

**DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO EN LA PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE ANSERMA
CALDAS 2017**

INTEGRANTES:

KELLY TATIANA GÓMEZ GALLEGO-B1920161024

MARGARITA ROSA BARRIOS DÍAZ-B1920161034

MARICELA CIFUENTES ORTEGÓN-B1920161017

NANCY STELLA TREJOS CARDONA-B1920161016

YESSICA LORENA UCHIMA DÍAZ- B1920161007

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE MANIZALES

FACULTAD DE CIENCIAS PARA LA SALUD

ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

MANIZALES – CALDAS

ABRIL 2017

**DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO EN LA PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE ANSERMA
CALDAS 2017**

INTEGRANTES:

KELLY TATIANA GÓMEZ GALLEGO-B1920161024

MARGARITA ROSA BARRIOS DÍAZ-B1920161034

MARICELA CIFUENTES ORTEGÓN-B1920161017

NANCY STELLA TREJOS CARDONA-B1920161016

YESSICA LORENA UCHIMA DÍAZ- B1920161007

ASESOR:

GLORIA INÉS TABARES TORRES

VICTORIA EUGENIA CASTELLANOS PARDO

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE MANIZALES

FACULTAD DE CIENCIAS PARA LA SALUD

ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

MANIZALES – CALDAS

ABRIL 2017

CONTENIDO

0. INTRODUCCIÓN	7
1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	8
2. JUSTIFICACIÓN	11
3. OBJETIVOS	14
3.1. Objetivo General	14
3.2. Objetivos Específicos	14
4. MARCO TEÓRICO	15
4.1. Marco Institucional	15
4.1.1. Información Básica de la empresa	15
4.1.2. Descripción de la empresa	16
4.1.3. Descripción de servicios/productos	17
4.1.4. Mapa de procesos	17
4.1.5. Estructura organizacional	18
4.1.6. Reglamento Interno de Trabajo	19
4.1.7. Turnos de trabajo – horarios	19
4.2. Marco Conceptual	21
4.2.1. Calificación de peligros según la norma técnica colombiana 45 del sector trabajo. 2015 y su definición frente a los hallazgos en el proceso productivo	21
4.2.2. Proceso productivo de sacrificio animal para la obtención de carne bovina para el consumo humano	23
4.2.3. Proceso productivo de sacrificio animal para la obtención de carne porcina para el consumo humano	25
4.2.4. Definiciones y abreviaturas	26
4.3. Marco Legal	28
5. METODOLOGÍA	34
5.1. Población objeto	34
5.2. Pautas de abordaje	34
5.2.1. Revisión bibliográfica	34
5.2.2. Recolección de información	34
5.2.3. Validación de la información	35
5.2.4. Difusión de los resultados	38
6. RESULTADOS	39
6.1. Estado de salud y condiciones sociodemográficas	39
6.2. Evaluación inicial según estándares mínimos del decreto 1072 de 2015	45
6.2.1. Actividades para dar cumplimiento a los estándares mínimos del SGSST	46
6.3. Elaboración del documento del SG-SST, según los requerimientos del decreto 1072 de 2015.	47

7. CONCLUSIONES	48
8. RECOMENDACIONES	50
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	51

Tabla 1. Información general de NSTC ING Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas. 2016.	15
Tabla 2. Distribución por áreas del talento humano NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas. 2016	19
Tabla 3. Turnos y horarios de trabajo NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas. 2016.	20
Tabla 4. Marco legal de la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. municipio de Anserma, Caldas 2017	28
Tabla 5. Ausentismo en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. de los años 2015 y 2016 Del municipio de Anserma, Caldas	35
Tabla 6. Distribución de Factores de Riesgos en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. Del municipio de Anserma, Caldas 2017	42
Tabla 7. Distribución por Diagnósticos de salud de los trabajadores la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. Del municipio de Anserma, Caldas 2017.	43
Tabla 8. Cumplimiento de Estándares mínimos del SGSST en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. Del municipio de Anserma, Caldas 2017.	45
Tabla 9. Actividades para dar cumplimiento a los estándares mínimos del SG-SST en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. Del municipio de Anserma, Caldas 2017	46

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Mapa de procesos de la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S municipio de Anserma, Caldas. 2016. 17

Ilustración 2. Organigrama General NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma Caldas 2017.	18
Ilustración 3. Calificación peligros según NTC 45.	21
Ilustración 4. Proceso Bovinos en la Empresa ING. Alimentos S.A.S. Anserma Caldas 2017.	24
Ilustración 5. Proceso porcino en la Empresa ING. Alimentos S.A.S. Anserma Caldas 2017.	25
Ilustración 6. Relación Días Perdidos por Accidentes Laborales de la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	36
Ilustración 7. Relación Eventos de Ausencia por causa médica de la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	37
Ilustración 8. Relación días Perdidos por incapacidad causa médica en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	38
Ilustración 9. Distribución por género NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas. 2016.	39
Ilustración 10. Distribución por edad de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	40
Ilustración 11. Escolaridad en La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	40
Ilustración 12. Estado civil de los empleados de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016	41
Ilustración 13. Índice de Masa corporal de los empleados de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	41
Ilustración 14. Hábitos de los trabajadores de la Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	42
Ilustración 15 Caracterización de peligros y factores de riesgo de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	43
Ilustración 16. Distribución por Diagnósticos de salud de los trabajadores de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.	44

0. INTRODUCCIÓN

En el marco del Decreto Único Reglamentario del sector trabajo, “Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015”, La Seguridad y Salud en el Trabajo (**SST**) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones del trabajo, y de la protección y la promoción de la salud de los trabajadores, tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva a la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones.¹

La Seguridad y Salud en el Trabajo, es una de las principales herramientas para mejorar la calidad de vida de los trabajadores, los programas que allí se contemplan tienen como finalidad primordial proteger la salud de los trabajadores, basados en un proceso lógico por etapas (ciclo PHVA), mediante la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad; apuntando al mejoramiento continuo.

