Ergonomics for Hospitality General Stats and Facts – Spanish

HECHOS

En el sector de la hostelería, los riesgos ergonómicos están muy extendidos y pueden afectar significativamente a la salud y el bienestar de los empleados. Estos riesgos se derivan de la disposición física de los entornos de trabajo, el diseño de los puestos de trabajo y los equipos, y la naturaleza de las tareas que realizan los empleados.

1. **Lesiones por Movimientos Repetitivos:** Tareas como hacer la cama, limpiar y cocinar implican movimientos repetitivos que pueden provocar tensiones y lesiones con el tiempo.
2. **Posturas Incómodas:** Los empleados suelen trabajar en espacios reducidos, como limpiar baños o trabajar en cocinas abarrotadas, lo que provoca posturas incómodas y posibles problemas musculoesqueléticos.
3. **Levantar Objetos Pesados:** Mover muebles, llevar bandejas pesadas o levantar grandes suministros puede forzar la espalda, los hombros y las piernas.
4. **Puestos de Trabajo Mal Diseñados:** Los puestos de trabajo que no se adaptan al tamaño y forma del cuerpo del usuario pueden provocar incomodidad y lesiones, afectando a la productividad y a la salud.
5. **Resbalones, Tropiezos y Caídas:** Los suelos mojados en cocinas y baños son habituales en la hostelería, lo que aumenta el riesgo de resbalones, tropiezos y caídas.
6. **Equipamiento Inadecuado:** El uso de equipos pesados, difíciles de maniobrar o no diseñados ergonómicamente puede aumentar el riesgo de lesiones.

ESTADÍSTICAS

- Según la Oficina de Estadísticas Laborales de EE.UU., las lesiones ergonómicas representan el 33% de todos los casos de lesiones y enfermedades laborales.
- Se calcula que cada año 20 millones de trabajadores sufren trastornos musculoesqueléticos relacionados con el trabajo en Estados Unidos.
- El dolor lumbar, una lesión ergonómica común, afecta a alrededor del 80% de la población en algún momento de su vida.
- En 2019, los trastornos musculoesqueléticos representaron el 37,5% de las lesiones laborales que provocaron días de baja laboral en Estados Unidos.
- Según el Instituto para el Trabajo y la Salud de Canadá, las intervenciones ergonómicas pueden reducir hasta un 62% las reclamaciones de indemnización de los trabajadores, las tasas de lesiones en dos tercios y las horas perdidas en un 35%.
- En todo el sector de la hostelería, los empleados tienen que levantar, empujar y

tirar de inventarios y objetos pesados. El resultado es que casi el 50% de todas las lesiones laborales se producen en el sector hotelero, y cifras similares en bares y restaurantes se deben a la manipulación manual.

- Además, los datos de la Oficina de Estadísticas Laborales indican que el 70% de los 500 millones de dólares pagados anualmente por el sector de la hostelería en concepto de lesiones por movimientos repetitivos pueden atribuirse a reclamaciones presentadas por el personal de limpieza.