cuál es el diseño de los procesos con los componentes de calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, en el contexto de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001?
- ¿Cuál es la documentación de los procesos considerando el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001?
- ¿Cuál es el Sistema Integrado de Gestión?

## 1.5 Formulación de objetivos

### 1.5.1 Objetivo general

Diseñar un sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en una empresa panificadora de Huánuco.

### 1.5.2 Objetivos específicos

- Levantar información técnica sobre los procesos productivos.
- Diseñar los procesos con los componentes de calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, en el contexto de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001.
- Documentar los procesos considerando el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001.
- Redactar el Sistema Integrado de Gestión.

## CAPÍTULO II. SISTEMA DE HIPÓTESIS

### 2.1 Formulación de las hipótesis

Dado que el alcance del estudio, es descriptivo y esta no predice un dato o un hecho, la presente investigación no abordará una hipótesis.

### 2.2 Operacionalización de variables

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo	Sistema de Calidad ISO 9001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001
	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS 18001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001
	Sistema de gestión ambiental ISO 14001	Documentación de los procesos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001

### 2.3 Definición operacional de las variables

#### 2.3.1 Variables

Sistema que está integrado por la gestión de la calidad, el medio ambiente, seguridad y salud ocupacional en el trabajo.

#### 2.3.2 Definición de términos operacionales.

**Sistema:** Un grupo de elementos interrelacionados que funcionan como un todo.

**Sistema de gestión:** Estructura o modelo de gestión eficiente y eficaz que busca mejorar el desempeño de una organización. Incluye el proceso de pensar, planificar, ejecutar y controlar.

**Sistema de gestión de la calidad:** Mecanismo operativo organizado para mejorar sus operaciones. El objetivo es dirigir la información, las máquinas y el trabajo de tal manera que los clientes estén satisfechos con los productos y/o servicios que reciben.

**Sistema de Gestión Ambiental:** Es una parte del sistema de gestión que se emplea para el desarrollo e implementación de políticas y aspectos ambientales.

## CAPÍTULO III. MARCO TEÓRICO

### 3.1 Antecedentes de investigación

#### 3.1.1 A nivel Internacional

Martha Lucia González Osorio (2015), afirma que luego de realizada la investigación se llegó a la siguiente conclusión: “La integración de los sistemas de gestión, especialmente los relacionados con la calidad, el medio ambiente y la salud ocupacional, permite a la organización enfocar sus operaciones hacia la satisfacción de los usuarios que reciben los servicios, para su plena satisfacción. Trabajar en la organización y responsabilizarse por el medio ambiente y la sociedad.”

#### 3.1.2 A nivel Nacional

Ugarte López, Wilmer junto a Villalobos Vargas, Miguel Ángel realizaron su tesis titulada: “Diseño de un sistema de gestión en seguridad y medio ambiente para disimular la accidentabilidad y aspectos ambientales significativos en minera San Nicolás Cajamarca 2013”.

Después de realizada de la investigación concluyeron que: “La Cía. Minera San Nicolás Cuenta con inadecuado personal gerencial y técnico de su sistema de SS y MA responsable, se llega a esta conclusión en base a la evaluación inicial del sistema de gestión de SS y MA, el cual muestra deficiencias en la planificación, asignación de recursos y responsabilidades”.

#### 3.1.3 A nivel local

En la tesis de Raquel Solís Lazo junto a Ronald Espinoza García se llega a la siguiente conclusión: “La necesidad de contar con sistemas de gestión ISO 14001 Y OHSAS 18001 para la planta concentradora de la unidad HUANZALA DE COMPAÑÍA MINERA SANTA LUISA S.A. De acuerdo a los lineamientos de la norma ISO 9001:2008, siendo

manejado de manera integrada, contribuirá a la mejora de los esfuerzos ya que la documentación cubre los tres sistemas simultáneamente”.

## 3.2 Bases teóricas

### 3.2.1 La calidad y su gestión

Luís Cuatrecas en su libro titulado: “Gestión integral de la calidad, implantación y certificación” señala lo siguiente:

“La buena gestión de todos los aspectos que están relacionados con la calidad incluye el desarrollo de productos y procesos que están dedicados a la calidad, así como su correcta ejecución, control de calidad y su certificación final. Esto implica una gestión que se basa en la calidad de la empresa, productos y procesos y conduce a la maximización de las ventajas competitivas y la satisfacción general del cliente al identificar, aceptar y satisfacer todas sus expectativas y necesidades a través de las operaciones. bienes y servicios. Cuando hablamos de la perspectiva del cliente, nos referimos no solo a las necesidades que son claramente definidas, sino a todas aquellas que pueden ser satisfechas.”. (Cuatrecas, 2010)

### 3.2.2 Características determinadas de la calidad y su gestión

#### **1. Establecimiento de la calidad y su nivel**

En última instancia, el cliente determina y define el nivel de calidad y todos los requisitos de un producto o servicio. El cliente va a ser el que decidirá la adecuación de estos productos o servicios y comprueba si la implementación de algunas características para satisfacer necesidades. Por lo tanto, las empresas deben ganarse su confianza brindándoles la calidad deseada.

#### **2. Información, educación y motivación**

Es imposible requerir la participación activa del área de recursos humanos sin tener la información y formación debida acerca de algunos

conceptos de calidad, los objetivos marcados por la empresa, las mejoras conseguidas y, sobre todo, formas prácticas y eficaces de adjudicar estas ideas. La información y la formación están relacionadas con otro concepto que será relevante para fines de este estudio: la motivación. La motivación se refiere a las acciones o actitudes de las personas que fomentan la participación activa, la aportación de ideas y la mejora. La aplicación de las últimas tecnologías y procesos para mejorar la calidad no tiene sentido sin una motivación significativa de los recursos humanos.

Además, esta información tiene por objeto informar a los clientes del nivel de calidad destacando aspectos o características de productos o servicios o del proceso que tiene como objetivo diferenciar a la empresa de otros competidores.

### **3. El liderazgo activo de la dirección**

El aporte de la gerencia es la base para el funcionamiento efectivo de la calidad. La gestión de la calidad tiene que contar con el pleno apoyo y la orientación de la alta gerencia, que a su vez debe predicar con el ejemplo y alcanzar de forma activa y continua los objetivos de la calidad. Dentro de la aplicación del concepto de liderazgo, será deseable un estilo más participativo que fomente la autorización de la toma de decisiones con la participación de todos los miembros.

### **4. Ventaja competitiva**

La calidad será esencial para lograr una ventaja competitiva. Lograr esta ventaja será importante para el desarrollo del negocio y se plantea como un objetivo importante en los negocios del tiempo actual.

### **5. Implicación de todos los recursos humanos**

Los recursos humanos juegan un papel crucial en la formulación e implementación de los objetivos de calidad. Si la empresa no existiera,

no sería posible alcanzar tales objetivos de calidad de mercado con ilusión y plena confianza.

## **6. Los proveedores**

El papel de los proveedores es importante para la ejecución eficaz de las aplicaciones de calidad. Los proveedores son el primer eslabón de la cadena y hay que tratarlos de la mejor manera para conseguir la calidad desde el origen. Se debe hacer hincapié en la calidad para que los objetivos sean compartidos. La calidad de nuestro producto no depende sólo de nuestra organización, sino del nivel en el que está representada en la oferta de nuestros proveedores. Es importante trabajar con ellos para que puedan asumir la responsabilidad del objetivo de nuestra empresa o de nuestros clientes de proporcionar un nivel de calidad.

## **7. Ética de la calidad**

Algunas de las muchas actitudes positivas que componen la ética de la calidad, se van a explicar a continuación:

- Realizar acciones bien hechas desde el principio. Es la forma más rápida, eficiente y económica de lograr la calidad.
- Evitar que se produzcan errores. Las causas de los defectos deben ser analizadas antes de que ocurran, reduciendo así costos y esfuerzos para eliminarlos.
- Apreciar y enfatizar los aspectos positivos y educativos que proporciona la escasez como forma de aprender y crecer. Debemos evitar encontrar fallas y trabajar para encontrar formas de evitar que tales errores vuelvan a ocurrir.
- Frente a errores que son repetidos, la información adecuada y objetiva es más eficaz que la reprimenda o la crítica.

- La calidad garantiza la completa satisfacción del cliente. La calidad más allá del nivel requerido puede no ser apreciada y puede ser costosa.
- La calidad debe incluir un clima de empresa que sea sensible y se preocupe por el entorno social y ambiental.

3.2.3 La norma ISO 9001: 2008. Norma de gestión de la calidad o excelencia  
Sánchez C., Palomino E. & Sánchez J. (2011) en su libro titulado “Gestión integral de la calidad implantación y certificación” señalan lo siguiente:

“Asegurar la calidad de los productos y servicios en los mercados nacionales e internacionales ha surgido de la necesidad de implementar sistemas estandarizados de aseguramiento de la calidad, necesidad que ha sido cubierta por la norma ISO serie 9000, que especifica los requisitos de implementación y viene a ser un factor importante en el manejo gerencial de las empresas. Este tipo proporciona un marco que permite a terceros evaluar razonablemente su eficacia. En cada país se crearon los primeros sistemas de aseguramiento de la calidad, lo que motivó a las empresas locales a utilizar estos modelos. La desventaja era que no se podía garantizar que la calidad, tal como se la definía en un país, satisficiera los requisitos de otro. Por esta razón, en muchos países se han comenzado a adoptar modelos de estándares similares”.

Además, la Asociación Española de Normalización (AENOR) se plantea las siguientes normas:

- ISO 9000. Asume el papel de columna vertebral y distribuidor del sistema. Esto revela el verdadero alcance de la serie. Define los principios generales del estándar, lineamientos para diferentes tipos de estándares, niveles y aplicaciones.
- ISO 9001. Define requisitos de certificación/registro de gestión de la calidad de la organización.

- ISO 9004-1. Requisitos y lineamientos que apoyen a las empresas en poner en marcha la gestión de la calidad. Su desarrollo no aplica para certificación o registro.
- ISO 8402. Aclara y estandariza la terminología relacionada con la calidad que se aplica a esta área de gestión.
- ISO 10013. Sirve de guía para realizar, vigilar y hacer mejoras de maneras manual de calidad e información y documentación en sistemas como: OSHAS- 18001 e ISO- 14001.
- ISO 19011. Plantea las indicaciones que servirán para la acción de realizar auditorías de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental.

Hay que señalar, que la falta de compromiso y liderazgo en los primeros años después de la implementación del estándar a menudo puede hacer que la certificación ISO 9000 sea una mera formalidad en lugar de un impacto en las operaciones diarias de la organización.

El comité ISO/TC176, responsable de la revisión de la norma ISO serie 9000, asume esta realidad y publica una renovada versión por practicidad simplificación, consolidación e integración a la serie ISO 9000. Las normas ISO 9002:1994 e ISO 9003:1994 son anuales en todo el proceso. Esto se debe a que la nueva ISO abarca todas las etapas en las que una organización deberá tener responsabilidad, en la que se encuentra el diseño, desarrollo y elaboración.

Una de las principales diferencias conceptuales en la versión actual del estándar es el enfoque basado en procesos, en lugar del enfoque procedimental que es ahora, y la simplificación del estándar para una mejor comprensión e implementación.

Entre los beneficios que ofrece la revisión de las normas que exigen la organización ISO figuran la aplicabilidad a todos los sectores y tamaños de la empresa, la conexión de los sistemas de gestión de calidad con otros procesos organizativos, la compatibilidad con otros sistemas tales

como la ISO 14000, o dar una mayor orientación a la mejora continua la satisfacción del cliente.

ISO 9001 enfatiza en algunas características como la satisfacción del cliente, la continua mejora, la gestión de los recursos y del proceso, de manera que no se perjudique el desarrollo de la propia organización.

La importancia de aplicar la norma ISO 9001 al desarrollo de sistemas de calidad es que la norma ISO 9001 es una norma de trabajo, no académica. Su simplicidad ha permitido una amplia gama de aplicaciones, especialmente en pequeñas y medianas empresas.

#### 3.2.4 El concepto del medio ambiente principios y fundamentos de la gestión ambiental

Se define al medio ambiente en la norma ISO 14001:2004 (2004), como el entorno en el que opera la organización. Según esta descripción, se puede entender el medio ambiente como:

- Una fuente de recursos naturales.
- Apoyo a la actividad para albergar una serie de actividades desarrolladas.
- Recipientes de aguas residuales para recoger todas las emisiones, emisiones y residuos de las actividades humanas.

Las actividades humanas se consideran parte del desarrollo sostenible si sus impactos y resultados no superan la tasa de renovación o agotamiento de los recursos naturales o su capacidad para ocupar territorio o absorber componentes.

La ISO 14001 y los sistemas de gestión ambiental detallados ahí, es aquella parte del sistema de gestión general que está considerada dentro de una estructura de la organización, actividades de planificación, repartición de responsabilidades y procesos para desarrollar, implementar, implementar, revisar y actualizar la política ambiental.

### 3.2.5 La norma ISO 14001:2004. Sistemas de gestión ambiental

#### **Requisitos para su uso**

La ISO realiza la normalización de los sistemas de gestión ambiental.

La familia ISO 14001 está conformada por un grupo de normas, que tienen como fin la mejora de resultados en el ambiente de una organización. De entre estas, la ISO 14001 es el único estándar que especifica los requisitos en base a los cuales se puede obtener un certificado.

Las principales normas internacionales que fueron adoptadas en España como normas UNE para Gestión Ambiental son:

- UNE-EN-ISO 14001:2004. Requisitos con orientación para su uso de los sistemas de gestión ambiental
- UNE-EN-ISO 14004:2004. Directrices sobre principios, sistemas y técnicas de apoyo de los sistemas de gestión ambiental
- UNE-EN-ISO 14040:2002. Etiquetas ecológicas y declaraciones ambientales.
- UNE-EN-ISO 14040-1998. Análisis del ciclo de vida.
- UNE-EN-ISO 14031:2000. Evaluación del comportamiento medioambiental.

Establece los requisitos que debe cumplir un sistema para ser efectivo, pero no proporciona una forma de hacerlo, sino que debe basarse en el sector de operación, tamaño, tipo de organización, etc.

No establece requisitos especiales para acciones ambientales más allá de sus responsabilidades, y en su política ambiental, cumple con las leyes y reglamentos existentes, mejora y previene la contaminación persistente.

No impide medidas como alternativas a la legislación existente que afecta a las organizaciones pero que pretende catalogarlas y actualizarlas. Las empresas que implementan SGA tampoco tienen

como objetivo lograr un cierto nivel de contaminación cero, sino que han establecido objetivos acordados y alcanzables para la organización.

Por tanto, la aplicación de la Norma ISO 14001:2004 viene a ser una herramienta de gran utilidad para las organizaciones que deseen poner en marcha, actualizar y aumentar un SGC, asegurar el cumplimiento de su política ambiental y demostrar dicho cumplimiento a terceros u obtener la certificación/registro de su SGA de una organización externa de acuerdo con esta norma internacional.