Como ya se mencionó, esta norma debe ser implementada en todas las ocupaciones, la necesidad de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, en la Planta de Beneficio Animal del Municipio de Anserma Caldas, se convierte entonces en una oportunidad no sólo en función de dar cumplimiento a la normatividad, sino que se convierte en un ejercicio práctico de aplicación de conocimientos impartidos en el ejercicio de educación; partiendo del conocimiento de los riesgos a los que se encuentran expuestos todos los trabajadores de la empresa, seguido por la priorización de los mismos y el trazado de los planes y las estrategias de intervención en busca de asegurar ambientes de trabajo seguros, de igual forma contribuir con la optimización de los procesos, como oportunidad de mejora de las condiciones de trabajo del personal, la supervisión de los puestos de trabajo, la satisfacción laboral, aumento de la productividad y reducción de pérdidas originadas por ausentismo laboral generado por accidentes y enfermedades de origen laboral.

1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Los recursos humanos de las organizaciones representan un elemento fundamental dentro de las empresas, las personas llevan a cabo las labores de producción, por ende, los errores, los logros y avances, esta fuerza laboral se une dentro de las organizaciones para bien común.

¹Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015, Art 2.2.4.6.3

Según OSHA: “Todos los empleadores deberán ofrecer trabajo a cada uno de sus empleados un espacio laboral que carezca de peligros conocidos que estén causando o pudieran causar la muerte o daños físicos serios”.

La Organización mundial del trabajo (OIT), constituye el organismo rector referente a la seguridad de los trabajadores. Para la OIT es importante que los países de América Latina y el Caribe cuenten con un marco normativo adecuado, que tengan políticas nacionales y programas de salud y seguridad en el trabajo, y que promuevan la acción coordinada de las diferentes entidades que tienen que ver con estos temas. Un aspecto que se considera esencial es el de contar con mejores sistemas de registro y notificación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, ya que una información adecuada es esencial para establecer prioridades y mejorar el diseño de las estrategias de prevención.² Según datos de la Oficina Internacional del Trabajo (OIT), las enfermedades profesionales y los accidentes relacionados con el trabajo provocan cada año dos millones de muertes. Estas cifras son mundiales, se basan en las últimas estimaciones de la OIT, y son sólo parte del inmenso sufrimiento causado por el trabajo peligroso. En este planeta, 160 millones de personas aproximadamente sufren de enfermedades relacionadas con el trabajo. Por su parte, el número de accidentes del trabajo (mortales o no mortales) se eleva a 270 millones anualmente³.

Es evidente que los costos directos para las empresas son muy altos, representados en pagos por incapacidades, los días de reemplazo como consecuencia de los accidentes laborales, los costos incurridos por la falta de capacitación y sustitución de empleados y seguros para quienes cubren los puestos de la persona afectada, entre otros, hacen que la productividad, el ambiente y clima laboral se vean afectados.

Colombia, se encuentra en una transición normativa en cuanto a condiciones de salubridad e inocuidad para las plantas de beneficio animal, actualmente las plantas de sacrificio se encuentran reguladas por el decreto 1500 de 2007, que establece las condiciones a cumplir durante el proceso de faenado y sacrificio de animales de abasto público, en cuanto a: localización y acceso, diseño y construcción, sistemas de drenaje, ventilación, iluminación, instalaciones sanitarias, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, calidad del agua, operaciones sanitarias, personal manipulador, instalaciones, equipos y utensilios, todos

² La seguridad en cifras: Sugerencias para una cultura general en materia de seguridad en el trabajo, Oficina Internacional del Trabajo, Ginebra, 2003, ISBN 92-2-313741-1.

³ La seguridad en cifras: Sugerencias para una cultura general en materia de seguridad en el trabajo, Oficina Internacional del Trabajo, Ginebra, 2003, ISBN 92-2-313741-1

estos requerimientos son a fin de garantizar un producto inocuo y de calidad para el consumidor.

Para el caso del departamento de Caldas, la Secretaria de Agricultura del Departamento realizó un estudio en el año 2016, a 20 las plantas de Sacrificio en el departamento, a través de la Universidad de Caldas, encontrando que la central de beneficio del Municipio de Anserma Caldas cuenta con un 58,4% de cumplimiento frente a la norma⁴, esto conlleva a ejecutar un plan de mejoramiento para aumentar el porcentaje de desempeño; es allí donde se presenta la oportunidad de incorporar parámetros en torno a modelos de gestión, como es el caso de Seguridad y Salud en el trabajo según los lineamientos del Decreto 1072 de 2015.

NSTC. ING ALIMENTOS S.A.S, es la empresa operadora del servicio en la planta de sacrificio animal Municipal, por lo tanto tiene a su cargo la mano de obra que realiza las operaciones de faenado y sacrificio, esta empresa fue creada en el año 2015, por lo cual no contaba con ningún avance con respecto a salud ocupacional o seguridad y salud en el trabajo, surge entonces la necesidad de contar con una herramienta de gestión, para el control de riesgos y amenazas a los que se ven expuestos sus trabajadores, garantizando la protección y la salud de los empleados, la prevención de la ocurrencia de incidentes y accidentes de trabajo, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de todos dentro de la organización; para ejecutar lo anteriormente dicho, se encuentra como factor fundamental la autorización, interés y compromiso de la alta dirección de la empresa en llevar a cabo la fase de implementación del SGSST, con el propósito de dar cumplimiento a la normatividad vigente y de igual forma contar con un sistema que le permita gestionar los riesgos, en aras de mejorar las condiciones y el entorno laboral, además de aumentar su rendimiento y productividad.

Formulación del problema

¿Cómo llevar a cabo la documentación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo en el año 2017, para la empresa NSTC ING Alimentos S.A.S. del municipio de Anserma Caldas, dando cumplimiento a lo estipulado en el decreto 1072 de 2015?

