

DE LA SEGUNDA COMISIÓN, EL QUE CONTIENE PUNTO DE ACUERDO: POR EL QUE SE SOLICITA AL TITULAR DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL UN INFORME SOBRE EL PROGRAMA DE AUTOGESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

SEGUNDA COMISIÓN

**Relaciones Exteriores, Defensa Nacional
y Educación Pública.**

Dictamen con punto de acuerdo relativo al Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

HONORABLE ASAMBLEA:

A la Segunda Comisión, Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, con fecha 16 de Junio de 2010, fue turnada para su análisis la siguiente proposición con punto de acuerdo por el que exhorta al titular de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y al Titular de la Secretaría de Salud a garantizar la salud nutricional de los trabajadores mexicanos, suscrita por la Senadora María del Socorro García Quiroz del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional.

Con fundamento en los artículos 78 fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 116, 127 y demás aplicables de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, y 58, 87, 88, 176 y demás aplicables al Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, los integrantes de esta Segunda Comisión que suscriben, someten a la consideración del Pleno de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión el presente dictamen, con base en los siguientes:

ANTECEDENTES

I.- En sesión pública celebrada por la Comisión Permanente el día 16 de Junio de 2010, la Senadora María del Socorro García Quiroz del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, presentó una proposición con punto de acuerdo por el que exhorta al titular de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y al Titular de la Secretaría de Salud a garantizar la salud nutricional de los trabajadores mexicanos.

II.- La Presidencia de la Comisión Permanente en la misma fecha acordó turnarlo a la Segunda Comisión de Trabajo de Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública, para su estudio y dictamen correspondiente.

CONSIDERACIONES

PRIMERA.- Los integrantes de la Segunda Comisión, Relaciones Exteriores, Defensa Nacional y Educación Pública coincidimos con la inquietud que da origen a la propuesta, en razón de que la mala nutrición merma la productividad laboral, pues disminuye el desempeño en el trabajo y provoca pérdidas económicas.

Estudios patrocinados por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) dan a conocer que una deficiencia en el consumo de hierro reduce 30% la capacidad física y el desempeño laboral, haciendo sentir a la persona fatigada, mientras que brincar una comida acorta la atención y disminuye la velocidad a la que los seres humanos procesan la información, por generarse un estado de hipoglucemia o bajo nivel de azúcar.

La OIT, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) coincidieron a través de estudios elaborados en el año 2006 que un aumento de 1% en kilocalorías en la alimentación del trabajador genera un incremento de 2.27% en la

productividad de esa persona [1].

Lo ideal es que el aumento en esas kilocalorías en la persona se logre con alimentos nutritivos, pues lo contrario provocará sobrepeso, enfermedades relacionadas con la obesidad y de nuevo una caída en el desempeño laboral.

Siete de cada 10 mexicanos en edad productiva enfrentan sobrepeso y obesidad como resultado de una mala alimentación, pero entre los más afectados están los oficinistas, pues, de acuerdo con la Secretaría del Trabajo, un trabajador de oficina gasta sólo 1.8 kilocalorías por minuto, mientras que un minero, un campesino o un trabajador de la construcción demanda de cinco a 10 kilocalorías por minuto. Julio Millán, presidente de Consultores Internacionales, dice que la buena nutrición influye no sólo en el desarrollo de una persona, sino de un país, por el aumento en la productividad laboral. "Si el consumo per cápita de calorías aumenta a 2 mil 770 kilocalorías al día en países donde es inferior a ese valor, se obtendrá un incremento del porcentaje de crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB) per cápita de entre 0.34 y 1.48%, como refiere el informe de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación", expone.

Pero en México el consumo calórico parece que no está asociado al crecimiento del PIB; según la FAO, en nuestro país el consumo per cápita es de 3 mil 97 kilocalorías al día, lo que nos acerca a valores calóricos como los de Canadá, Corea del Sur, Suiza o Hong Kong, aunque nos encontremos muy lejos de ellos respecto al crecimiento de su PIB. En el país la nutrición, la productividad laboral y el crecimiento económico parecen estar desligados debido a múltiples factores, pero no es así. Los malos hábitos alimenticios de la población, el millonario costo de la atención médica relacionada con la obesidad, el sedentarismo de la población y hasta el incremento en los productos de la canasta básica en México están vinculados.

A decir de doctores y nutriólogos, para cualquier persona es posible acceder a una dieta sana sin importar el alza en los precios de los alimentos o la condición socioeconómica del trabajador. Las nutriólogas Ana Bertha Pérez Lizaur, directora del Departamento de Salud de la Universidad Iberoamericana, y Gabriela Quiroz Olguín, del Departamento de Nutriología Clínica del Instituto Nacional de Nutrición del país, coinciden en que una dieta saludable no necesariamente es costosa. *"Una alimentación completa se basa en el plato del bien comer, el cual divide a los alimentos en tres grupos, por una parte las verduras y las frutas; luego los cereales en donde entra el arroz, el trigo, la avena, la cebada, el centeno o el maíz, y en tercer lugar las leguminosas y los productos de origen animal. Lo recomendable es consumir un alimento de cada grupo en cada comida"* [2].

Con pocos recursos se pueden adquirir leguminosas, como lentejas, garbanzos o soya, combinada con cereales como el maíz y con raciones pequeñas de carne y queso. En el desayuno la opción puede ser un huevo con nopales, té o café; en la comida la opción es sopa de verduras y *enfrijoladas*, mientras que en la cena se pueden consumir molletes o sopa de lentejas con plátano. *"A lo mejor una persona en el nivel de ingreso más alto se comerá un salmón, pero en los rangos socioeconómicos más bajos se puede adquirir una mojarra"*, agrega la nutrióloga de la Universidad Iberoamericana, quien explica que a partir de los 30 años lo mejor es combinar la dieta sana con actividad física.