### 3.2.6 Concepto de seguridad y salud en el trabajo, principios de la acción preventiva

Cristina A., Antonio E. & José M. en su libro titulado “Gestión integral de la calidad implantación y certificación” señalan que El trabajo o esfuerzo personal asociado al dinero u otra retribución para producir y comercializar bienes y/o servicios con fines comerciales es una actividad que acompaña al hombre desde la antigüedad. El trabajo transforma los bienes de la naturaleza para obtener de ellos el mejor rendimiento y este también viene a ser un medio de subsistencia para el hombre. El proceso de transformación del cual se señala, implica evolución, desde una actividad inicialmente individualizada dirigida a la satisfacción de necesidades básicas. También será importante el poner en marcha la aplicación de la tecnología y la especialización.

Un peligro, por otro lado, se define como una fuente o situación capaz de causar daño o una lesión, a lo que es la propiedad y al medio ambiente o puede ser a una combinación de ambos, y viene a ser un elemento inherente al trabajo que se realiza. relacionado, y a medida que evoluciona, también cambia constantemente, de manera que adopte nuevas formas aumentando su potencial dañino.

En este contexto donde cobra importancia el concepto de seguridad y salud. La seguridad como forma de evitar y prevenir el peligro, y la salud como estado hacia el cuál debe tender el hombre.

Las personas hoy en día no pueden vivir sin trabajo, pero pueden eliminar los peligros inherentes al mismo asegurando que las actividades productivas que deben realizar se lleven a cabo en las mejores condiciones posibles de salud y seguridad para los trabajadores.

El Diccionario de la RAE de la Lengua define el término seguridad como: “cualidad de seguro”. Si buscamos a continuación el significado de seguro veremos que se trata de algo: “libre y exento de todo peligro, daño o riesgo”. Esta definición encaja perfectamente con el objeto de nuestro estudio. Por tanto, la misión de la seguridad es prevenir y evitar cualquier peligro, daño o riesgo. Si al término lugar de trabajo le sumamos la palabra seguridad, el extremo habla de evitar estos peligros, lesiones o riesgos en el lugar de trabajo.

Por último, el riesgo, como afirma el apartado 2º del artículo 4 de la ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, es: “la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo, es decir, es la probabilidad de que el peligro al que está expuesto por su actividad se materialice”.

Si leemos la prensa diaria, o escuchamos las noticias en los medios de comunicación no trataremos en reconocer que los accidentes de trabajo son comunes, todos los días en cualquier ciudad de nuestro país o del mundo; por mucho que lo lamentemos, estamos acostumbrados. Desafortunadamente, todavía hay muchos que creen que los accidentes de trabajo son inevitables, "incluidos en el salario" y no se pueden prevenir.

Sin embargo, esto es rigurosamente falso. Es cierto que los accidentes han sido una constante en la historia laboral del ser humano, pero también lo es que, no por ser repetidos son inamovibles. Esta situación puede cambiar.

El hombre y la mujer pueden trabajar sin estar sujetos permanentemente a la contingencia de sufrir un accidente o padecer una enfermedad profesional y, no sólo eso, sino que pueden y deben aspirar a alcanzar un estado de bienestar en el trabajo que les permite mantener la salud, tal y como la define la OMS. Con este fin, nace la seguridad en el trabajo como disciplina que persigue evitar, de un modo sistemático, los accidentes profesionales.

3.2.7 La norma OSHAS 18001:2007. Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

En el libro de Cristina A., Antonio E. & Jose M. titulado “Gestión integral de la calidad implantación y certificación” señala que: “De los muchos modelos existentes en la actualidad para la aplicación de sistemas de gestión de la prevención, la norma OHSAS 18001:2007 es la de mayor aceptación a nivel nacional e internacional y la más extendida en el mercado”

Además, la norma OHSAS 18001 establece que deberá haber calidad y carácter para realizar el cumplimiento del sistema de gestión de calidad y poder garantizar la seguridad y salud de los involucrados

Las organizaciones que implantan sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo según la norma OHSAS 18001 aseguran el cumplimiento de la legislación aplicable en materia de prevención, y establecen procesos de mejora continua identificando y manteniendo la capacidad que se tiene de respuesta ante imprevistos y superan evaluaciones y resultados objetivo, que se relacionan con auditorías preestablecidas y políticas y sistemas de auditoría para facilitar la asignación de recursos dentro de la organización. La norma 18001 define los requisitos que deben implementar y justificar en las auditorías de certificación que realizan.

La tercera especificación técnica OHSAS 18003 para el estándar de auditoría OHSAS 18001 está pendiente de aprobación, lo que es

particularmente importante para facilitar el desarrollo de esquemas de certificación para auditores y organismos de certificación. Hasta que se establezca el esquema, el estándar puede ser certificado por organismos de acreditación, pero estos organismos emiten certificados no acreditados.

La Norma OHSAS 18001 es un estándar voluntario, pero permite que se pueda asegurar el cumplimiento de la legislación preventiva en la organización. Tiene como finalidad dotar a las entidades, sistemas para la gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Además, va a definir las políticas y la estructura de procesos un sistema de gestión de la información.

### 3.2.8 Modelo de Sistema Integrado

Como se deduce de lo que acabamos de decir, el sistema integrado contará con un tronco común, unas ramas comunes a dos áreas, y otras ramas específicas de cada uno. En principio, sobre el papel, nada más lógico y simple, pero la práctica nos demuestra que no es tan sencillo, aunque tampoco debemos de emprender la tarea de la integración, ya que el resultado merece el esfuerzo. Intentaremos, no obstante, desde estas páginas facilitar esta labor, dando las pautas y el modelo a seguir, o al menos que hemos considerado más adecuado.

Nuestra intención es hacer una fotografía del modelo de gestión integrada, la cual tendrá como centro todo aquello que es universal.

La uniformidad de los sistemas de gestión documental en el ámbito de la calidad, el medio ambiente y la seguridad y la salud es uno de los principales pilares de la interacción. No se puede anhelar tener un sistema de gestión constituido y conservar la convivencia de tres sistemas documentales que son diferentes e independientes.

Generalmente, el sistema documental se ha venido dividiendo en cuatro niveles, que pasamos a enumerar:

- Nivel 1: Manual de gestión integral.
- Nivel 2: Procedimientos o manual de procedimientos.
- Nivel 3: Instrucciones de trabajo, operativas o técnicas, o manual de instrucciones.
- Nivel 4: Registros.

En cuanto a los niveles 2 y 3, podemos encontrarnos indistintamente los términos manuales de procedimientos y manual de instrucciones, o bien, procedimientos e instrucciones en solitario, sin la palabra “manual” delante para agruparlos.

Nosotros optamos por referirnos a los mismos en solitario, sin volver a usar el término “manual” que reservamos para el manual de gestión integrada, ya que se trata únicamente de la sucesión de los procedimientos o instrucciones, uno tras otro, toda vez que la explicación sobre su elaboración, estructura, aprobación, etc., así como el listado de los unos y las otras, ya que están incluidos en el propio manual.

Pasamos pues a estudiar cada uno de los niveles documentales citados, haciendo al respecto la siguiente precisión. Los procedimientos y las instrucciones son propios de cada empresa y son elaborados a la medida de la empresa. Por eso, en los apartados dedicados a esos niveles documentales, haremos una propuesta de distintos procedimientos que consideraremos puedan dar ejemplo al lector para diseñar el sistema de gestión integral adaptado a su propia institución.

### 3.3 Bases conceptuales

#### 3.3.1 Términos que corresponden a la calidad

**Calidad:** Consistencia y confiabilidad a un precio bajo y un grado significativo para satisfacer las necesidades del cliente.

**Capacidad:** Los recursos y actitudes que una persona, unidad o institución debe poseer para realizar una tarea o tarea.

**Cliente externo:** Persona ajena a la empresa que solicita la satisfacción de una necesidad (bien o servicio).

**Cliente interno:** Un elemento de un negocio que usa los resultados o productos de un proceso como un recurso para llevar a cabo su proceso.

**Competencia:** Capacidad para trabajar bien en un entorno complejo y realista. Se basa en la integración y activación de conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores.

**Satisfacción del cliente:** Cuán dóciles son las personas cuando compran o usan un servicio. La lógica dicta que cuanto mayor sea el nivel de satisfacción, más probable es que el cliente vuelva a comprar o contratar servicios con la misma empresa.

### 3.3.2 Términos relativos a la gestión

**Aseguramiento de la calidad:** Todos los esfuerzos para planificar, organizar, administrar y controlar la calidad del sistema de producción con el objetivo de proporcionar a los clientes productos de calidad suficiente. Solo para asegurarme de que la calidad es la que debería ser.

**Aspecto ambiental:** elemento de las actividades de una organización que puede interactuar con el medio ambiente.

**Control de la calidad:** Un proceso crítico para cualquier proceso de fabricación, ya que es la única forma de garantizar que los procesos se realicen correctamente y que los productos elaborados cumplan con sus respectivas normativas y objetivos.

**Eficacia:** La capacidad o cualidad de lograr, trabajar o lograr un resultado determinado, gozando de la virtud de producir un efecto deseado.

**Eficiencia:** Rapidez con la que se utilizara ciertos recursos para producir y satisfacer las necesidades de un sistema económico

**Gestión:** asunción de responsabilidades sobre un conjunto de actividades.

**Gestión de la calidad:** Un conjunto de normas interrelacionadas y apropiadas para la organización con las que la empresa u organización asociada podrá gestionar su calidad de manera organizada.

**Impacto ambiental:** cambio en el medio ambiente afectando el resultado total o parcial de manera positiva o negativa de los aspectos ambientales de una organización.

**Medio ambiente:** Entorno en el que opera una organización

**Mejora continua:** Proceso de mejora que permite el crecimiento, desarrollo y optimización de factores importantes en una empresa, mejorando significativamente su desempeño. Una vez que se establece la mejora continua, se habrá identificado las variables que tienen mayor impacto en los procesos y servicios, se deben monitorear continuamente y desarrollar un plan para mejorar progresivamente estas variables.

**Meta ambiental:** Requisitos detallados de desempeño aplicables a una organización o partes de una organización que se derivan de objetivos ambientales y deben desarrollarse y cumplirse para alcanzar esos objetivos.

**Organización:** Empresas, públicas o privadas, que tengan sus propias funciones y administración.

**Objetivo ambiental:** Propósito ambiental con un carácter consistente con la política ambiental que una organización establece para sí misma.

**Objetivo de la calidad:** Es una de las tareas más importantes de un sistema de gestión de la calidad.

**Planificación de la calidad:** Su propósito es establecer objetivos de calidad y especificar los procesos operativos y los recursos necesarios para alcanzarlos.

Política de la calidad: Intenciones generales y dirección de una organización relacionada con la calidad expresada formalmente por la alta dirección.

Sistema: conjunto de elementos relacionados entre sí y que tiene la finalidad de conectarse y llegar a funcionar como un todo.

Sistema de gestión: Una estructura o modelo de gestión eficiente y eficaz diseñado para mejorar el desempeño organizacional. Incluye el proceso de ideación, planificación, ejecución y control.

Sistema de gestión de la calidad: Un mecanismo donde una institución optimiza el desempeño de sus procesos.

Sistema de Gestión Ambiental: Es utilizada para la gestión, desarrollo e implementación de aspectos y políticas ambientales.

## **CAPÍTULO IV. MARCO METODOLÓGICO**

### **4.1**    **Ámbito**

La investigación se realizó en una panadería, los directivos de la empresa solicitaron que no se indique su razón social, lo que en atención de la ética en investigación se accedió; la panadería está ubicada en el distrito de Amarilis, provincia de Huánuco y Departamento de Huánuco

La empresa panificadora está dedicada a la producción de galletas de agua, de café, y de otros sabores, asimismo productos de panificación y afines aptos para consumo humano.

### **4.2**    **Tipo y nivel de investigación**

#### **4.2.1**    **Tipo.**

Debido a que el desarrollo de esta investigación utiliza conocimientos, descubrimientos y conclusiones de la investigación básica para resolver un problema específico, es una investigación aplicada.

#### **4.2.2**    **Nivel**

La investigación a realizarse es de nivel descriptivo.

### **4.3**    **Población y muestra**

#### **4.3.1**    **Descripción de la población**

La población está constituida por los procesos productivos de la panificadora en el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001 e ISO 14001

#### **4.3.2**    **Muestra y método de muestreo**

La muestra está constituida por los procesos productivos de la panificadora en el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001 e ISO 14001

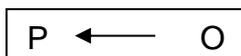
#### 4.3.3 Criterios de inclusión y exclusión

Se incluyeron a todos los procesos productivos de la panificadora planificado específicamente para el desarrollo de la investigación habiendo previsto la predisposición a los elementos y agentes relacionados al estudio, excluyendo las otras áreas y agentes que no tenían relación con los objetivos previstos.

#### 4.4 Diseño de investigación

El desarrollo de la presente investigación es, no experimental, transversal y descriptivo.

#### Esquema de investigación



Donde:

P : Empresa panificadora. Huánuco

O : sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo.

#### 4.5 Técnicas e instrumentos

Las técnicas e instrumentos aplicadas en la investigación se muestran en la tabla 1

Tabla 1 Técnicas de recojo de datos04580222590

TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	ITEMS
1. Encuesta	1.1. Ficha de encuesta	Para la obtención de datos
2. Entrevistas	2.1 Ficha de entrevista	
3. Fichaje	3.1. Fichas Textuales	Para el desarrollo del fundamento teórico (Estado del arte)
	3.2. Resúmenes	Para la redacción del marco teórico

4. Análisis documental	4.1 Fichas de resumen	Para el desarrollo de los objetivos y la obtención de información
	4.2. Fichas de análisis	
	4.3. Análisis de informes, etc.	
5. Estadística	5.1 Tablas y graficas	Para el desarrollo del análisis de datos

#### 4.5.1 Técnicas

Las técnicas aplicadas son las encuestas que se muestran en el anexo 3.

##### a. Ficha de análisis documental

Nos servirá para recolectar la información documental necesaria para realizar el diagnóstico, respecto al sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo.

##### b. Ficha de análisis bibliográfico

Este instrumento nos permitió registrar información de la literatura científica debidamente validada.

#### 4.5.2 Instrumentos

Este instrumento sirvió para recoger la información medular de nuestro trabajo, la misma que fue aplicado a los trabajadores de la panificadora de la ciudad de Huánuco, para el diseño y redacción del sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo. La encuesta fue validada por expertos antes de su aplicación.

#### **Procedimiento**

- Se levantó información técnica sobre los procesos productivos.
- Se diseñaron los procesos con los componentes de calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, en el contexto de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001.

- Se documentaron los procesos considerando el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001.
- Se redactó el Sistema Integrado de Gestión.

#### 4.5.2.1 Validación de los instrumentos para la recolección de datos

Las normas ISO son validadas por la misma institución es decir por the International Organization for Standardization.

#### 4.5.2.2 Confiabilidad de los instrumentos para la recolección de datos

Los instrumentos tienen amplia confiabilidad debido a que fueron usados con mucha frecuencia en investigaciones en nuestro medio.

### 4.6 Técnicas para el procesamiento y análisis de datos

#### **Técnicas de Procesamiento de datos**

Para el procesamiento y análisis de los datos se usará las técnicas de:

- Clasificación y selección de datos y
- Tabulación de datos

Con el soporte del software Minitab y Excel.

#### **Técnicas de presentación de datos**

Para la presentación de los datos se usarán:

Cuadros y tablas de acuerdo a los resultados obtenidos luego de aplicar las herramientas de investigación y utilizando el software Word y Excel Windows 2010.