⁴Informe Secretaría de agricultura de Caldas, 2016. Extraído de:
http://www.gobernaciondecaldas.gov.co/web/index.php/component/easyfolderlistingpro/?view=download&format=raw&data=eNpNkFtqwzAQRbditIDGakuSTr6MowZB6oAf30GNx4nALySIDZSuokvqxjryg-ZP92juvSMp4By-LCyBVV1domEbEitgDZZaLZxRre2VwfZEKhXJVsbYklgs2logLkSSR9ICJq-H9E14tBNZLn9_kuAx5EsfRensatGM4XZAwML56nxF6_6Lqfd4HJhX69Haqga9DIENy41UI2yjIRxNButeucvdFHkrXePs5c_A1g9BtEtIXFzs81wjtX9AoY3N536sppWwFuvDdo5n1Okck6dLg22NP0-0BdyGPzQDn9GT2m68411X3_Acb5alA

2. JUSTIFICACIÓN

Revisada de manera general la literatura científica, se logra identificar que el impacto social, económico y técnico del SG-SST en las plantas de beneficio animal, se encuentra poco documentado; la literatura se centra en los planes de gestión ambiental⁵, donde se evidencian

⁵ Gestión integral y sostenible de residuos sólidos en la región autónoma del Atlántico sur de Nicaragua, PNUD

las gestiones para mitigar el daño ambiental causado por las actividades de sacrificio animal; manejo ambiental de residuos en mataderos de pequeños municipios⁶; evaluación del sistema de gestión ambiental de los frigoríficos cárnicos en Colombia, donde se evaluó la política del estado con relación a la gestión ambiental⁷, se halló documentación en el marco de proyectos especiales, que apuntan al desarrollo de la productividad en el sector cárnico, como los proyectos del programa de las naciones unidas para el desarrollo PNUD, mejoramiento de las condiciones del proceso para obtención de productos cárnicos de calidad, acompañado de estudios de pre factibilidad para determinar la cantidad y localización de las plantas de beneficio (bovino y porcino)⁸, estudios de caso específicos en mataderos colombianos, y diseños de sistemas de gestión ambiental a nivel territorial; a nivel técnico se encontró un análisis de la evolución de la normatividad en Colombia sobre plantas de beneficio animal y el estado del cumplimiento de las mismas por parte de los municipios de la jurisdicción CAS⁹, también se encontraron casos específicos de estudios de epidemiología y ergonomía, como el Sistema de vigilancia epidemiológica de desórdenes músculo esqueléticos en trabajadores que laboran en plantas de sacrificio de ganado bovino y porcino¹⁰ y el manejo de posturas y manejo de herramientas en el sector cárnico y manufacturero¹¹.

Una vez explorada la literatura con relación a los diferentes impactos del SG-SST dentro de las plantas de sacrificio en nuestro país, es poca la información acerca de la misma, encontrado que, la evolución de la salud ocupacional en Colombia está ligada a la evolución en la legislación que la regula, además de las instituciones creadas para la protección de los trabajadores. A lo largo de los años y aún en la actualidad se han presentado críticas al sistema por su falta de eficiencia y el escaso trabajo preventivo¹², como respuesta a una mayor conciencia global en torno al bienestar de los trabajadores, en los últimos 30 años ha tomado especial relevancia la salud ocupacional en Colombia, donde queda en evidencia la adopción de una perspectiva donde se reconoce la obligación de los estados en la protección de los trabajadores como una forma de favorecer el progreso de la sociedad; situación que se

⁶ Manejo ambiental de residuos en mataderos de pequeños municipios. JHONIERS GUERRERO E. IGNACIO RAMIREZ F.

⁷ Evaluación del sistema de gestión ambiental de los frigoríficos cárnicos en Colombia. René Acero, Guillermo Riaños, Diego Cardona 2013

⁸ Estudios de pre factibilidad para determinar la cantidad y localización de las plantas de beneficio animal bovino y porcino en diferentes entidades territoriales del país.

⁹ Análisis de la evolución de la normatividad en Colombia sobre plantas de beneficio animal y el estado del cumplimiento de las mismas por parte de los municipios de la jurisdicción CAS. Hector Vargas Rodríguez 2008

¹⁰ Sistema de vigilancia epidemiológica de desórdenes músculo esqueléticos en trabajadores que laboran en plantas de sacrificio de ganado bovino y porcino. July Andrea Díaz Villarrue, 2013

¹¹ Job characteristics and musculoskeletal pain among shift workers of a poultry processing plant in Southern Brazil

¹² http://www.oiss.org/estrategia/IMG/pdf/Breve_historia_sobre_la_salud_ocupacional_en_Colombia1.pdf

considera como punto de partida a nivel legal y en el comportamiento de las empresas y trabajadores, donde se adelantan acciones direccionadas a lograr una mejor calidad de vida para la población trabajadora del país.

Otro factor a tener en cuenta y de vital importancia es la obligatoriedad del cumplimiento establecido en el decreto 1072 de 2015, en torno al diseño y ejecución del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, pues no sólo es una apuesta por el bienestar y la calidad de vida de los trabajadores sino que también genera seguridad para la empresa, debido a que el incumplimiento de los lineamientos allí consignados dará lugar a sanciones, la administradora de riesgo laborales realizarán vigilancia delegada del cumplimiento de lo dispuesto en el decreto 1072 de 2015 en su capítulo 6, e informarán a las direcciones territoriales del Ministerio del Trabajo los casos en los cuales se evidencia el no cumplimiento por parte de sus empresas afiliadas¹³.

Adicional a esto también se plantean multas para pequeñas empresas que cuenten con un número de trabajadores comprendido entre 11 y 50 trabajadores, las cuales respondiendo a los criterios de, proporcionalidad y razonabilidad fijados en el decreto pueden ir de 6 a 150 salarios mínimos. Los inspectores de trabajo en su potestad de policía administrativa pueden ordenar el cierre o clausura del lugar de trabajo cuando existan condiciones que pongan en peligro la vida, la integridad y la seguridad personal de los trabajadores¹⁴.

Siendo así para la empresa NSTC ING Alimentos S.A.S. son importantes generar las acciones correspondientes en relación a la documentación e implementación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, teniendo en cuenta las características específicas de la organización y del sector económico al cual pertenece.

Para llevar a cabo la contextualización de la situación actual de Colombia con relación a las plantas de sacrificio y el SG-SST, se hace referencia a la economía del país la cual se encuentra orientada en su mayoría al aprovechamiento de recursos naturales de origen agropecuario y el sector manufacturero en crecimiento, que se caracterizan por el uso excesivo de mano de obra debido a sus bajos costos, a lo cual se suma la prevalencia del alto grado de informalidad que afecta directamente la forma en la cual se maneja la SST en su interior.

¹³ Decreto 1072 de 2015, artículo 2.2.4.6.36.