SEGUNDA.- El Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, PASST, tuvo su origen en el año de 1995 en los denominados "Programas Preventivos", los cuales se aplicaban en centros de trabajo con cien o más trabajadores de la industria maquiladora de exportación de las entidades federativas de la frontera norte del país, así como de Jalisco y el Distrito Federal, con el propósito de promover la implementación de programas preventivos en los centros de trabajo.

El 21 de enero de 1997, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Trabajo, el cual señala en el artículo 12 que "La Secretaría llevará a cabo programas de asesoría y orientación para el debido cumplimiento de la normatividad laboral en materia de seguridad e higiene en el trabajo, en los que se establecerán los mecanismos de apoyo para facilitar dicho cumplimiento... a través de compromisos voluntarios con aquellas empresas o establecimientos que así se lo soliciten, para lo cual se auxiliará

de la Comisión Consultiva Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo”

En el año de 1999, la metodología y documentos técnicos del programa se someten a estudio por parte del Colegio de la Frontera Norte, para evaluar su aceptación, aplicación y utilidad en el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud en el trabajo.

Con base en los resultados del estudio, en el año 2000 se reestructura la metodología para incorporar la instauración de Sistemas de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo, SASST, y se adecuan los documentos técnicos y el esquema de asistencia técnica.

Con dichos criterios, se emiten los primeros lineamientos del programa en el año 2000, con el nombre de “Campaña de Patrones y Trabajadores Responsables en Seguridad e Higiene en el Trabajo”.

En 2002, se emiten nuevos lineamientos generales para el Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, PASST. Bajo estos lineamientos, se acuña el otorgamiento del reconocimiento de “Empresa Segura” en sus tres niveles:

- Por el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud en el trabajo;
- Por las acciones de mejora continua en la seguridad y salud en el trabajo, y
- Por sus logros en la administración de la seguridad y salud en el trabajo.

En el marco de la Política Pública de Seguridad y Salud en el Trabajo 2007-2012, en el año 2008 se lleva a cabo una revisión de los Lineamientos Generales de Operación del Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, actualización que tuvo como punto de partida las experiencias acumuladas en los últimos seis años de operación del referido programa.

De igual manera, fueron tomadas en consideración otras experiencias en programas análogos, tales como: las Directrices sobre sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo, emitidas por la Organización Internacional del Trabajo, OIT; la Norma sobre Sistemas de Administración de Seguridad y Salud Ocupacional, OHSAS 18001:2007, y la Norma Mexicana NMX-SAST-001-IMNC-2008, Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos.

El Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el trabajo impulsa una política en materia de seguridad y salud en el trabajo mediante la instrumentación de programas de asistencia técnica para la implementación de sistemas de administración de seguridad y salud en el trabajo por las empresas, con el fin de procurar la aplicación efectiva de acciones preventivas sustentadas en el cumplimiento de la normatividad en la materia y acciones de mejora que garanticen centros de trabajo seguros e higiénicos.

El objetivo general del programa es promover que las empresas implementen sistemas de administración en seguridad y salud en el trabajo para facilitar la gestión del cumplimiento de la normatividad, su calidad en la aplicación y su eficiencia en la prevención en los accidentes y enfermedades de trabajo.

Además tiene como objetivos específicos el impulsar esquemas de cumplimiento voluntario de la normatividad en seguridad y salud en el trabajo por las empresas, en los que participen activa y comprometidamente los empleadores y los trabajadores, bajo la corresponsabilidad que les señala la legislación vigente en la materia.

Así como el impulsar empresas seguras en el país, y procurar la mejora continua en la prevención de los accidentes y enfermedades de trabajo, a través de la autogestión por las empresas.

Las políticas son:

- Programa de Empresa Segura constituye una acción promocional de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para favorecer la autogestión de las empresas en la seguridad y salud en el trabajo.
- El programa está abierto a cualquier empresa o centro de trabajo y su incorporación es de manera voluntaria.

Ante ello, y toda vez que es un programa que lleva la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, esta Dictaminadora considera importante conocer un informe sobre la situación actual del mismo.

En ese mismo orden de ideas, esta comisión coincide con la promovente al solicitar un informe respecto de las políticas que la Secretaría de Trabajo y Previsión Social y la Secretaría de Salud, llevan a cabo para prevenir enfermedades derivadas de una mala nutrición en el ambiente laboral.

Por las consideraciones antes expuestas, esta Comisión Dictaminadora, se permite someter a la consideración del Pleno de la Comisión Permanente del Congreso de la Unión el siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

Primero.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión solicita al Titular de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social proporcione a esta soberanía un informe sobre el Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (PASST).

Segundo.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión solicita a los titulares de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social y de la Secretaría de Salud , así como al titular del Instituto Mexicano del Seguro Social proporcionen un informe sobre las políticas implementadas por sus respectivas dependencias para garantizar una adecuada nutrición y prevención de enfermedades derivadas de una mala nutrición en el ambiente laboral.

Dado en la Sala de Comisiones de la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, en México, Distrito Federal, a los trece días del mes de julio del dos mil diez.

SEGUNDA COMISIÓN

[1]<http://www.correo-gto.com.mx/notas.asp?id=166021>

[2] *Idem.*