### 4.7 Aspectos éticos

En cuanto a aspectos éticos, se tuvo en cuenta en todo momento el conocimiento informado a los participantes en la investigación, quienes tuvieron pleno conocimiento de los propósitos que se perseguían en la

utilización y aplicación de los instrumentos que se adjuntan en anexos, cuyos resultados se mantendrían en reserva.

## CAPÍTULO V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 5.1 Análisis descriptivo

#### 5.1.1 Aspectos Generales

##### **Razón social.**

Los directivos de la empresa solicitaron que no se indique su razón social, lo que en atención de la ética en investigación se accedió.

##### **Ubicación**

- Departamento: Huánuco
- Provincia: Huánuco
- Distrito: Amarilis

##### **Actividad principal.**

La empresa panificadora está dedicada a la producción y de galletas de agua, de café, y de otros sabores, asimismo productos de panificación y afines aptos para consumo humano.

#### 5.1.2 Recursos

##### **Recursos Humanos.**

##### **Personal Administrativo.**

1 Gerente General.

1 Contador.

##### **Personal de Venta y Cobranza.**

2 Asistentes de Ventas y cobranzas.

##### **Personal de Planta.**

##### **Personal Estable.**

1 Jefe de Producción.

5 Operarios de producción.

1 personal de limpieza.

### **Personal Provisional**

1 Técnico en mantenimiento

### **Recursos materiales**

#### **Infraestructura.**

La infraestructura de la empresa es de material noble, la misma que consta de: almacén de materia prima e insumos, área de producción, almacén de producto terminado, oficina de administración, cochera, servicios higiénicos y vestidores.

#### **Maquinarias y Equipos.**

La maquinaria y equipo con los que cuenta la Empresa se indican a continuación:

Tabla 2 Maquinarias y equipos de la empresa.

<b>CANTIDAD</b>	<b>MAQUINA /EQUIPO</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
3	Hornos.	Marca: Bertam Capacidad: 1 coche.
2	Cámaras fermentadoras.	Marca: Bertam Capacidad: 1 coche.
1	Mezcladora.	Marca: Monterrico. Modelo: PicMack 100. Capacidad: 100 Kg. Taza de acero inoxidable.
1	Moldeadora de galleta ge agua	Marca: Luve Pack. 7 sellos de galleta.
1	Sobadora	Marca: National. Sistema eléctrico.
1	Balanza de Plataforma Digital	Marca: Tor Rey. Capacidad máxima: 100 Kg.
2	Balanzas Digitales.	Marca: Tor Rey. Capacidad máxima: 5 Kg; d=5 gr.
1	Balanza Gramera Digital	Marca: Camry. Capacidad máxima: 1 Kg; d= 1gr.

2	Selladoras manuales	Marca: Impulse Sealer.
1	Selladora a impulso pedal.	Marca: Impulse Sealer.
12	Coches	Capacidad: 72 latas. Material inoxidable.
7	Mesas de trabajo	Material de acero inoxidable.
250	Latas	Material de acero inoxidable, alucín.

Fuente: Empresa panificadora

Elaboración: Propia

### Ámbito de influencia comercial

- Pucallpa.
- Aguaytia.
- Tingo María.
- Aucayacu.
- Monzón.
- Tocache.
- Cerro de Pasco.
- Ambo.
- Panao.
- Huánuco

#### 5.1.3 Proceso productivo

El proceso productivo de las galletas de agua se muestra en el gráfico 1.

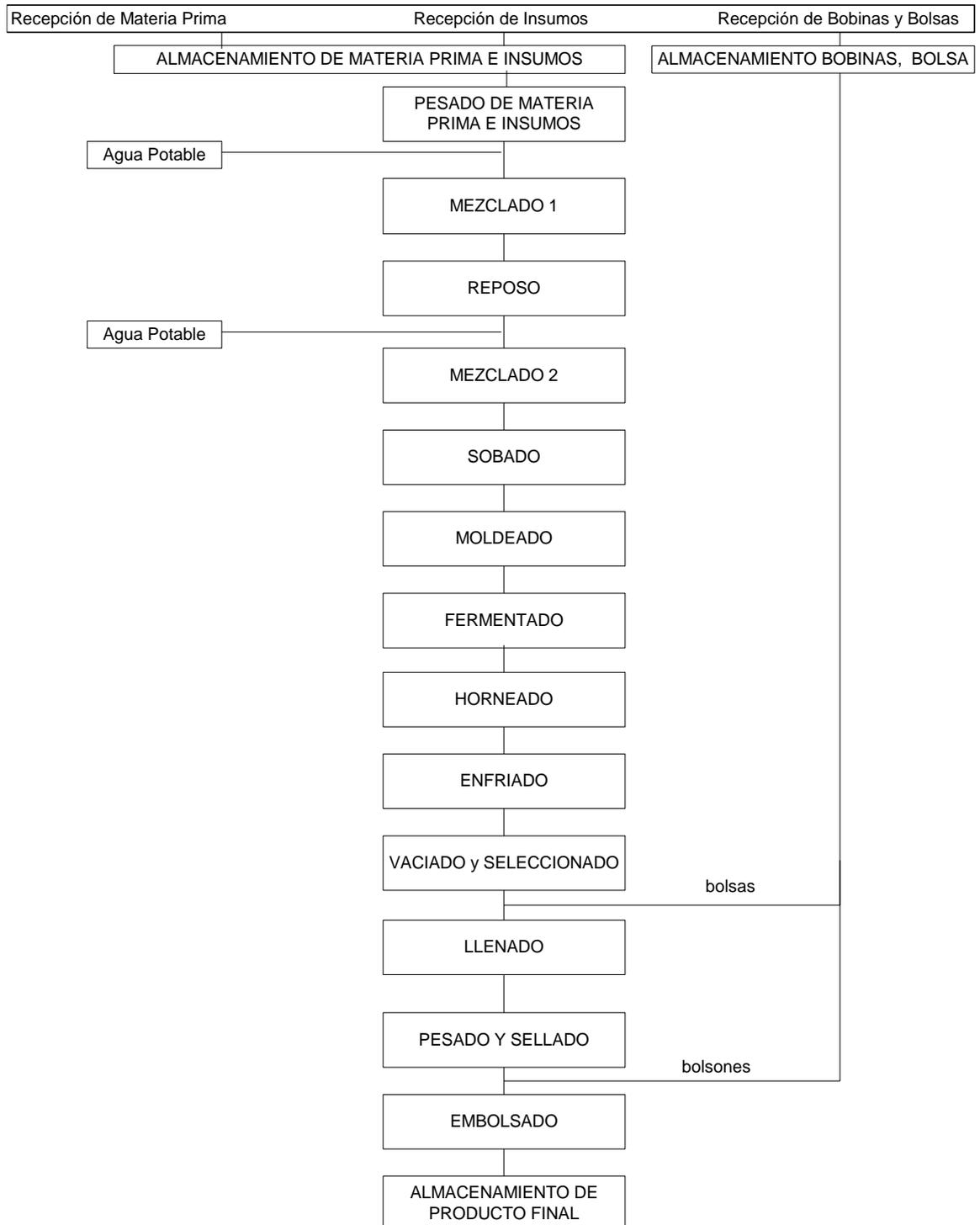


Gráfico 1 Diagrama de flujo del proceso(14) de producción de galletas de agua.

A continuación, se presenta la descripción del proceso de producción de las galletas de agua.

### **1. Recepción y Almacenamiento de Materia Prima, Insumos y Material de Empaque**

Al llegar los productos, son recepcionados por el almacenero, éste verifica el estado del producto para ser almacenados.

Las materias primas, insumos y material de empaque son almacenadas y apiladas sobre parihuelas en rumas separadas (distancia entre parihuelas y con la pared de 0.5 m distancia al techo de 0.6 m). El almacén cuenta con su kardex, en la cual se lleva el registro de los productos que llegan y salen. Este almacén trabaja con el sistema PEPS.

### **2. Pesado de Materia Prima e Insumos.**

Se pesa la materia prima (harina de trigo, azúcar, manteca Vegetal) con una balanza digital. La harina se pesa en su propio envase, el resto son pesados usando recipientes (balde) previamente tarado. El pesado de insumos (sal, levadura, antimoho, levadura y colorante) se realiza con una balanza gramera, éstos son pesados en bolsas separadas. Este proceso es una operación, porque se regula el peso de la materia prima e insumos hasta obtener el indicado en la formulación del producto galletas de agua. Esta operación toma un tiempo 6.05 minutos.

Nota: no es posible poner las cantidades de la materia prima e insumos, debido a prohibiciones expresas de la gerencia de la empresa.

### **3. Mezclado 1.**

Se prepara una masa denominada “esponja”, aquí interviene el 50% de harina, agua y levadura para obtener una masa blanda pero con una consistencia firme, ya que expandirá a un mayor volumen y provocará un desarrollo del gluten. Con esta masa se obtiene una reducción de pérdida debido a contratiempos en los programas de producción y corrección de fallos; ahorro de levadura; galletas con sabor y aromas mejores.

Se procede a vaciar dentro de la taza de la mezcladora los ingredientes mencionados anteriormente para luego mezclarlos y obtener la esponja. Esta operación dura 10.67 minutos.

#### **4. Reposo.**

La masa preparada en el proceso anterior es retirada de la mezcladora y llevada hacia una mesa de trabajo (mesa de reposo), allí reposa por espacio de 48.49 minutos. El objetivo es el de homogenizar la consistencia o adhesividad de la masa.

#### **5. Mezclado 2**

Verter en la taza de la mezcladora, los siguientes productos: azúcar, sal, antimoho, colorante, manteca, agua y se agrega la masa del mezclado 1, “esponja”, luego se procede a mezclarlos, después se adiciona el resto de la harina y se mezcla para llegar a obtener una masa homogénea y ligeramente seca. Luego se saca la masa de la taza de la mezcladora y se coloca sobre una mesa de trabajo. Esta operación dura 12.34 minutos.

#### **6. Sobado**

La masa obtenida en el proceso anterior se corta en cuatro partes, para trabajarla cada una de ellas, poniendo la masa en la máquina sobadora, en la cual, la masa al pasar por los rodillos laminadores deberá alcanzar elasticidad, formando una masa parecida a una faja, lisa, uniforme y con el espesor indicado, la masa en forma de una tela larga, es puesta sobre una mesa de trabajo para pasar al siguiente proceso. La masa que no es moldeada regresa para el reproceso, teniendo así el personal que sobar en total nueve tiras o fajas. Esta operación tiene una duración de 35.34 minutos.

#### **7. Moldeado.**

Este proceso se le da forma a la masa. Se incorpora la masa por la tolva de recepción de la máquina moldeadora y los rodillos laminadores de ésta ejercen la presión necesaria para que la masa pase por los sellos (moldes) y así obtener

la forma de galleta éstas son depositadas en las latas gracias a la faja transportadora de la moldeadora.

En esta operación se obtiene 99 latas con 70 galletas de agua por lata, luego son colocadas en los coches, llegándose a obtener 2 coches completos con 36 latas cada una más 1 coche con 27 latas. Esta operación demora 37.37 minutos.

En esta operación se verifica que la galletas estén bien formadas (enteras, no se aceptan las deformes), que cada lata contengan 70 galletas.

#### **8. Fermentado.**

Los coches son introducidos en la cámara de fermentación, por un tiempo de 20.61 minutos. La temperatura de fermentación es de 40 °C.

#### **9. Horneado.**

Los coches son trasladados al interior del horno para la cocción de las galletas a una temperatura de 230 °C, durante 29.09 minutos.

#### **10. Enfriado**

Los coches se retiran del horno y son trasladados al área de enfriamiento, se enfrían mediante aire forzado, generado por dos ventiladoras y un extractor, esta operación toma un tiempo de 16.74 minutos.

#### **11. Vaciado y seleccionado.**

Los coches son trasladados al área de envasado y embolsado, para ello se cogen dos latas una en cada mano, las galletas de agua son vaciadas sobre las mesas de trabajo para seleccionarlas, apartando las aptas para el consumo de las crudas, rotas quemadas y se colocan en el contenedor de merma. Este actividad demora un tiempo de 8.84 minutos en vaciar los tres coches.

#### **12. Llenado.**

Se llenan las galletas de agua en bolsas empleando un cucharón de acero inoxidable, de acuerdo al requerimiento del cliente.

### **13. Pesado y sellado.**

Se toman las bolsas de galletas de agua y se colocan en la balanza para ser pesadas de acuerdo a los requerimientos del cliente. Corrigiéndose por exceso o defecto, si fuese necesario, Luego las bolsas se sellan con una selladora manual.

### **14. Embolsado.**

Se toman las bolsas y se llenan en los bolsones (bolsas de mayor tamaño) de acuerdo a los requerimientos del cliente, al completar los bolsones se sellan con cinta adhesiva.

### **15. Almacenamiento de Producto Final**

Se toman los bolsones y se colocan sobre parihuelas, armarando rumas con la siguiente indicación: distancia entre parihuelas y con la pared de 0.5 m, altura máxima 10 camas.

En el almacén de productos finales se lleva el registro de ingreso y salida, de los productos bajo el sistema PEPS.

#### 5.2 Análisis Inferencial y Contrastación de Hipótesis

(Manual, procedimientos y registros de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa INDAPRO SAC) Ver anexo 3

#### 5.3 Discusión de resultados

Martha Lucia González Osorio en sus tesis titulada “Diseño de un modelo de gestión integrado, aplicado a los laboratorios de la Universidad Nacional de Colombia, sede Palmira”, concluyo que: “La integración de los sistemas de gestión, en especial los sistemas de calidad, ambiente y salud ocupacional le permiten a la Institución enfocar sus procesos hacia la satisfacción de los usuarios que reciben los servicios, la satisfacción de las personas que trabajan en la Institución y en la responsabilidad con el ambiente y la sociedad.”, nosotros concluimos que: Se redactó el manual de sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional, para una empresa panificadora,

junto a sus procedimientos y los formatos de reportes correspondientes, los mismos que constituyen el sistema de gestión integrado de área productiva de la panadería, la que contiene el que debe hacerse y el cómo debe hacerse, para garantizar que se cumplan los requisitos y especificaciones del cliente, respecto de los productos, también se garantizará que la organización proteja a los trabajadores de las condiciones inseguras así como de los actos inseguros y de las enfermedades ocupacionales, por otra parte el sistema integrado también garantiza que el impacto negativo de las operaciones al medio ambiente sean eliminadas y si esto no fuese posible, que sean mitigadas.”, en ambos casos se tiene la misma expectativa y por los casos de otras organizaciones se puede pronosticar que así será.