¹⁴ Decreto 1072 de 2015, Artículos: 2.2.4.11.5. y 2.2.4.11.8.

Lo anterior origina un enfoque que para el caso puntual de la SST en el sector de plantas de beneficio animal, permite visualizar la responsabilidad de la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S, desde su misión y visión, con las personas que laboran en ella y su papel frente a la prevención de la aparición de enfermedades de origen laboral, así como de la ocurrencia de accidentes de trabajo.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Documentar el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo; en la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S del municipio de Anserma, Caldas en el año 2017 bajo los lineamientos del decreto 1072 de 2015.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la línea de base, del estado de la empresa en el cumplimiento de las directrices del decreto 1072 de 2015.
- Contextualizar los requerimientos del decreto 1072 de 2015, a las características de la organización.
- Consignar el proceso adelantado en la empresa por medio de la elaboración del manual del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.

4. MARCO TEÓRICO

Este acápite tiene como finalidad, fundamentar los conceptos, las fisionomías propias de la empresa y la legalidad, que como un todo se fundamentan y dan sentido al problema de indagación de la implementación del SG-SST, en la empresa NSTC ING Alimentos S.A.S.

4.1 MARCO INSTITUCIONAL

4.1.1 Información Básica de la Empresa

Se hace referencia a los datos de identificación de la empresa NSTC ING Alimentos S.A.S, información que fue dispuesta para la elaboración de este trabajo a finales del año 2016 y se presenta con autorización de la representante legal de la organización:

Tabla 1. Información General de NSTC ING Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas 2016.

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA			
Razón Social NOMBRE DE LA EMPRESA: NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S	NIT: 900846646-3	Representante Legal	Nancy Stella Trejos Cardona
UBICACIÓN: Municipio Anserma Caldas			
Dirección	Urbanización Santa María MA-C13		
Actual A.R.L. AXACOLPATRIA	Encargado del SG-SST: Nancy Stella Trejos Cardona		
ACTIVIDAD ECONÓMICA			
Actividad Principal		Actividad Secundaria	
8299			
Descripción	PRESTAR SERVICIOS DE APOYO EN LA EJECUCIÓN DE PROCESOS RELACIONADOS CON LAS OPERACIONES PROPIAS DEL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES EN PLANTAS DE BENEFICIO ANIMALES		
Clase de Riesgo	4	Tasa	2.436

Fuente: elaboración Propia

4.1.2 Descripción de la empresa

NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S: Es una empresa dedicada al acompañamiento, asesoría e implementación de procesos productivos operacionales relacionados con el sacrificio y faenado de animales de abasto público, en plantas de beneficio animal. Las instalaciones se encuentran ubicadas en la vereda Tabla Roja, del municipio de Anserma Caldas y pertenecen a la Alcaldía Municipal.

RESEÑA HISTÓRICA:

La empresa NSTC, nace en mayo de 2015 con el fin de apoyar profesionalmente la necesidad de aquellas empresas relacionadas con el área de alimentos que se deben ajustar a la normatividad vigente y que tienen la intención de tecnificarse en todos sus procesos productivos con el fin de garantizar un producto de calidad e inocuo apto para su consumo.

VISIÓN:

Para el año 2020, la empresa busca ser reconocida como una empresa líder en el acompañamiento, asesoramiento e implementación de todo lo relacionado con la industria de alimentos, contando con una proyección a expansión de más sedes en los diferentes municipios aledaños a la región con personal altamente calificado.

MISIÓN:

NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S Acompaña, asesora e implementa procesos productivos y de calidad con el fin de satisfacer a nuestros clientes para la obtención de un producto apto para consumo humano. Todo lo anterior basado en un alto conocimiento ético y profesional.

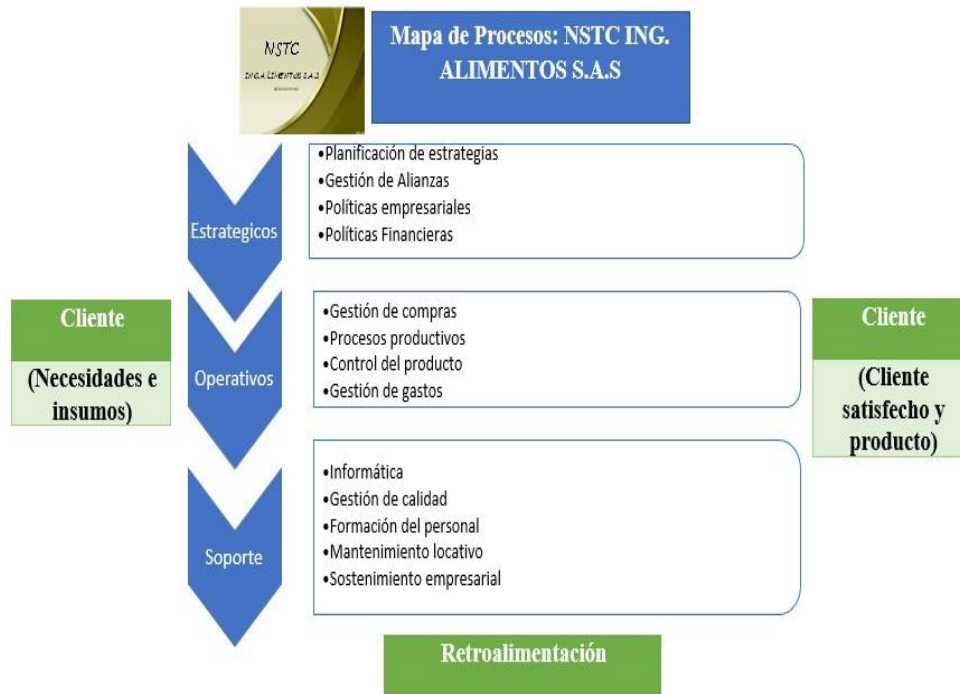
VALORES CORPORATIVOS:

Ética – Honestidad - Innovación - Mejora continua - Profesionalismo – Calidad - Trabajo en equipo - Liderazgo –Compromiso.

4.1.3 Descripción de servicios/productos

NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S Se fundamenta en la asesoría y prestación de servicios relacionado con la industria de alimentos.

4.1.4 Mapa de procesos



Fuente: Datos proporcionados por la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S. Mapa de procesos 2016.