Ugarte López, Wilmer y Villalobos Vargas, Miguel Ángel en su tesis titulada “Diseño de un sistema de gestión en seguridad y medio ambiente para disimular la accidentabilidad y aspectos ambientales significativos en minera San Nicolás Cajamarca 2013”; concluyeron que “La Cía. Minera San Nicolás tiene una inadecuada administración y deficiencias técnicas de su personal a cargo del sistema de SSyMA, ésta conclusión se hace a partir de evaluación inicial del sistema de gestión de la SSyMA en la que se evidencia falencias de planificación, asignación de recursos y responsabilidades”, mientras que nosotros al concluir nuestra investigación concluimos que: “Se levantó información técnica sobre los procesos productivos, lo que sirvió para hacer el diagnóstico en calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, el mismo que indico que no se tenía formalizado ninguno de los tres sistemas, lo que no garantiza la calidad de los productos, los trabajadores se encontraban proclives a tener incidentes y accidentes, y al no tenerse registros de ninguna índole no se podía precisar, en verdadero impacto de la ausencia de gestión en este aspecto, de igual manera sucede con la gestión medioambiental”, se puede apreciar que aun cuando son rubros productivos diferentes, la ausencia de los sistemas de gestión generan deficiencias y falencias.

Raquel Solís Lazo y Ronald Espinoza García en su tesis titulada “Propuesta documental para la integración de sistemas de gestión, alineados a los requisitos

de la norma ISO 9001:2008 para la planta concentradora de la unidad minera HUANZALA DE LA COMPAÑÍA MINERA SANTA LUISA S.A. en el alcance de certificaciones ISO 14001 y OHSAS 18001”, concluyeron en la necesidad de tener los sistemas de gestión ISO 14001 y OHSAS 18001 de la Planta Concentradora de la unidad minera HUANZALA DE LA COMPAÑÍA MINERA SANTA LUISA S.A. bajo los lineamientos de la norma ISO 9001:2008, porque manejados de manera integrada, contribuirán a la optimización de los esfuerzos pues la documentación abarca simultáneamente a los tres sistemas, concluida la investigación arribamos a la conclusión que “Se documentaron los procesos y sus procedimientos, considerando el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001, los que al estar en un solo sistema permitirá de una manera más rápida atender los requerimientos de los sistemas de calidad, de seguridad y salud ocupacional y la de medio ambiente, hay un ahorro de recursos y esfuerzos”, podemos apreciar que el sistema integrado de gestión implica un ahorro tanto en el despliegue de recursos como en el de esfuerzos de los gestores, porque al monitorear el sistema integrado, se está satisfaciendo el alcance de los tres sistemas.

#### 5.4 Aporte científico de la investigación

El aporte de la investigación desarrollada es el de diseñar un documento que permitirá posicionarse mejor a la empresa en el mercado mediante el aseguramiento de la calidad de los productos mediante el diseño de los procesos en el contexto del ISO 9001, así como también se establecerán los procedimientos para que los trabajadores puedan desarrollar sus actividades sin estar expuestos a incidentes, accidentes o enfermedades ocupacionales, todo ello en el contexto de la norma OHSAS 18001, agregándole a este documento de gestión los componentes de la gestión medioambiental que permita alcanzar y demostrar un sólido desempeño industrial controlando los impactos de sus actividades, productos y servicios sobre el medio ambiente, según la norma ISO 14001.

## CONCLUSIONES

- Se redactó el manual de sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional, para una empresa panificadora, junto a sus procedimientos y los formatos de reportes correspondientes, los mismos que constituyen el sistema de gestión integrado de área productiva de la panadería, la que contiene el que debe hacerse y el cómo debe hacerse, para garantizar que se cumplan los requisitos y especificaciones del cliente, respecto de los productos, también se garantizará que la organización proteja a los trabajadores de las condiciones inseguras así como de los actos inseguros y de las enfermedades ocupacionales, por otra parte el sistema integrado también garantiza que el impacto negativo de las operaciones al medio ambiente sean eliminadas y si esto no fuese posible, que sean mitigadas.
- Se levantó información técnica sobre los procesos productivos, lo que sirvió para hacer el diagnóstico en calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, el mismo que indico que no se tenía formalizado ninguno de los tres sistemas, lo que no garantiza la calidad de los productos, los trabajadores se encontraban proclives a tener incidentes y accidentes, y al no tenerse registros de ninguna índole no se podía precisar, en verdadero impacto de la ausencia de gestión en este aspecto, de igual manera sucede con la gestión medioambiental.
- Se diseñaron los procesos y sus actividades con los componentes de calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, en el contexto de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001.
- Se documentaron los procesos y sus procedimientos, considerando el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001, los que al estar en un solo sistema permitirá de una manera más rápida atender los requerimientos de los sistemas de calidad, de seguridad y salud ocupacional y la de medio ambiente, hay un ahorro de recursos y esfuerzos.
- Se redactó el Sistema Integrado de Gestión, el mismo que se encuentra expresado en el manual del sistema integrado y sus respectivos procedimientos, todos ellos

al ser implementados repercutirán en el mejor desempeño de la organización, pues ayudarán a cumplir con los requerimientos y especificaciones del cliente, también ayudaran a preservar la integridad y salud de los trabajadores y que el impacto de sus operaciones productivas no sean negativas sobre el medio ambiente, y como ya dijimos esto ayudará a tener un mejor posicionamiento.

## **RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS**

- Poner en práctica lo expresado en el manual del sistema integrado de gestión, en sus procedimientos y en el uso de los formatos de gestión.
- Diseñar un sistema de indicadores de gestión, alineados con el sistema integrado de gestión, porque se puede gestionar aquello que se puede medir, de manera tal que se puedan tomar las acciones correctivas en tiempo real.
- Diseñar e implementar un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.
- Capacitar y adiestrar permanentemente a todo el personal de la organización en lo relacionado al manejo del sistema de gestión integrado.
- Diseñar e implementar un plan con la finalidad de certificar el sistema integrado de gestión.

## REFERENCIAS

- Augusto Bernal C. Metodología de la investigación. México: Pearson Prentice Hall; 2006.
- British Standards Institution. Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional – Requisitos. Londres. 2007
- Caballero Romero A. Innovaciones en las guías metodológicas para los planes y tesis de Maestría y Doctorado. Perú: Instituto Metodológico Alen Caro;2008
- Carrasco Díaz S. Metodología de la investigación científica. Perú: San Marcos; 2006.
- Cristina Abril Sánchez, Antonio Enríquez Palomino & José Manuel Sánchez Rivera. Guía para la integración de Sistemas de Gestión. Madrid: FC Editorial; 2011.
- González Osorio, Martha Lucia. Diseño de un modelo de gestión integrado, aplicado a los laboratorios de la Universidad Nacional de Colombia, sede Palmira. Universidad Nacional de Colombia Palmira. Colombia 2015.
- Hernández Sampieri R, Fernández Collao C, Baptista Lucio P. Metodología de la investigación. 5ª ed. México: McGraw Hill; 2010
- ISO. Norma internacional ISO 14001. Sistemas de gestión ambiental-Requisitos con orientación en su uso. Suiza. 2004.
- ISO. Norma internacional ISO 9001. Sistemas de gestión de calidad-Requisitos. Suiza. 2008.
- ISO. Norma internacional ISO 9000. Sistemas de gestión de la calidad-Fundamentos y vocabulario. Suiza. 2005.
- Lluis Cuatrecas. Gestión integral de la calidad implantación y certificación. España: PROFIT; 2010.
- Solís Lazo, Raquel y Espinoza García, Ronald. Propuesta documental para la integración de sistemas de gestión, alineados a los requisitos de la norma ISO 9001:2008 para la planta concentradora de la unidad minera Huanzalá de la compañía minera Santa Luisa S.A. en el alcance de certificaciones ISO 14001 y OHSAS 18001. Universidad Nacional Hermilio Valdizán actualización y archivo.
- DISTRIBUCIÓN Y ARCHIVO. Los Requisitos Legales, requisitos del cliente y Obligaciones Voluntariamente Asumidas son distribuidos y archivados por el Jefe del Departamento Legal.
- REGISTROS. SIG-PANIFICADORA-PG-02-F-01: Identificación de Requisitos Legales y Otras Obligaciones Voluntariamente Asumidas.

SIG-PANIFICADORA-PG-02-F-02: Identificación de Requisitos del cliente.  
Huánuco. Perú. 2014.

Ugarte López, Wilmer y Villalobos Vargas, Miguel Ángel. Diseño de un sistema de gestión en seguridad y medio ambiente para disimular la accidentabilidad y aspectos ambientales significativos en minera San Nicolás- Cajamarca - 2013.  
Universidad Nacional de Trujillo. Trujillo. Perú. 2014.

## **ANEXOS**

## ANEXO 01

## MATRIZ DE CONSISTENCIA

**DISEÑO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD  
OCUPACIONAL, PARA UNA EMPRESA PANIFICADORA. HUÁNUCO 2017**

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADOR	INSTRUMENTOS	METODOLOGIA
<p>Problema general ¿Cuál será el diseño del sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en una empresa panificadora de Huánuco?</p> <p>Problemas específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cuál es la información técnica sobre los procesos productivos?</li> <li>¿Cuál es el diseño de los procesos con los componentes de calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, en el contexto de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001?</li> <li>¿Cuál es la documentación de los procesos considerando el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001?</li> <li>¿Cuál es el Sistema Integrado de Gestión?</li> </ul>	<p>Objetivo general Diseñar un sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en una empresa panificadora de Huánuco.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Levantar información técnica sobre los procesos productivos.</li> <li>Diseñar los procesos con los componentes de calidad, seguridad y salud ocupacional y de la gestión del medio ambiente, en el contexto de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001.</li> <li>Documentar los procesos considerando el alcance de las normas ISO 9001, OHSAS 18001, e ISO 14001.</li> <li>Redactar el Sistema Integrado de Gestión.</li> </ul>	<p>Dado que el alcance del estudio es descriptivo (Sampieri, 2010) y esta no pronostica un hecho o dato, el presente trabajo no plantea hipótesis.</p>	<p>Sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo</p>	<p>Sistema de Calidad ISO 9001</p> <p>Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS 18001</p> <p>Sistema de gestión ambiental ISO 14001</p>	<p>Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001</p> <p>Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001</p> <p>Documentación de los procesos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001</p>	<p>Ficha de encuesta Ficha de entrevista Fichas Textuales Resúmenes Fichas de resumen Fichas de análisis Análisis de informes, etc. Tablas y graficas</p>	<p>* Población 14 procesos Tamaño muestral para una proporción en una población finita o conocida (14 procesos) * Esquema del proyecto *Tipo de investigación: observacional, transversal, descriptivo, retrospectivo * Diseño: no experimental, con enfoque cuantitativo</p> <p><b>Esquema de investigación</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>P ← O</p> </div> <p>P : Empresa panificadora. Huánuco O : Sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo.</p> <p><b>TÉCNICAS A UTILIZAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Para acopio de datos: Observación y fichas</li> <li>Instrumento de recolección de datos: Cuestionario estructurado</li> <li>Para el procesamiento de datos: Codificación y tabulación de datos</li> <li>Técnicas para el análisis e interpretación de datos: Estadística descriptiva e inferencial</li> <li>Para la presentación de datos: Cuadros, tablas estadísticas y gráficos.</li> <li>Para el informe final: Esquema propuesto por EPG UNHEVAL</li> </ol>

## ANEXO 02



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
HUÁNUCO – PERÚ  
ESCUELA DE POSGRADO**



**FICHA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO**

La presente investigación es desarrollada por Econ. Leybana Valdivia Rosado con el DNI 22477529, egresado de la MAESTRIA EN GESTIÓN Y NEGOCIOS CON MENCIÓN EN GESTIÓN DE PROYECTOS, de la escuela de Posgrado de la UNHEVAL, cuyo objetivo es Diseñar un sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en una empresa panificadora de Huánuco.

Yo \_\_\_\_\_ identificado con DNI \_\_\_\_\_ entiendo que la información registrada será confidencial y sólo conocida por el equipo de investigación. Además, mi identidad será conocida solamente por los investigadores, ya que mis datos serán registrados con un pseudónimo. También entiendo que la información será procesada privilegiando el conocimiento compartido y de ninguna manera se podrá identificar mis respuestas y opiniones en la etapa de publicación de resultados.

Asimismo, sé que puedo negarme a participar o retirarme en cualquier etapa de la investigación, sin expresión de causa.

Sí, acepto voluntariamente brindar información oportuna en este estudio.

Firma \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## ANEXO 03

## Procedimiento de gestión

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p><b>TIPO:</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO:</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADORA- PG-01</b></p>
	<p><b>TÍTULO:</b></p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES,</b></p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DEL CLIENTE,</b></p> <p><b>IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES.</b></p>	<p><b>VERSIÓN:</b></p> <p><b>01</b></p>
		<p><b>VIGENTE HASTA:</b></p> <p><b>Nº PAGINAS:</b></p> <p><b>56 de 108</b></p>

<b>IDENTIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
01		Emisión Inicial

	<b>TIPO:</b> <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> SIG- PANIFICAD ORA-PG-02
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE          REQUISITOS LEGALES Y          OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b> 01
SIG- PANIFICADORA		<b>VIGENTE          HASTA:</b>
OHSAS 18001:2007		<b>Nº          PAGINAS:</b> 2 de 7
ISO 9001:2008 ISO 14001:2004		

### INDICE

<b>1.</b>	<b>OBJETIVO</b>	<b>57</b>
<b>2.</b>	<b>ALCANCE</b>	<b>57</b>
<b>3.</b>	<b>DOCUMENTOS DE REFERENCIA</b>	<b>57</b>
<b>4.</b>	<b>RESPONSABILIDADES</b>	<b>59</b>
<b>5.</b>	<b>DEFINICIONES</b>	
<b>6.</b>	<b>FRECUENCIA DE EJECUCIÓN</b>	<b>62</b>
<b>7.</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>63</b>
<b>8.</b>	<b>DISTRIBUCIÓN Y ARCHIVO</b>	<b>80</b>
<b>9.</b>	<b>REGISTROS</b>	<b>80</b>
<b>10.</b>	<b>ANEXOS</b>	<b>81</b>

 <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>  <b>SIG-PANIFICADORA</b> <b>OHSAS 18001:2007</b> <b>ISO 9001:2008</b> <b>ISO 14001:2004</b>	<b>TIPO:</b> <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b> <b>SIG-PANIFICADORA-PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b> <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b> <b>58 de 108</b>

### 1. OBJETIVO

Determinar el procedimiento para la identificación de peligros y evaluación de riesgos de las actividades, productos y servicios; identificación de requisitos, necesidades y expectativas del cliente; identificación y calificación de los aspectos ambientales significativos y potenciales dados dentro del alcance del SIG- PANIFICADORA.

### 2. ALCANCE

Dicho procedimiento es aplicable a actividades que incluyen y están asociadas en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a harina y a los bollos de masa., empresa PANIFICADORA, en la ciudad de Huánuco.

### 3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- ISO 14001:2004 Sistemas de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su uso. Requisito 4.3.1 Aspectos ambientales
- OHSAS 18001:2007 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional - Requisitos. Requisito 4.3.1 Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles

- ISO 9001:2008 Sistema de Gestión de la Calidad – Requisitos 5.2 Enfoque al cliente, 7.2.1 determinación de los requisitos relacionados con el producto y 7.2.2 Revisión de los requisitos relacionados con el producto.
- Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional (D.S. 055 - 2010 – EM).
- Reglamento de seguridad y salud en el trabajo DS 005-2012-TR.
- Ley de seguridad y salud en el trabajo; ley Nro. 29783

#### 4. RESPONSABILIDADES

##### 4.1 Responsable del Sistema Integrado de Gestión de la PANIFICADORA (RSIG- PANIFICADORA)

El responsable de dicho procedimiento está a cargo del RSIG-PANIFICADORA, de la empresa. El responsable deberá de inspeccionar las evaluaciones que se realizaron en los temas del medio ambiente, así como de los peligros de un mayor riesgo, medio y menor determinados en las distintas áreas, así para tener la lista de los aspectos ambientales.