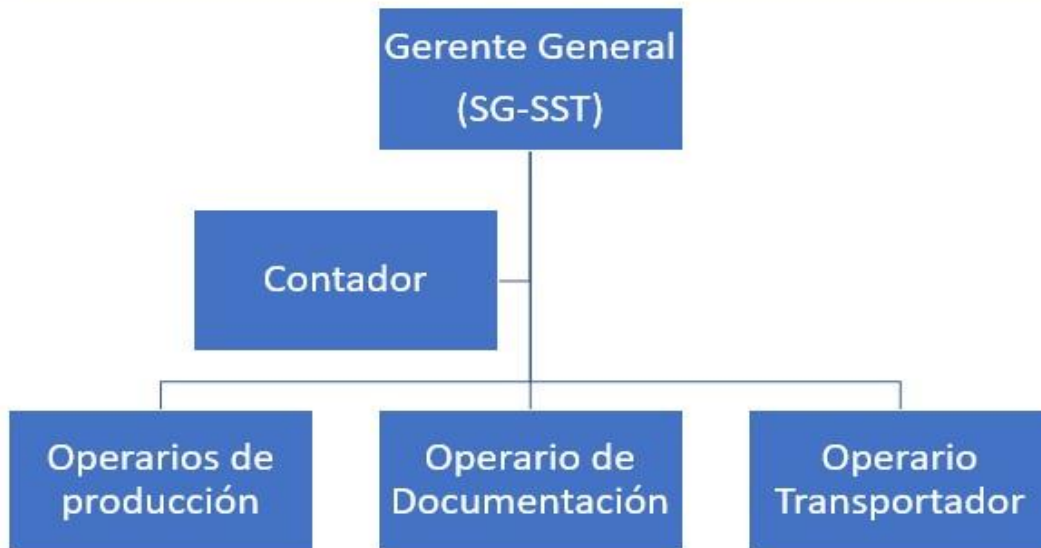
Ilustración 1: Mapa de procesos de la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S municipio de Anserma, Caldas. 2016.

4.1.5. Estructura Organizacional

La estructura organizacional es fundamental, por medio de esta es posible comprender las diferentes áreas o departamentos que existen en la empresa. Aquí también se obtiene información importante para conocer los roles, cadenas jerárquicas y la forma en la cual se direccionan los procesos para alcanzar los objetivos de la organización, lo anterior también influye en la interacción y comunicación entre los miembros de la empresa.

En seguridad y salud en el trabajo es de vital importancia contar con esta información pues permitirá ampliar el panorama de las diferentes funciones y roles con los que cuenta la empresa y favorecerá establecer la identificación y análisis de riesgo de acuerdo a las características específicas de cada área de trabajo y a las funciones que los trabajadores llevan a cabo en estas. En la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S se cuenta con la siguiente estructura organizacional:

Organigrama General NSTC ING. Alimentos S.A.S.



Fuente: Proporcionado por la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S.

Ilustración 2. Organigrama General NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma Caldas 2017.

La estructura anteriormente relacionada, da cuenta de ser una empresa pequeña, donde la Gerencia general es la encargada de la gestión de las actividades relacionadas con seguridad y salud en el trabajo.

4.1.6. Reglamento Interno de Trabajo

El reglamento de trabajo es un documento de vital importancia donde se regulan las relaciones entre la organización y sus empleados, este proceso se encuentra reglamentado por el código sustantivo de trabajo y por la ley 1429 de diciembre 29 de 2010.

La empresa cuenta con un Reglamento Interno de Trabajo aprobado por el Ministerio del trabajo, el cual se encuentra publicado en lugares visibles en las instalaciones.

4.1.7. Turnos De Trabajo–Horarios

A continuación, se detallan de manera general los turnos y horarios de la fuerza de trabajo de la empresa

La empresa cuenta con 17 trabajadores directamente por la empresa, distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 2. Distribución por áreas del talento humano NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas. 2016

ÁREA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
ADMINISTRATIVA	0	2	2
OPERATIVA	13	2	15
TOTAL	13	4	17

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se detallan de manera los turnos y horarios de la fuerza de trabajo de la empresa:

Tabla 3. Turnos y horarios de trabajo NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas 2016.

ÁREA	DÍAS	HORARIO	DESCANSO
ADMINISTRATIVA	Lunes a viernes	7:00 am a 3:00 pm	10 Min. Refrigerio 60 Min. de Almuerzo

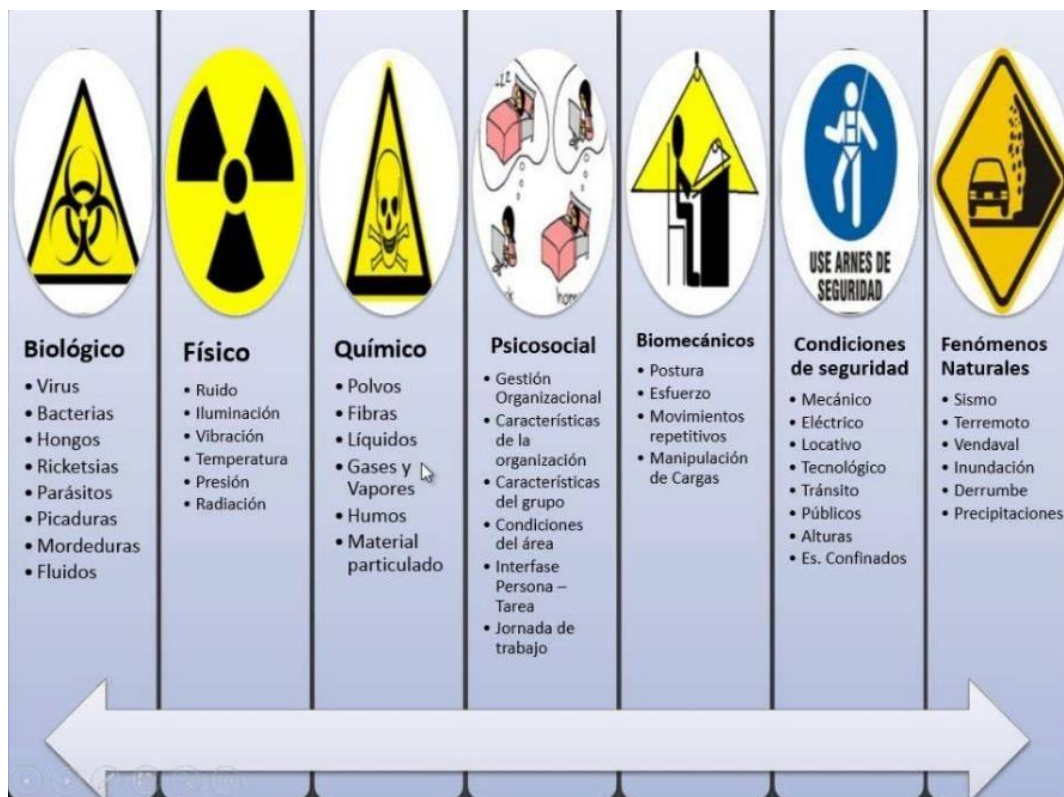
OPERATIVA	Lunes	6:00 am a 2:00 pm	10 Min. Refrigerio
	Martes	7:00 am a 12:00 pm	60 Min de Almuerzo
	Miércoles	6:00 am a 2:00 pm	
	Jueves	6:00 am a 3:00 pm	
	Viernes	6:00 am a 3:00 pm	