 <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>  <b>SIG-PANIFICADORA</b>  <b>OHSAS 18001:2007</b>  <b>ISO 9001:2008</b>  <b>ISO 14001:2004</b>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG-PANIFICADORA-PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DEREQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  59 de 108

significativos y peligros de un mayor riesgo alto y de su modificación constante, además se inspeccionará en la identificación de obligaciones, necesidades y lo que requiere el cliente para llevar una buena calidad del producto.

#### 4.2 Coordinador del Sistema de Gestión Integrado de la PANIFICADORA CSIG- PANIFICADORA

Se tendrá que inspeccionar y reconocer contando con la colaboración de los trabajadores, en temas del medio ambiente específicos y generales, los distintos peligros de seguridad y salud ocupacional sea de mayor riesgo y menor riesgo, y los aspectos que se relacionan con la calidad del producto en las diferentes áreas de la empresa y participar junto con el RSIG-PANIFICADORA, cuando se realiza la inspección de la evaluación en el tema del medio ambiente, de los riesgos de SSO y reconocer los distintos requisitos y necesidades del cliente para lograr mantener un produ inspeccionara en la identificación de obligaciones, necesidades y lo que requiere el cliente para llevar una buena calidad del producto.

#### 4.3 Coordinador del Sistema de Gestión Integrado de la PANIFICADORA CSIG- PANIFICADORA

Se tendrá que inspeccionar y reconocer contando con la colaboración de los trabajadores, en temas del medio ambiente específicos y generales, los distintos peligros de seguridad y salud ocupacional sea de mayor riesgo y menor riesgo, y los aspectos que se relacionan con la calidad del producto en las diferentes áreas de la empresa y participar junto con el RSIG-PANIFICADORA, cuando se realiza la inspección de la evaluación en el tema del medio ambiente, de los riesgos de SSO y reconocer los distintos requisitos y necesidades del cliente para lograr mantener un producto de buena calidad.

#### 4.4 Requisito

Necesidad o expectativa establecida o habitualmente implícita u obligatoria.

#### 4.5 Necesidades del cliente

Un cliente es un factor muy importante en la empresa ya que él puede determinar si la empresa se mantiene en el juego empresarial o no, para ello se necesita

conocer a los clientes actuales y a los posibles clientes del futuro.

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG-PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG-PANIFICADORA-PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p> <p>Nº PAGINAS:</p> <p>61 de 108</p>

#### 4.6 Expectativas del cliente

Elemento imprescindible para la existencia de una empresa y constituye el centro de interés fundamental y la clave de su éxito o fracaso.

#### 4.7 Satisfacción del cliente

Es un término que se utiliza con frecuencia en marketing. Es una medida de cómo los productos y servicios suministrados por una empresa cumplen o superan las expectativas del cliente.

#### 4.8 Salidas:

Es la materia prima que sale en producto. Los materiales pueden incluir materias primas, productos intermedios, productos terminados, emisiones y residuos.

#### 4.9 Calidad

Facultad de un conjunto de características inherentes de un producto, sistema o proceso para cumplir los requisitos de los clientes y de otras partes interesadas.

#### 4.10 Requisito

Necesidad o expectativa establecida o habitualmente implícita u obligatoria.

#### 4.11 Necesidades del cliente

Un cliente es un factor muy importante en la empresa ya que él puede determinar si la empresa se mantiene en el juego empresarial o no, para ello se necesita conocer a los clientes actuales y a los posibles clientes del futuro.

#### 4.12 Expectativas del cliente

Elemento imprescindible para la existencia de una empresa y constituye el centro de interés fundamental y la clave de su éxito o fracaso.

#### 4.13 Satisfacción del cliente

Es un término que se utiliza con frecuencia en marketing. Es una medida de cómo los productos y servicios suministrados por una empresa cumplen o superan las expectativas del cliente.

### 5. FRECUENCIA DE EJECUCIÓN

Dicho proceso se realiza al llevar a cabo el Diagnóstico de Seguridad y Salud Ocupacional, Calidad y Gestión Ambiental, cuando se comienza la realización o cuando se identifican nuevos aspectos de peligros que no se tomaron en cuenta en las identificaciones previas, teniendo en cuenta los requisitos de los productos, tecnologías actuales, se adquirirá equipamientos y materiales, el cambio físico de la planta, se realizó algunas modificaciones en el método de operación, se desarrolló proyectos relacionados a la inversión, la elección de nuevos servicios o los existentes a nuevos contratistas, contar con un nuevo régimen. Se tendrá que actualizar anualmente.

 <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>  <b>SIG- PANIFICAD ORA</b>  <b>OHSAS 18001:2007</b>  <b>ISO 9001:2008</b>  <b>ISO 14001:2004</b>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG- PANIFICADO RA-PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  63 de 108

### **DESCRIPCION**

En este procedimiento se inspeccionara y analizara los procesos que se dedicada al procesamiento y distribución de alimentos balanceados e insumos para la industria pecuaria y alimentaria, en la empresa PANIFICADORA, en la ciudad de Lima; se analizará los procesos con la ayuda del Diagrama de Flujo (ver anexo) donde se toma en cuenta las entradas y salidas, ello nos ayuda a identificación aspectos e impactos ambientales, peligros y riesgos; además los requisitos relacionados con el producto para satisfacer las necesidades del cliente. También se analizará un mapeo de procesos de las áreas para identificar los insumos y productos y los aspectos e impactos ambientales, así como los peligros y riesgos y las no conformidades para ver la originalidad y llevar a cabo un control. Finalizando con el proceso se realiza un examen para los aspectos ambientales, así como los riesgos, la calidad del producto y del proceso.

## **1.1 Aspectos Ambientales**

### **Metodología para Identificar Aspectos Ambientales**

- Determinar la operación unitaria que será evaluada tanto el producto y el servicio brindado.
- Se da el reconocimiento de los insumos, productos y residuos en la operación unitaria.
- Se realizara el reconocimiento de los aspectos ambientales de la etapa u operación unitaria.
- Para reconocer los aspectos ambientales se debe tener en cuenta:
  - Sustancias que dañan al aire

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICAD ORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADO RA-PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p>
		<p>Nº PAGINAS:</p> <p>65 de 108</p>

- Sustancias ácidos, químicos, industriales y domésticos
- Originalidad de residuos sólidos
- El uso del agua.
- El uso de energía
- El uso de materias primas y recursos naturales

#### **Metodología para evaluar la significancia de los Aspectos Ambientales.**

Se establecerá los temas referidos al medio ambiente en función de los distintos discreciones de significancia y la para que sean contados.

- El procedimiento nos lleva a la determinación de Evaluación del Riesgo Probable.
- Se realiza un análisis breve y conciso de los diversos aspectos-impactos, dando el uso correcto de los 8 criterios de significancia para los temas de medio ambiente.
- Se coloca un factor numérico para los respectivos indicadores de significancia.
- Además tiene que ser evaluado cada aspecto ambiental teniendo en cuenta cada criterio de significancia.
- Aquellos valores establecidos en criterios son sumados para llevar un conteo del grado de significancia y así establecer cuáles son significativos o no teniendo el apoyo de un formato SGA-PANIFICADORA-PG-01-F-01: Inventario crítico ambiental.
- Cuando ya se tienen la evaluación de Riesgos Probables de los aspectos ambientales significativos y no significativos estos se incluirán ascendentemente en el en el formato SGA-PANIFICADORA-PG-01-F-02: Registro de aspectos – impactos. Los aspectos ambientales que generen impactos ambientales positivos también serán registrados.
- El promedio de significancia para evaluar el riesgo probable de los aspectos ambientales se establecieron de la siguiente manera:
  - Bajo es considerado no significativo que es de ocho a dieciocho.
  - Medio considerado no significativo que es de diecinueve a veinticinco.
  - Alto considerado significativo que es de veintiséis a cuarenta.

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICAD ORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADO RA-PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p>
		<p>Nº PAGINAS:</p> <p><b>8 de 7</b></p>

Las áreas que no cuentan con aspectos ambientales significativos en un promedio de 26 y 40, se puede seleccionar aspecto ambiental de mayor valor en u promedio de 19 y 25.

Ir a observar los anexos la Matriz de evaluación de la significancia de los aspectos ambientales.

### 7.1 Aspectos de Seguridad y Salud ocupacional

#### Metodología para evaluar los riesgos a la Seguridad y Salud Ocupacional.

- Se procede al análisis sistemático de los peligros – riesgos (VEP), utilizando la Matriz de evaluación de riesgos a la seguridad y salud ocupacional, que determina rangos según nivel de riesgo:

- Bajo es considerado de dieciséis a veinticinco.
- Medio considerado de nueve a quince.
- Alto considerado de uno a ocho.

Aquellas distintas áreas que no se identifican peligros de nivel de riesgo Alto, se les llega a considerar el 20% del número de

peligros establecidos en el valor Medio que se encuentra de 9 a 15; teniendo como referencia el principio de Pareto 20/28.

- Cuando recae la evaluación de 1 a 8 se le considera nivel de riesgo Alto, las propuestas que se dieron a conocer se tendrán que llevar a ser implementadas de manera directa y rápida.
- Se tendrá que registrar en el formato SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-01: Inventario crítico de seguridad y salud ocupacional
- Además en la matriz de evaluación de riesgo se ha incluido una restricción se “puede” en la Severidad (S) en seguridad y salud ocupacional, esto se debe para que los trabajadores realizan calificaciones de las condiciones de riesgo que se encuentran en distintos los procesos.
- La probabilidad con inicial “P” que pase de ocurrencia de un evento se determina usando condicionales “podría ocurrir” o “ha ocurrido” y la frecuencia con iniciales F es el número de

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICAD ORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADO RA-PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p> <p>Nº PAGINAS:</p> <p><b>9 de 7</b></p>

- personas expuestas ante un peligro y las veces que se presentan diariamente, y sus valores son elegidos el que se encuentra crítico.
- Los distintos valores que se encuentran en la matriz de evaluación de riesgos se realizan a través del SxP o SxF dando elección al que se encuentra el crítico.
- Después de establecer los distintos niveles en el formato SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-01: Inventario crítico de seguridad y salud ocupacional, se desarrollará las restricciones de control para la institución.
- implementación de estos en cada situación de peligro en la Fuente, receptor, seguido de ello se llevará a cabo una evaluación del riesgo que atenta contra los trabajadores.

- Cuando se identifica un riesgo residual la empresa lo tiene bajo control, si el riesgo residual es alto o medio debe de incluirse en el IPERC del formato SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-01: Inventario crítico de seguridad y salud ocupacional, además se implementa otras medidas de control y estas tienen que pasar por evaluación para que nos da un nuevo riesgo residual.
- En la empresa se busca que sean bajos los riesgos de los peligros identificados en el formato SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-01: Inventario crítico de seguridad y salud ocupacional.
- Si en el formato SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-01 se identifican la columna de evaluación del IPERC y si son estas calificaciones bajas estos se denominaran riesgos residuales.
- Cuando se establecen los distintos niveles de mayores a menores estas se incluyen en el formato SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-02: Registro de peligros – riesgos.
- En cuanto a los riesgos ergonómicos, cada área será el responsable de una inspección en los diagramas de flujo y se establecerá los niveles de riesgo para el inventario crítico de peligros.
- En cuanto a los riesgos psicosociales, cada área será el responsable de inspeccionar en los diagramas de flujo y establecerá los niveles de riesgo en el inventario crítico de peligros.

Ir en los anexos para observar la Matriz de Evaluación de Riesgos a la Seguridad y Salud Ocupacional.

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICAD ORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADO RA-PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p>
		<p>Nº PAGINAS:</p> <p><b>10 de 108</b></p>

**Leyenda de salud ocupacional:**

- **Artrosis hiperestenósante:** Es una Enfermedad degenerativa de articulaciones expuestas al uso profesional reiterado y traumatismos.
- **Cervicalgía:** designa el dolor a nivel de la columna cervical. El dolor se localiza en la nuca, pero debido a que los nervios destinados a los miembros superiores pasan muy cerca, puede ser que los dolores se irradien hacia el brazo.
- **Dorsalgia:** se refiere al dolor localizado en la región dorsal de la columna vertebral, obedece a múltiples causas siendo las más frecuentes los malos hábitos posturales y los esfuerzos.

- **Edema de pulmón:** es una acumulación anormal de líquido en los pulmones, en especial los espacios entre los capilares sanguíneos y el alvéolo, que lleva a que se presente hinchazón.
- **Epicondilitis:** Inflamación dolorosa de los músculos, tendones y tejidos subyacentes del codo. Es debida a un sobre esfuerzo y una tensión repetida sobre el antebrazo, cerca del epicóndilo humeral.
- **Esguince:** es una lesión de los ligamentos que se encuentran alrededor de una articulación. Los ligamentos son fibras fuertes y flexibles que sostienen los huesos. Cuando estos se estiran demasiado o presentan ruptura, la articulación duele y se inflama.
- **Hepatotoxicidad:** también llamada enfermedad hepática tóxica inducida por drogas implica daño sea funcional o anatómico del hígado inducido por ingestión de compuestos químicos u orgánicos.
- **Hernia abdominal:** Una hernia es un saco formado por el revestimiento de la cavidad abdominal (peritoneo). El saco pasa a través de un agujero o área débil en la capa fuerte de la pared abdominal que rodea el músculo, denominada fascia.
- **Hernia discal (columna):** es una enfermedad en la que parte del disco intervertebral (núcleo pulposos) se desplaza hacia la raíz nerviosa, la presiona y produce lesiones neurológicas derivadas de esta lesión. Pueden ser contenidas (solo deformación, también llamada protrusión discal) o con rotura.
- **Lumbalgia:** es un término que indica el dolor de espalda baja, donde se encuentran las vértebras lumbares, causado por un síndrome músculo-esquelético, es decir, trastornos relacionados

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG- PANIFICADORA- PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  <b>11 de 108</b>

- con estas vértebras y las estructuras de los tejidos blandos como músculos, ligamentos, nervios y discos intervertebrales.
- **Neumoconiosis:** es un conjunto de enfermedades pulmonares producidas por la inhalación de polvo y la consecuente deposición de residuos sólidos inorgánicos o con menos frecuencia partículas orgánicas en los bronquios, los ganglios linfáticos y o el parénquima pulmonar, con o sin disfunción respiratoria asociada.
- **Neuropatía periférica:** es una insuficiencia de los nervios que llevan la información hasta y desde el cerebro y la médula espinal, lo cual produce dolor, pérdida de la sensibilidad e incapacidad para controlar los músculos.