Fuente: Elaboración propia

4.2 MARCO CONCEPTUAL

Acá se describe de manera ordenada, los conceptos que intervienen en la fase de implementación del SG-SST, y su relación frente a las etapas del proceso productivo en la obtención de carne para consumo humano, en busca de encontrar aquellos conceptos en los cuales se enmarca este trabajo, los resultados y las conclusiones.

4.2.1 Calificación de peligros según la Norma Técnica Colombiana 45 del Sector trabajo. 2015 y su definición frente a los hallazgos en el proceso productivo.



Fuente: Sector trabajo. 2015. Disponible en: <http://sectortrabajo.weebly.com/gtc-45>¹⁵.

Ilustración 3. Calificación peligros según NTC 45.

Definiciones:

- **Peligro Biológico:** Algunas de las tareas que desempeñan ciertos colectivos de trabajadores, conllevan riesgos vinculados a la exposición a agentes biológicos como: Virus, bacterias y parásitos, susceptibles de estar contenidos o no en secreciones biológicas como sangre, orina, saliva, vómitos, y que pueden entrar en contacto con piel, mucosas, sangre del trabajador y otros.

Este riesgo se identifica como intrínseco y propio de la tarea, por contacto con fluidos corporales de los animales, si bien no se han detectado casos de accidente laboral o enfermedad laboral, si se identifica como un riesgo potencial, presente en todas las etapas del proceso, desde el recibo y marcado de ganado, hasta la entrega de producto final.

¹⁵ Calificación peligros según NTC 45. Fuente: Sector trabajo. 2015. Disponible en: <http://sectortrabajo.weebly.com/gtc-45>

- **Peligro Físico:** Son todos aquellos factores ambientales que dependen de las propiedades físicas de los cuerpos tales como: Ruido, temperaturas Extremas, ventilación, Iluminación, Radiación, vibración, que actúan sobre el trabajador y que pueden producir efectos nocivos, de acuerdo con la intensidad, exposición y concentración de los mismos.
En el caso de la central de sacrificio no se identifican estos peligros como potenciales, solo se hace referencia en términos de disconformidad.
- **Peligro Químico:** Es toda sustancia o elemento que al entrar en contacto con el organismo, por cualquier vía de ingreso ya sea inhalación, absorción o ingestión; por medio de la presencia y manipulación de agentes químicos, los cuales pueden provocar intoxicación, quemaduras, lesión sistémica, alergias, asfixias, y otros. Las características varían según el nivel de concentración, propiedades y el tiempo de exposición.
Este peligro se identifica en el proceso, por la exposición a agentes químicos durante las labores de limpieza y desinfección de superficies, instalaciones y herramientas.
- **Peligro Psicosocial:** Son las condiciones presentes en una situación laboral directamente relacionadas con la organización del trabajo, con el contenido del puesto, con la realización de la tarea o incluso con el entorno, que tienen la capacidad de afectar al desarrollo del trabajo y a la salud de las personas trabajadoras.
Este peligro se identifica durante la etapa de entrega de canales a los expendios, por la interacción de trabajadores y clientes, quienes por sus características sociales se agreden entre sí.
- **Peligro Biomecánico:** Se define como el estudio de la interacción de los trabajadores con sus herramientas, máquinas y materiales en sus puestos de trabajo a fin de mejorar el rendimiento del trabajador minimizando los riesgos de las lesiones musculoesquelética.
Este se identifica como el de mayor presencia durante todas las etapas del proceso de obtención de canales, ya que se presentan movimientos repetitivos en por la manipulación de herramientas a causa de la línea de producción.
- **Peligro de Condiciones de Seguridad:** Es todo elemento de los equipos, la materia prima, las herramientas, las máquinas, las instalaciones o el medio ambiente que se

convierte en un peligro para las personas, los bienes, la operación y el medio ambiente y que bajo determinadas condiciones puede generar un incidente. En este se incluyen los riesgos: locativos, mecánicos, eléctricos, tecnológicos, accidentes de tránsito y riesgo público.