- **Ojo rojo:** es un signo clínico que indica el enrojecimiento en la porción anterior del ojo, detectable a simple vista. Puede ser originado por varias enfermedades.
- **Pterigium:** consiste en un crecimiento anormal por inflamación de tejido de la conjuntiva (tejido fino y transparente que cubre la superficie externa del ojo), que tiende a dirigirse desde la parte blanca del ojo hacia el tejido de la córnea.
- **Queratoconjuntivitis:** generalmente se presenta en personas que, aparte de esto, son saludables y es más común en personas mayores, dado que la producción de las lágrimas disminuye con la edad.
- **Rinitis:** es una inflamación del revestimiento mucoso de la nariz, caracterizada clínicamente por uno o más síntomas: rinorrea,
- estornudo, prurito (picor) nasal, congestión nasal, drenaje (secreción) postnasal.
- **Rinitis alérgica:** es una reacción de las membranas de la mucosa de la nariz (nasal) después de una exposición a partículas de polvo, de polen, algunas veces al frío, u otras sustancias que perjudican al que sea alérgico. Se ven afectados los ojos y la nariz principalmente.
- **Rinofaringitis recidivante:** es el nombre que recibe la enfermedad conocida como resfriado común. El concepto está asociado a la rinofaringe o nasofaringe, que es el sector de la faringe que se halla junto a las fosas nasales y arriba del paladar blando.
- **Síndrome del túnel del carpo:** es una neuropatía periférica que ocurre cuando el nervio mediano se comprime dentro del túnel carpiano, a nivel de la muñeca.

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG- PANIFICADORA- PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  <b>12 de 108</b>

**Consideraciones para las acciones (controles) de aspectos ambientales y riesgos:**

Se tienen que tomar en cuenta según el orden de prioridad:

- **Fuente:** son las distintas actividades para minimizar el riesgo en el origen que puede ser en la remodelación de la infraestructura de área.
- **Medio:** son las distintas actividades para minimizar el riesgo en el medio de transferencia.
- **Receptor:** son las distintas actividades para minimizar el riesgo a través de la protección personal, que corresponden con aspectos de seguridad y salud ocupacional de las personas.

Cuando ya se realiza las distintas evaluaciones y luego son calificadas la importancia de cada impacto y de cada riesgo proveniente de cada aspecto

y peligro, la empresa identificarán los aspectos significativos y qué peligros de niveles de riesgo mayores, y se tendrá programas para gestionar los siguientes aspectos:

- Establecer seguimientos para un buen control de las funciones operacionales de los distintos aspectos ambientales significativos y con los peligros de niveles de riesgo mayores.
- Lograr reducir los impactos y riesgos.
- En cuanto a los inventarios críticos de SSO y MA se menciona las medidas de control para los valores VEP que son mayores o valores de ERP que son significativos.

Estas evaluaciones que fueron desarrolladas en los aspectos ambientales y peligros de niveles de un riesgo mayor se registraran para asegurar los impactos y los riesgos se toman en cuenta al implementar y documentar los objetivos y las metas. Estas evaluaciones de los aspectos ambientales y de los riesgos deberán ser relacionados con la magnitud de riesgo y cercanía asociados con los distintos aspectos y con los distintos peligros.

Teniendo cumplido nuestros objetivos y metas de los distintos aspectos ambientales significativos y peligros de niveles de riesgo mayores, teniendo en cuenta los ERP y Evaluación del IPER se tendrán que continuar con los aspectos ambientales en orden descendente y peligros por orden ascendente para que se puede generar nuevos objetivos y metas en los distintos aspectos.

**NOTA:** para que se lleva a cabo las calificaciones de aspectos ambientales y de riesgos, se tomó en cuenta las actividades con la medida de control actual en la fuente.

## **7.2 Aspectos de la Calidad**

**Metodología para determinar y revisar los requisitos del producto.**

**Identificación de los requisitos**

El CSIG-PANIFICADORA se reconocerá los distintos requerimientos incluidos con el producto:

El cliente da a conocer los Requisitos especificados para que obtenga un producto de calidad, teniendo en cuenta la disponibilidad, entrega y apoyo. Las distintas necesidades se identificarán a medida que se llega a escuchar la opinión del cliente, ya que puede ser por los distintos medios de las redes sociales o puede ser personalmente. El cuanto al análisis debe ser efectuada por RSIG-PANIFICADORA junto con el CSIG-PANIFICADORA, entre ellos tendrán que realizar cambios si se da la posibilidad.

- El producto debe de tener en cuenta los Requisitos legales y reglamentarios. El Jefe del Departamento Legal será el encargado de identificar y se tendrá como apoyo el formato del

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADORA- PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p>
		<p>Nº PAGINAS:</p> <p><b>14 de 108</b></p>

- SIG-PANIFICADORA-PG-02: Identificación de registros legales y otros requisitos.
- Si se desea añadir los requisitos lo realizara el Jefe de Departamento Legal en conjunto con el RSIG-PANIFICADORA y el CSIG-PANIFICADORA estos requisitos serán evaluados por el Jefe de Departamento Legal como lo menciona en el formato SIG-PANIFICADORA-PG-02: Identificación de registros legales y otros requisitos.

#### **Revisión de los requisitos**

- El Jefe de Departamento Legal es el encargado de revisar los requisitos tan como lo menciona en el formato SIG-PANIFICADORA-PG-02: Identificación de registros legales y otros requisitos.

Las inspecciones que se realizarán serán para asegurar los siguientes aspectos:

- Los requisitos que se mencionan para ser aplicadas en el producto.
- Se tienen que asegurar los requisitos que se llegaron hacerlos por escritos que haya formulado el cliente.
- La empresa cuenta con una capacidad para llevar a cabo los requisitos definidos para el producto o servicio.

Los distintos registros que el Jefe de Departamento Legal revisara son los siguientes:

- Necesidades que dieron conocer los clientes.
- Los distintos Pedidos que dieron a conocer los clientes.
- La contratación.

En los registros que se usan para la evaluación e implementación se incluirá la revisión con la firma y fecha del Jefe de Departamento Legal.

## DISTRIBUCIÓN Y ARCHIVO

Los inventarios críticos y registros de evaluación de los aspectos ambientales, seguridad y salud ocupacional y los registros de los requisitos del producto formulados por los clientes son archivados por el

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p><b>TIPO:</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO:</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADORA- PG-02</b></p>
	<p><b>TÍTULO:</b></p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p><b>VERSIÓN:</b></p> <p><b>01</b></p>
		<p><b>VIGENTE HASTA:</b></p>
		<p><b>Nº PAGINAS:</b></p> <p><b>15 de 108</b></p>

Responsable del SIG-PANIFICADORA, realizando la distribución de la copia controlada a la jefatura responsable del área.

### REGISTROS

- SGA-PANIFICADORA-PG-01-F-01: Inventario crítico ambiental
- SGA-PANIFICADORA-PG-01-F-02: Registro de aspectos - impactos
- SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-01: Inventario crítico de seguridad y salud ocupacional
- SGSSO-PANIFICADORA-PG-01-F-02: Registro de peligros - riesgos

## ANEXOS

- ✓ Matriz de evaluación de la significancia de los aspectos ambientales.
- ✓ Matriz de evaluación de riesgos a la seguridad y salud ocupacional
- ✓ Diagrama de flujo de identificación de peligros seguridad y salud ocupacional, se encuentra incluido en el “Diagrama de flujo SSO”.
- ✓ Diagrama de flujo de identificación de aspectos ambientales

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG-PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG-PANIFICADORA-PG-01</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES, IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DEL CLIENTE, IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES.</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  <b>81 de 108</b>

 <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SIG-PANIFICADORA</b> 18001:2007 14001:2004		<b>MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LA SIGNIFICANCIA DE LOS ASPECTOS AMBIENTALES</b>		VERSIÓN: 01
				VIGENCIA HASTA:
N°	Criterios de significancia	Indicador de significancia		
1	ESCALA DE IMPACTOS	Instalación	1	
		Comunidad/ Distrito (entorno)	2	
		Provincia	3	
		Región	4	
		Global	5	
2	SEVERIDAD DE DESCARGA	No aplicable	1	
		Irritante para la salud	2	
		Daño temporal para la salud	3	
		Daños permanentes a la salud	4	
		Letal	5	
3	PROBABILIDAD DE QUE OCURRA (PODRÍA OCURRIR) O FRECUENCIA (HA OCURRIDO)	En circunstancias excepcionales	1	
		Más de 1 vez entre 5 a 10 años	2	
		Más de 1 vez por año	3	
		Más de 1 vez por mes	4	
		Más de 1 vez por semana	5	
4	PERMANENCIA DE IMPACTO	minutos	1	
		horas	2	
		días	3	
		meses	4	
		años	5	
5	PREOCUPACIONES DE PARTES INTERESADAS (QUEJAS / AVERIGUACIONES) INTERNAS / EXTERNAS	menos de 2	1	
		2-10	2	
		11-20	3	
		21-100	4	
		mas de 100	5	
6	EXPOSICIÓN LEGAL Y REGULATORIA	No aplica	1	
		Aplica	5	
7	DIFICULTADES PARA CAMBIAR EL IMPACTO	muy fácil	1	
		fácil	2	
		difícil	3	
		muy difícil	4	
		extremadamente difícil	5	
8	COSTOS DE CAMBIO DE IMPACTO	menos de \$800	1	
		\$800-\$2,000	2	
		\$2,000-\$6,000	3	
		\$6,000-12,000	4	
		más de \$12,000	5	

ERP Bajo 8 – 18

ERP Medio 19 – 25

ERP Alto 26 - 40

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG-PANIFICADORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG-PANIFICADORA-PG-01</b>
	<b>TITULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES, IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DEL CLIENTE, IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES.</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>  <b>Nº PAGINAS:</b>  <b>83 de 108</b>

Elaborado por: Leybana	Fecha:	Revisado por:	Fecha:	Aprobado por:	Fecha:

SEVERIDAD	SEVERIDAD SEGURIDAD	SEVERIDAD SALUD OCUPACIONAL	VALORES					NIVEL DE RIESGO
Catastrófico 1	Varias Fatalidades. Varias personas con lesiones permanentes. Puede haber más de una fatalidad de trabajadores o miembros de la comunidad		1	2	4	7	11	ALTO (1 - 8)
Fatalidad (Pérdida mayor) 2	Una fatalidad. Estado vegetal Puede morir 1 persona	Cáncer ocupacional, infección por VIH ocupacional, Edema de pulmón, neumoconiosis	3	5	8	12	16	
Pérdida Permanente 3	Lesiones que incapacitan a la persona para su actividad normal de por vida. Puede producirse una incapacidad parcial o total (invalidez, amputaciones), quemaduras de 3er grado (carbonización de tejidos), secuela de fracturas severas, ceguera (pérdida de la visión parcial o total), sordera por golpes en la cabeza	Sordera por ruido, despigmentación de la piel por químicos, intoxicación por plomo, artrosis hiperrestenosante, síndrome del túnel del carpo, dermatosis industrial severa, ojo seco, queratoconjuntivitis, asma ocupacional, esterilidad, tétanos. Lesiones provocadas x vibración (Fenómeno de Raynaud), Afectación de huesos del carpo, bronquitis	6	9	13	17	20	MEDIO (9 - 15)

		crónica, hepatotoxicidad,						
Pérdida Temporal	4	Lesiones que incapacitan a la persona temporalmente. Puede producirse incapacidad temporal (se recupera completamente): quemadura de 1er, 2do grado, fracturas, desgarros musculares, esguinces, luxaciones, conjuntivitis (ojo rojo), úlceras corneales, desprendimiento de retina, pérdida de uñas, heridas y cortes profundos.	Lumbalgias, hernias abdominales, hernias discales (columna) dermatosis de contacto, pterigium, neuropatías periféricas, estrés laboral, S.O.C. (Síndrome Ocular por Computadora) , bronquitis alérgica, síndrome de fatiga, infecciones (piel, uñas), vértigos, rinitis alérgica, rinofaringitis recidivante, conjuntivitis alérgica, dorsalgias, cervicalgias, lesiones por posturas forzadas y mov. repetitivos en hombro, codo, antebrazo (epicondilitis)	10	14	18	21	23
Pérdida Menor	5	Lesión que no incapacita a la persona. Lesiones leves. Puede producirse lesiones superficiales, cortes y contusiones leves, regresa al trabajo máximo al día siguiente a sus labores habituales	Cefalea, Trastornos gastrointestinales, irritación de ojos, resequedad de piel, irritación de vías respiratorias	15	19	22	24	25
			<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	
<b>PROBABILIDAD(P)</b>			Común (Muy Probable)	Ha sucedido (Probable):	Podría suceder (Posible):	Raro que suceda (Poco)	Prácticamente imposible que suceda: Muy	

BA  
JO  
(16  
-  
25)

	: Sucede con demasiada frecuencia (Podría ocurrir/Ha ocurrido una vez o más por día)	Sucesos con frecuencia (Podría ocurrir/Ha ocurrido una vez o más por mes)	Sucesos ocasionales (Podría ocurrir/Ha ocurrido una vez o más por año)	Probable) : Rara vez ocurre. No es muy probable que ocurra (Podría ocurrir/Ha ocurrido Más de 1 vez entre 1 y 10 años)	rara vez ocurre. Imposible que ocurra (El evento podría ocurrir/Ha ocurrido en circunstancias excepcionales)
<b>FRECUENCIA DE EXPOSICIÓN</b>	Muchas (6 o más) personas expuestas. Varias veces al día	Moderado (3 a 5) personas expuestas varias veces al día	Pocas (1 a 2) personas expuestas varias veces al día. Muchas personas expuestas ocasionalmente	Moderado (3 a 5) personas expuestas ocasionalmente	Pocas (1 a 2) personas expuestas ocasionalmente

Elaborado por:	Fecha:	Revisado por:	Fecha:	Aprobado por:	Fecha:
Levana					

 <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>  <b>SIG- PANIFICADORA</b>  <b>OHSAS 18001:2007</b>  <b>ISO 9001:2008</b>  <b>ISO 14001:2004</b>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG- PANIFICADORA- PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  <b>88 de 108</b>

## INDICE

<b>1. OBJETIVO</b>	<b>89</b>
<b>2. ALCANCE</b>	<b>89</b>
<b>3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA</b>	<b>90</b>
<b>4. DEFINICIONES</b>	<b>90</b>
<b>5. RESPONSABILIDADES</b>	<b>92</b>
<b>6. FRECUENCIA DE EJECUCIÓN</b>	<b>94</b>
<b>7. DESCRIPCIÓN</b>	<b>94</b>
<b>8. DISTRIBUCIÓN Y ARCHIVO</b>	<b>96</b>
<b>9. REGISTROS.</b>	<b>97</b>
<b>10. ANEXOS</b>	<b>97</b>

 <b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>  <b>SIG- PANIFICADORA</b>  <b>OHSAS 18001:2007</b>  <b>ISO 9001:2008</b>  <b>ISO 14001:2004</b>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG- PANIFICADORA- PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  89 de 108

## OBJETIVO

Establecer la metodología para la identificación, comunicación, revisión y actualización de los Requisitos Legales, requisitos del cliente y de las obligaciones voluntariamente asumidas por la PANIFICADORA, relativas a la Gestión Ambiental, a la Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional y a la Gestión de la Calidad, dentro del alcance del SIG-PANIFICADORA.

## ALCANCE

Este procedimiento es aplicable a actividades que incluyen y están asociadas a la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a harina y a los bollos de masa.

Para tales efectos, se empleará una metodología analítica y de disgregación de los Requisitos Legales, requisitos del cliente y de las obligaciones voluntariamente asumidas.