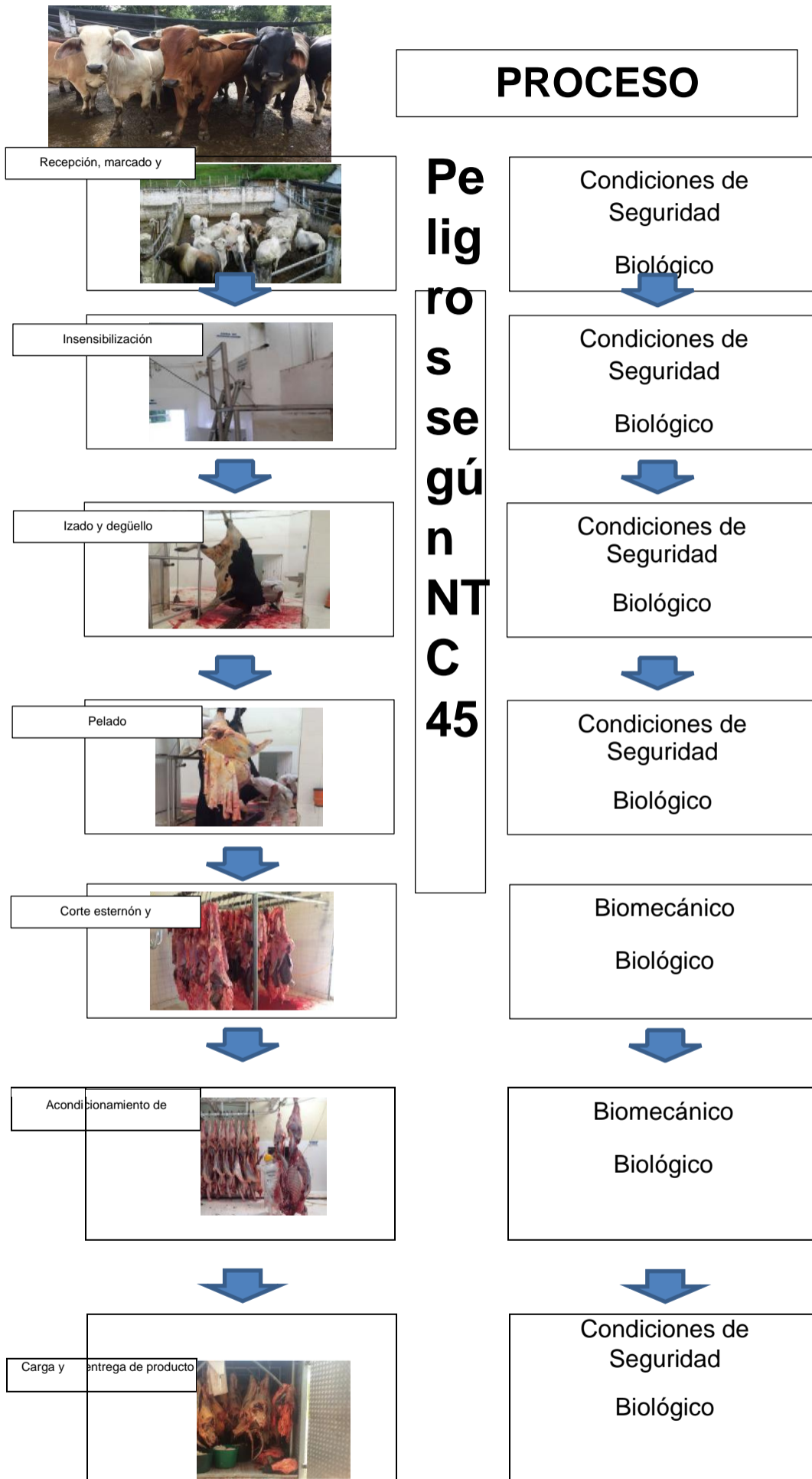
Se identifica en la central de beneficio el riesgo locativo: a causa del proceso que genera residuos oleaginosos (piso resbaloso), trabajo en alturas (plataforma de pelado a más de 1.50 mt de altura); el riesgo mecánico: por el manejo de herramientas corto punzantes en todas las etapas, desde el degüello hasta la entrega de producto (canales).

- **Peligro de Fenómenos naturales:** Un riesgo natural es la probabilidad de que un territorio y la sociedad que habita en ella, se vean afectados por episodios naturales de rango extraordinarios, son a causas de la naturaleza como los son: Inundaciones, sequías, terremotos, volcanes, incendios forestales, entre otros.

4.2.2. Proceso productivo de sacrificio animal para la obtención de carne bovina para el consumo humano

Mediante el siguiente diagrama de flujo se presenta el proceso productivo que se realiza en la planta de sacrificio animal, con los riesgos asociados a cada etapa del proceso, según la NTC 45.

**Et
ap
as
del
pr
oc
es
o
sa
cri
fici
o**



**Pe
lig
ro
s
se
gún
NT
C
45**

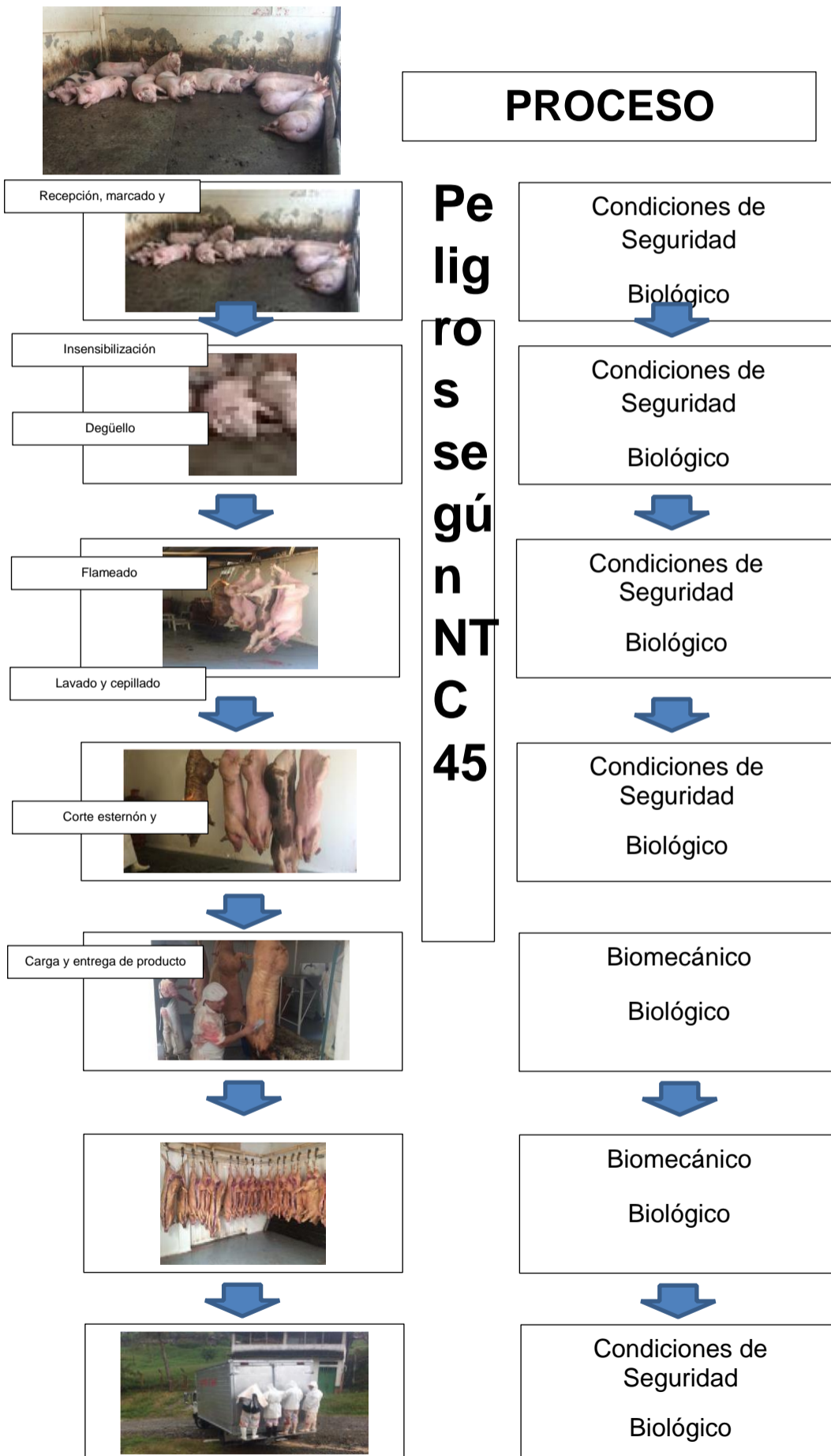
Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 4. Proceso Bovinos en la Empresa ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas 2017