## DOCUMENTOS DE REFERENCIA

**3.1.ISO14001:2004** Sistemas de Gestión Ambiental, 4.3.2. Requisitos Legales y Otros Requisitos.

**3.2.OHSAS18001:2007** Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional - Especificación. Requisito4.3.2

**3.3.ISO 9001:2008** Sistema de Gestión de la Calidad, 5.2 – Enfoque al cliente.

## DEFINICIONES

**PANIFICADORA.** -Empresa de la PANIFICADORA.

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN  SIG- PANIFICADORA  OHSAS 18001:2007  ISO 9001:2008  ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADORA- PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p>
		<p>Nº PAGINAS:</p> <p>90 de 108</p>

**Jefe del Departamento Legal.** - Abogado responsable de aplicar la metodología para la identificación, comunicación, revisión y actualización de los Requisitos Legales, requisitos del cliente y de las Obligaciones voluntariamente asumidas por PANIFICADORA; así como de brindar orientación y alcances referentes a

los requisitos legales actualizados inherentes a las actividades, productos y servicios de la PANIFICADORA.

**4.1.Obligaciones Voluntariamente Asumidas.**-Son la Política Ambiental, de Seguridad y Salud Ocupacional de PANIFICADORA, los acuerdos suscritos con autoridades públicas, clientes internos y externos, los trabajadores, la comunidad, entre otros que no constituyen un Requisito Legal, pero establece no obligaciones de carácter ambiental, y de seguridad y salud ocupacional aplicables a las actividades, instalaciones, productos y servicios de PANIFICADORA. **Otros Requisitos Legales.**-Son las disposiciones legales vigentes emitidas por entidades competentes del Estado Peruano que establecen requisitos no vinculados a asuntos ambientales, de seguridad y salud ocupacional, ni de calidad.

**4.2.Requisito(s) Legal(es).**-Son las disposiciones legales vigentes, emitidas por las entidades competentes del Estado Peruano, que establecen los requisitos ambientales, de seguridad y salud ocupacional, de calidad y que resultan de aplicación al sector minero y a las actividades vinculadas con la minería, a las instalaciones, productos, procesos y servicios de La PANIFICADORA.

**4.3.Requisitos del cliente.**-Son las necesidades o expectativa establecidas por el cliente, con respecto al producto o servicio que brinda la empresa. Los requisitos del producto se revisan en relación con los requisitos del cliente.

**4.4.Enfoque del cliente.**- El enfoque al cliente es el primer principio en el que se basa el sistema de gestión de Calidad en ISO 9001. La empresa debe dedicar los medios necesarios para conocer las necesidades y expectativas de los clientes, una vez conseguida esta meta, las necesidades de los clientes deben ser transmitidas a la organización para su conocimiento y concienciación de su importancia y debe planificarse el modo de hacerlo.

4.7 RSIG-PANIFICADORA.-Responsable del Sistema Integrado de Gestión de la PANIFICADORA.

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICAD ORA</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p> <p><b>ISO 9001:2008</b></p> <p><b>ISO 14001:2004</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADO RA-PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p>
		<p>Nº PAGINAS:</p> <p>92 de 108</p>

**4.5.RGG-SIG-PANIFICADORA.**-Representante de la Gerencia General para el SIG-PANIFICADORA.

**1.10 SIG-PANIFICADORA.**-Sistema Integrado de Gestión PANIFICADORA.

**4.11 Unidad(es) Operativa(s).**-Espacio donde se desarrollan las actividades y/o servicios vinculados a la actividad de producción de galletas.

## **5. RESPONSABILIDADES**

**5.1. Responsable del Sistema Integrado de Gestión Industria de Alimentos:**

La responsabilidad de la aplicación de este procedimiento es asumida por el RSIG-PANIFICADORA, quien está en permanente comunicación con el Jefe del Departamento Legal.

### 5.2 Jefe del Departamento Legal:

- Actualizar, aprobar y revisar el presente procedimiento;
- Gestionar la identificación, actualización y comunicación de los Otros Requisitos Legales, indicando la temática y/o el(las) área(s) de la Unidad Operativa que se encuentra vinculada a los mismos;
- Gestionar la identificación, actualización y comunicación de las Obligaciones Voluntariamente Asumidas;
- Revisar y aprobar previamente los compromisos que generen Obligaciones Voluntariamente Asumidas; y,
- Implementar y/o Actualizar la Biblioteca de Normas Legales de la PANIFICADORA.

### 5.3 Gerencias y Superintendencias

- Asegurar el cumplimiento del presente procedimiento en el área de su responsabilidad.

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></p> <p><b>SIG- PANIFICADOR A</b></p> <p><b>OHSAS 18001:2007</b></p>	<p>TIPO:</p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b></p>	<p>CÓDIGO:</p> <p><b>SIG- PANIFICADOR A-PG-02</b></p>
	<p>TÍTULO:</p> <p><b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b></p>	<p>VERSIÓN:</p> <p><b>01</b></p>
		<p>VIGENTE HASTA:</p>
		<p>Nº PAGINAS:</p> <p>93 de 108</p>

ISO 9001:2008		
ISO 14001:2004		

- Asegurar que se implemente las acciones para el cumplimiento de los Requisitos Legales y requisitos del cliente, así como para tomar las acciones correctivas y/o disciplinarias correspondientes en caso de incumplimiento;
- Comunicar al Jefe del Departamento Legal, cada vez que se requiera suscribir o asumir un compromiso en nombre PANIFICADORA, el alcance y contenido del mismo, a fin de identificar y comunicar las implicancias de índole legal que por dicho compromiso asumen.

#### **5.4 Gerencia Seguridad y Salud Ocupacional y División de Asuntos Ambientales**

- Difundir y comunicar a todas las jefaturas y divisiones los Requisitos Legales y las Obligaciones Voluntariamente Asumidas informados previamente por el Jefe del Departamento Legal.
- Comunicar los Otros Requisitos Legales informados previamente por el Jefe del Departamento Legal a todas las jefaturas y divisiones.

#### **FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**

La identificación de los Requisitos Legales, requisitos del cliente así como de las Obligaciones Voluntariamente Asumidas, se realizará permanentemente.

#### **DESCRIPCIÓN**

7.1.El Jefe del Departamento Legal revisa diariamente el Diario Oficial "El Peruano" (físicamente o a través de su página web) y se encarga de

identificar los Requisitos Legales. En caso de considerar lo necesario, realiza visitas a las entidades reguladoras del sector correspondiente y/o efectúa consultas vía e-mail, fax o teléfono.

7.2. Una vez identificadas los Requisitos Legales, el Jefe del Departamento Legal, procederá a su registro e ingreso al SIG-PANIFICADORA, utilizando para ello el formato: SIG-PANIFICADORA-PG-02-F-01: Identificación de Requisitos Legales y

 <p><b>SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SIG-PANIFICADORA OHSAS 18001:2007 ISO 9001:2008 ISO 14001:2004</b></p>	<b>TIPO:</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN</b>	<b>CÓDIGO:</b>  <b>SIG-PANIFICADORA-PG-02</b>
	<b>TÍTULO:</b>  <b>IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</b>	<b>VERSIÓN:</b>  <b>01</b>
		<b>VIGENTE HASTA:</b>
		<b>Nº PAGINAS:</b>  95 de 108

7.3. Obligaciones Voluntariamente Asumidas. Así mismo, informará del nuevo requisito legal u otra obligación voluntariamente asumidas al RGG-SIG-PANIFICADORA, jefes de división y/o área, verbalmente

ó a través de un correo electrónico ó un documento físico, efectuando su interpretación de ser el caso. Corresponde a los jefes de división y/o área la implementación de los requisitos legales ambientales, de seguridad y salud ocupacional y de calidad aplicables.

**7.4.** Con respecto a los Requisitos del cliente, una vez que se hayan identificado y aprobado ya sea un nuevo requisito o un cambio en el producto, el Jefe del Departamento Legal, procederá a su registro e ingreso al SIG-PANIFICADORA, utilizando para ello el formato: SIG-PANIFICADORA-PG-02-F-02: Identificación de Requisitos del cliente. Así mismo, informará del nuevo requisito asumido al RGG-SIG-PANIFICADORA, jefes de división y/o área, verbalmente ó a través de un correo electrónico ó un documento físico, efectuando su interpretación de ser el caso. Corresponde a los jefes de división y/o área la implementación de los nuevos requisitos del producto.

**7.3** Antes de celebrar acuerdos que impliquen Obligaciones Voluntariamente Asumidas, la documentación respectiva donde consten tales obligaciones deberá ser revisada por el Jefe del Departamento Legal y aprobadas por la Dirección del SIG-PANIFICADORA.

**7.4** Todos los Requisitos Legales PANIFICADORA y las Obligaciones Voluntariamente Asumidas se mantendrán en la red del SIG, mientras se encuentren vigentes.

**7.5** El control de cambios a los Requisitos Legales y Obligaciones Voluntarias Asumidas, aplicables a la empresa, será efectuado por el Jefe del Departamento Legal en el mismo registro mencionado, procediéndose a su actualización y archivo. actualización y archivo.

## **5.5 DISTRIBUCIÓN Y ARCHIVO**

Los Requisitos Legales, requisitos del cliente y Obligaciones Voluntariamente Asumidas son distribuidos y archivados por el Jefe del Departamento Legal.

**5.6 REGISTROS.**

- SIG-PANIFICADORA-PG-02-F-01: Identificación de Requisitos Legales y Otras Obligaciones Voluntariamente Asumidas.
- SIG-PANIFICADORA-PG-02-F-02: Identificación de Requisitos del cliente.

**5.7 ANEXOS**

Ninguno.



## ANEXO 04

### VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR EXPERTOS



**Nombre del experto:** Pedro G. Villavicencio Guardia \_\_\_\_\_ **Especialidad:** Dr. Economía

**“Calificar con 1, 2, 3 ó 4 cada ítem respecto a los criterios de relevancia, coherencia, suficiencia y claridad”**

#### Encuestas a expertos sobre instrumentos

Componente	Ítem	RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD	TOTAL
Sistema de Calidad ISO 9001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS 18001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de gestión ambiental ISO 14001	Documentación de los procesos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI ( ) NO (x) En caso de Sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

**DECISIÓN DEL EXPERTO:** El instrumento debe ser aplicado: SI (x) NO ( )

Firma y Sello del juez



## VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR EXPERTOS



**Nombre del experto:** Pedro Pablo Saquicoray Avila\_\_\_\_\_ **Especialidad:** Dr. Ciencias

**“Calificar con 1, 2, 3 ó 4 cada ítem respecto a los criterios de relevancia, coherencia, suficiencia y claridad”**

### Encuestas a expertos sobre instrumentos

Componente	Ítem	RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD	TOTAL
Sistema de Calidad ISO 9001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS 18001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de gestión ambiental ISO 14001	Documentación de los procesos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI ( ) NO (x) En caso de Sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

**DECISIÓN DEL EXPERTO:** El instrumento debe ser aplicado: SI (x) NO ( )

  
 Firma y Sello del juez



## VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR EXPERTOS



Nombre del experto: Moisés Rojas Cachuan \_\_\_\_\_ Especialidad: **Economía**

**“Calificar con 1, 2, 3 ó 4 cada ítem respecto a los criterios de relevancia, coherencia, suficiencia y claridad”**

### Encuestas a expertos sobre instrumentos

Componente	Ítem	RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD	TOTAL
Sistema de Calidad ISO 9001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS 18001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de gestión ambiental ISO 14001	Documentación de los procesos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI ( ) NO (x) En caso de Sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

**DECISIÓN DEL EXPERTO:** El instrumento debe ser aplicado: SI (x) NO ( )

Firma y Sello del juez



## VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR EXPERTOS



Nombre del experto: Nesquen José Tasayco Yataco\_\_ Especialidad: ciencias

*“Calificar con 1, 2, 3 ó 4 cada ítem respecto a los criterios de relevancia, coherencia, suficiencia y claridad”*

### Encuestas a expertos sobre instrumentos

Componente	Ítem	RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD	TOTAL
Sistema de Calidad ISO 9001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS 18001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de gestión ambiental ISO 14001	Documentación de los procesos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI ( ) NO (x) En caso de Sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

**DECISIÓN DEL EXPERTO:** El instrumento debe ser aplicado: SI (x) NO ( )

  
  
 DR. Q.F. NESQUEN JOSÉ TASAYCO YATACO  
 C. Q. S. P. 07103  
**Firma y Sello del juez**



## VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS POR EXPERTOS



Nombre del experto: Aldo Fernando REYES VIVIANO \_\_\_\_\_ Especialidad: Economista

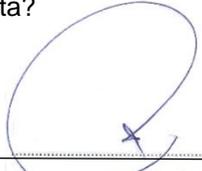
*“Calificar con 1, 2, 3 ó 4 cada ítem respecto a los criterios de relevancia, coherencia, suficiencia y claridad”*

### Encuestas a expertos sobre instrumentos

Componente	Ítem	RELEVANCIA	COHERENCIA	SUFICIENCIA	CLARIDAD	TOTAL
Sistema de Calidad ISO 9001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo OHSAS 18001	Documentación de los procesos productivos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16
Sistema de gestión ambiental ISO 14001	Documentación de los procesos integrando las normas ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001	4	4	4	4	16

¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI ( ) NO (x) En caso de Sí, ¿Qué dimensión o ítem falta?

**DECISIÓN DEL EXPERTO:** El instrumento debe ser aplicado: SI (x) NO ( )

  
 No. 22862273  
**Firma y Sello del juez**

## NOTA BIOGRÁFICA

Leybana Valdivia Rosado, nació en el Distrito de Monzón Provincia y Departamento de Huánuco el 11 de Noviembre de 1970, cursó sus estudios de nivel primario en la Institución Educativa N°. 32405 de San Benito Monzón y luego continuo sus estudios de Nivel secundario en el Colegio Nacional “Nuestra Señora de las Mercedes” de la ciudad de Huánuco y en el año 1994 ingreso a la “Universidad Nacional Hermilio Valdizan” de Huánuco a la Facultad de Ciencias Económicas carrera de Economía, egresando en el año 1998, obteniendo el grado de Bachiller en Economía; así como también el grado de Economista en el año 2001 en la “Universidad Nacional Hermilio Valdizan de Huánuco”. En diciembre del año 2001 se incorporó como miembro titular del “Colegio de Economistas de Huánuco”. Posteriormente en el mes de abril del 2015 ingreso a la maestría en Gestión de Negocios con mención en “Gestión de Proyectos en la Escuela de Posgrado de la “Universidad Nacional Hermilio Valdizan” Habiendo concluido satisfactoriamente sus estudios en maestría en diciembre del año 2016.

Laborando como “Especialista Administrativo” en la Sub Gerencia de Estudios y Obras de la Gerencia Regional de Operaciones del Consejo Transitorio de Administración Regional Huánuco del 11 de marzo del año 2002 al 30 de setiembre del año 2002, del mismo modo continuo laborando en la Municipalidad Distrital de Monzón a partir del 02 de enero del año 2003 hasta el 31 de diciembre del año 2006 como Gerente Municipal de la Municipalidad Distrital de Monzón. Asesoramiento Administrativo Municipalidad Distrital de Chaglla. A partir del 02 de abril del año 2007 hasta 02 de agosto del año 2007. Laborando en la Municipalidad Provincial de Pachitea. El año 2015 como Sub Gerente de Bienes Patrimoniales y Maquinarias, laborando en el año 2018 en la Municipalidad Distrital de Chuquis como Asesoramiento Administrativo, laborando como funcionaria en la Municipalidad Distrital de Churubamba desde 02 de enero del año 2019 al 31 de diciembre del año 2022.



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILO VALDIZÁN

Huánuco – Perú

ESCUELA DE POSGRADO

Campus Universitario, Pabellón V "A" 2do. Piso – Cayhuayna  
Teléfono 514760 - Pág. Web: [www.posgrado.unheval.edu.pe](http://www.posgrado.unheval.edu.pe)



### ACTA DE DEFENSA DE TESIS DE MAESTRO

En el Auditorio de la Escuela de Posgrado, siendo las **09:00h**, del día **jueves 20 DE DICIEMBRE DE 2018**, ante los Jurados de Tesis constituido por los siguientes docentes:

Dr. Jorge Rubén HILARIO CÁRDENAS	Presidente
Dr. Abimael Adam FRANCISCO PAREDES	Secretario
Mg. Roberto PERALES FLORES	Vocal

**Asesora de Tesis:** Dra. Inés JESUS TOLENTINO (Resolución N° 01123-2017-UNHEVAL/EPG-D)

La aspirante al Grado de Maestro en Gestión y Negocios, mención en Gestión de Proyectos, Doña, **Leybana VALDIVIA ROSADO**.

#### Procedió al acto de Defensa:

Con la exposición de la Tesis titulado: **"DISEÑO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, PARA UNA EMPRESA PANIFICADORA. HUÁNUCO 2017"**.

Respondiendo las preguntas formuladas por los miembros del Jurado y público asistente.

Concluido el acto de defensa, cada miembro del Jurado procedió a la evaluación de la aspirante al Grado de Maestro, teniendo presente los criterios siguientes:

- Presentación personal.
- Exposición: el problema a resolver, hipótesis, objetivos, resultados, conclusiones, los aportes, contribución a la ciencia y/o solución a un problema social y Recomendaciones.
- Grado de convicción y sustento bibliográfico utilizados para las respuestas a las interrogantes del Jurado y público asistente.
- Dicción y dominio de escenario.

Así mismo, el Jurado plantea a la tesis **las observaciones** siguientes:

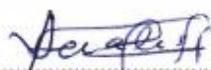
.....

Obteniendo en consecuencia la Maestría la Nota de dieciséis (16)  
Equivalente a Bueno, por lo que se declara Aprobado  
(Aprobado ó desaprobado)

Los miembros del Jurado, firman el presente **ACTA** en señal de conformidad, en Huánuco, siendo las 10.10 horas del 20 de diciembre de 2018.

  
.....  
PRESIDENTE  
DNI N° 07230761.....

  
.....  
SECRETARIO  
DNI N° 22498088.....

  
.....  
VOCAL  
DNI N° 22419448

Leyenda:  
19 a 20: Excelente  
17 a 18: Muy Bueno  
14 a 16: Bueno

(Resolución N° 03086-2018-UNHEVALEPG-D)



*Huánuco – Perú*

**ESCUELA DE POSGRADO**

Campus Universitario, Pabellón V "A" 2do. Piso – Cayhuayna  
 Teléfono 514760 -Pág. Web. [www.posgrado.unheval.edu.pe](http://www.posgrado.unheval.edu.pe)



## RESOLUCIÓN N° 04166-2022-UNHEVAL/EPG-D

Cayhuayna, 23 de diciembre de 2022.

Visto, los documentos en (01) folio;

### CONSIDERANDO:

Que, la Ley Universitaria 30220, Artículo 45°, inciso 4°, para el Grado de Maestro: requiere haber obtenido el grado de Bachiller, la elaboración de una tesis o trabajo de investigación en la especialidad respectiva;

Que, con Resolución Consejo Universitario N° 720-2021-UNHEVAL, de fecha 29 de noviembre de 2021, se aprueba el Reglamento General modificado de la Escuela de Posgrado de la Unheval;

Que, el Art. 225° del Reglamento General de la Escuela de Posgrado, estipula los requisitos para fecha y hora de sustentación de tesis;

Que, el Art. 27° del Reglamento General modificado de la Escuela de Posgrado de la Unheval, estipula los requisitos para la obtención del grado de Maestro;

Que, con la Resolución N° 03086-2018-UNHEVAL/EPG-D, de fecha 17.DIC.18., se fijó fecha y hora de sustentación de Tesis: **“DISEÑO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, PARA UNA EMPRESA PANIFICADORA. HUÁNUCO 2017”**, el mismo integrado por los siguientes docentes: Dr. Jorge Rubén HILARIO CÁRDENAS, Presidente; Dr. Abimael Adam FRANCISCO PAREDES, Secretario; Mg. Roberto PERALES FLORES, Vocal;

Que, en la verificación de la documentación del expediente de grado de la Maestría en Gestión y Negocios, con mención en Gestión de Proyectos, **Leybana VALDIVIA ROSADO**, se observa un error material en el Acta de Defensa de Tesis de Maestro, respecto a la denominación del Programa; por lo cual, se solicita la rectificación, por un error material involuntario;

Estando a las atribuciones conferidas al Director de la Escuela de Posgrado por la Ley Universitaria N° 30220, por el Estatuto de la UNHEVAL y por el Reglamento de la Escuela de Posgrado de la UNHEVAL;

### SE RESUELVE:

**1° RECTIFICAR** en el **ACTA DE DEFENSA DE TESIS DE MAESTRO** la nomenclatura del Programa, donde dice: **“El (la) aspirante al Grado Académico de Maestro en Gestión y Negocios, mención en Gestión de Proyectos”**, y debe decir: **“La aspirante al grado de Maestro en Gestión y Negocios, con mención en Gestión de Proyectos”** a cargo de la Maestría en Gestión y Negocios, con mención en Gestión de Proyectos, **Leybana VALDIVIA ROSADO**; por lo expuesto en los considerandos de la presente Resolución.

**2° DAR A CONOCER** la presente Resolución a la interesada.  
 Regístrese, comuníquese y archívese,

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
 ESCUELA DE POSGRADO

*Dr. Amancio Ricardo Rojas Cotrina*  
 DIRECTOR

Distribución  
 Folders personal  
 Interesado  
 Archivo

**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN****ESCUELA DE POSGRADO****CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD**

El que suscribe:

Dr. Amancio Ricardo Rojas Cotrina

**HACE CONSTAR:**

Que, la tesis titulada: **DISEÑO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, PARA UNA EMPRESA PANIFICADORA. HUÁNUCO 2017**, realizado por la Maestría en Gestión y Negocios, con mención en Gestión de Proyectos **Leybana VALDIVIA ROSADO**, cuenta con un **índice de similitud de 19%** verificable en el Reporte de Originalidad del software **Turnitin**. Luego del análisis se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio; por lo expuesto, la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias, además de presentar un índice de similitud menor de 20% establecido en el Reglamento General de Grados y Títulos de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán.

Cayhuayna, 21 de diciembre de 2022.



**Dr. Amancio Ricardo Rojas Cotrina**  
**DIRECTOR DE LA ESCUELA DE POSGRADO**



## AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DIGITAL Y DECLARACIÓN JURADA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR UN GRADO ACADÉMICO O TÍTULO PROFESIONAL

### 1. Autorización de Publicación: (Marque con una "X")

Pregrado		Segunda Especialidad		Posgrado:	Maestría	X	Doctorado	
----------	--	----------------------	--	-----------	----------	---	-----------	--

Pregrado (tal y como está registrado en SUNEDU)

Facultad	
Escuela Profesional	
Carrera Profesional	
Grado que otorga	
Título que otorga	

Segunda especialidad (tal y como está registrado en SUNEDU)

Facultad	
Nombre del programa	
Título que Otorga	

Posgrado (tal y como está registrado en SUNEDU)

Nombre del Programa de estudio	GESTIÓN Y NEGOCIOS, MENCIÓN EN GESTIÓN DE PROYECTOS
Grado que otorga	MAESTRO EN GESTIÓN Y NEGOCIOS, MENCIÓN EN GESTION DE PROYECTOS

### 2. Datos del Autor(es): (Ingrese todos los datos requeridos completos)

Apellidos y Nombres:	VALDIVIA ROSADO LEYBANA							
Tipo de Documento:	DNI	X	Pasaporte		C.E.		Nro. de Celular:	962666708
Nro. de Documento:	22477529				Correo Electrónico:		Ecoval_220@hotmail.com	

Apellidos y Nombres:								
Tipo de Documento:	DNI		Pasaporte		C.E.		Nro. de Celular:	
Nro. de Documento:					Correo Electrónico:			

Apellidos y Nombres:								
Tipo de Documento:	DNI		Pasaporte		C.E.		Nro. de Celular:	
Nro. de Documento:					Correo Electrónico:			

### 3. Datos del Asesor: (Ingrese todos los datos requeridos completos según DNI, no es necesario indicar el Grado Académico del Asesor)

¿El Trabajo de Investigación cuenta con un Asesor?: (marque con una "X" en el recuadro del costado, según corresponda)	SI	X	NO	
Apellidos y Nombres:	JESUS TOLENTINO INES EUSEBIA			ORCID ID: 0000-0002-2376-2214
Tipo de Documento:	DNI	x	Pasaporte	Nro. de documento: 40346404

### 4. Datos del Jurado calificador: (Ingrese solamente los Apellidos y Nombres completos según DNI, no es necesario indicar el Grado Académico del Jurado)

Presidente:	HILARIO CARDENAS JORGE RUBEN
Secretario:	PERALES FLORES ROBERTO SIXTO
Vocal:	FRANCISCO PAREDES ABIMAEEL ADAM
Vocal:	
Vocal:	
Accesitario	



### 5. Declaración Jurada: (Ingrese todos los datos requeridos completos)

a) Soy Autor (a) (es) del Trabajo de Investigación Titulado: (Ingrese el título tal y como está registrado en el Acta de Sustentación)
“DISEÑO DE UN SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, PARA UNA EMPRESA PANIFICADORA. HUANUCO 2017”
b) El Trabajo de Investigación fue sustentado para optar el Grado Académico ó Título Profesional de: (tal y como está registrado en SUNEDU)
<b>MAESTRO EN GESTIÓN Y NEGOCIOS CON MENCIÓN EN GESTIÓN DE PROYECTOS</b>
c) El Trabajo de investigación no contiene plagio (ninguna frase completa o párrafo del documento corresponde a otro autor sin haber sido citado previamente), ni total ni parcial, para lo cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias.
d) El trabajo de investigación presentado no atenta contra derechos de terceros.
e) El trabajo de investigación no ha sido publicado, ni presentado anteriormente para obtener algún Grado Académico o Título profesional.
f) Los datos presentados en los resultados (tablas, gráficos, textos) no han sido falsificados, ni presentados sin citar la fuente.
g) Los archivos digitales que entrego contienen la versión final del documento sustentado y aprobado por el jurado.
h) Por lo expuesto, mediante la presente asumo frente a la Universidad Nacional Hermilio Valdizan (en adelante LA UNIVERSIDAD), cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del Trabajo de Investigación, así como por los derechos de la obra y/o invención presentada. En consecuencia, me hago responsable frente a LA UNIVERSIDAD y frente a terceros de cualquier daño que pudiera ocasionar a LA UNIVERSIDAD o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causas en la tesis presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello. Asimismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para LA UNIVERSIDAD en favor de terceros con motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido del trabajo de investigación. De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad Nacional Hermilio Valdizan.

### 6. Datos del Documento Digital a Publicar: (Ingrese todos los datos requeridos completos)

Ingrese solo el año en el que sustentó su Trabajo de Investigación: (Verifique la Información en el Acta de Sustentación)			2018					
Modalidad de obtención del Grado Académico o Título Profesional: (Marque con X según Ley Universitaria con la que inició sus estudios)	Tesis	<input checked="" type="checkbox"/>	Tesis Formato Artículo	<input type="checkbox"/>	Tesis Formato Patente de Invención	<input type="checkbox"/>		
	Trabajo de Investigación	<input type="checkbox"/>	Trabajo de Suficiencia Profesional	<input type="checkbox"/>	Tesis Formato Libro, revisado por Pares Externos	<input type="checkbox"/>		
	Trabajo Académico	<input type="checkbox"/>	Otros (especifique modalidad)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
Palabras Clave: (tres palabras claves)	ESFUERZO		DEDICACION		PERSEVERANCIA			
Tipo de Acceso: (Marque con X según corresponda)	Acceso Abierto	<input checked="" type="checkbox"/>	Condición Cerrada (*)	<input type="checkbox"/>				
	Con Periodo de Embargo (*)	<input type="checkbox"/>	Fecha de Fin de Embargo:					
¿El Trabajo de Investigación, fue realizado en el marco de una Agencia Patrocinadora? (ya sea por financiamientos de proyectos, esquema financiero, beca, subvención u otras; marcar con una "X" en el recuadro del costado según corresponda):					SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input checked="" type="checkbox"/>
Información de la Agencia Patrocinadora:								

El trabajo de investigación en digital y físico tienen los mismos registros del presente documento como son: Denominación del programa Académico, Denominación del Grado Académico o Título profesional, Nombres y Apellidos del autor, Asesor y Jurado calificador tal y como figura en el Documento de Identidad, Título completo del Trabajo de Investigación y Modalidad de Obtención del Grado Académico o Título Profesional según la Ley Universitaria con la que se inició los estudios.

### 7. Autorización de Publicación Digital:



A través de la presente. Autorizo de manera gratuita a la Universidad Nacional Hermilio Valdizán a publicar la versión electrónica de este Trabajo de Investigación en su Biblioteca Virtual, Portal Web, Repositorio Institucional y Base de Datos académica, por plazo indefinido, consintiendo que con dicha autorización cualquier tercero podrá acceder a dichas páginas de manera gratuita pudiendo revisarla, imprimirla o grabarla siempre y cuando se respete la autoría y sea citada correctamente. Se autoriza cambiar el contenido de forma, más no de fondo, para propósitos de estandarización de formatos, como también establecer los metadatos correspondientes.

Firma:			
Apellidos y Nombres:	VALDIVIA ROSADO LEYBANA		Huella Digital
DNI:	22477529		
Firma:			
Apellidos y Nombres:			Huella Digital
DNI:			
Firma:			
Apellidos y Nombres:			Huella Digital
DNI:			
Fecha: 16/01/2023			

#### Nota:

- ✓ No modificar los textos preestablecidos, conservar la estructura del documento.
- ✓ Marque con una X en el recuadro que corresponde.
- ✓ Llenar este formato de forma digital, con tipo de letra **calibri**, **tamaño de fuente 09**, manteniendo la alineación del texto que observa en el modelo, sin errores gramaticales (*recuerde las mayúsculas también se tildan si corresponde*).
- ✓ La información que escriba en este formato debe coincidir con la información registrada en los demás archivos y/o formatos que presente, tales como: DNI, Acta de Sustentación, Trabajo de Investigación (PDF) y Declaración Jurada.
- ✓ Cada uno de los datos requeridos en este formato, es de carácter obligatorio según corresponda.