4.2.3. Proceso productivo de sacrificio animal para la obtención de carne porcina para el consumo humano

Mediante el siguiente diagrama de flujo se presenta el proceso productivo que se realiza en la planta de sacrificio animal, con los riesgos asociados a cada etapa del proceso, según la NTC 45.

Et
ap
as
del
pr
oc
es
o
sa
cri
fici
o



Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 5. Proceso porcino en la Empresa ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas 2017.

4.2.4 Definiciones y abreviaturas

Para efectos del presente trabajo, por su naturaleza de ser un proceso productivo específico, se hace necesario abordar y profundizar en algunos conceptos y términos.

Análisis del riesgo: Proceso para comprender la naturaleza del riesgo (véase el numeral 2.29) y para determinar el nivel del riesgo (véase el numeral 2.24) (ISO 31000:2009).

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, pelado y eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. (Decreto 1500 de 2007).

Descripción sociodemográfica: Perfil socio demográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad, ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo. (Decreto 1072 de 2015).

Dolor lumbar inespecífico: Sensación de dolor o molestia localizada entre el límite inferior de las costillas y el límite inferior de los glúteos, el cual no se debe a fracturas, traumatismo, enfermedades sistémicas o compresión radicular. (Gatiso DLI).

Enfermedad laboral: Resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. (Ley 1562/2012).

Ganado Bovino: Conjunto de animales mamíferos rumiantes, de una subfamilia de los bóvidos, de cuerpo grande y robusto, generalmente con cuernos, como el toro, la vaca o el buey. (Decreto 1500 de 2007).

Ganado Porcino: Conjunto de cerdos, animales cuadrúpedos de patas cortas y pezuñas que son criados de manera domestica para la alimentación humana y otros usos. (Decreto 1500 de 2007).

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de estos (NTC-OHSAS 18001:2007).

Planta de sacrificio animal: Todo establecimiento en donde se sacrifican las especies de animales (bovinos y porcinos), que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que han sido registrados y autorizados para este fin. (Decreto 1500 de 2007).

Riesgo: Combinación de la probabilidad de que ocurra un(os) evento(s) o exposición(es) peligroso(s), y la severidad de lesión o enfermedad, que puede ser causado por el (los) evento(s) o la(s) exposición(es) (NTC-OHSAS 18001:2007).

Sacrificio: Procedimiento que se realiza en un animal destinado para el consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende desde la insensibilización hasta la sangría, mediante la sección de los grandes vasos. (Decreto 1500 de 2007).

Valoración de los riesgos: Proceso de evaluar el(los) riesgo(s) que surge(n) de un(os) peligro(s), teniendo en cuenta la suficiencia de los controles existentes, y de decidir si el(los) riesgo(s) es (son) aceptable(s) o no (NTC-OHSAS 18001:2007).

4.3. MARCO LEGAL

La Ley Colombiana se refiere y legisla de manera específica al Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo. A continuación, se relacionan las normas generales y específicas aplicables a las características de NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S.

Tabla 4. Marco legal de la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. municipio de Anserma, Caldas 2017

NORMA	AÑO	CONTENIDO
LEY 9	1979	Código Sanitario Nacional para la protección del Medio Ambiente
LEY 100	1993	Garantizar los derechos de la persona y comunidad para obtener calidad de vida y dignidad humana
LEY 181	1995	Art 23 Fomento recreación y deporte
LEY 336	1996	De la Seguridad. Estatuto Nacional de Transporte

NORMA	AÑO	CONTENIDO
LEY 361	1997	Mecanismos de integración social de las personas con limitación.
LEY 789	2002	Contrato de aprendizaje
LEY 797	2003	Por la cual se reforman algunas disposiciones del sistema general de pensiones
LEY 962	2005	Ley Anti tramites (registro del Reglamento de Higiene y Seguridad)
LEY 1010	2006	Acoso laboral
LEY 1122	2007	Modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud
LEY 1503	2011	Promueve la formación de hábitos, comportamientos y conductas seguras en la vía y se dictan otras Disposiciones

LEY 1562	2012	Por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.
LEY 1429	2012	La presente ley tiene por objeto la formalización y la generación de empleo
DECRETO 4147	1989	Unidad Nacional para la gestión del riesgo de desastres
DECRETO 2177	1989	Por el cual se desarrolla la ley 82 de 198, aprobatoria del convenio número 159, suscrito por la organización con la OIT, sobre readaptación profesional y el empleo de personas con discapacidad y el empleo de personas invalidas
DECRETO 919	1989	Sistema de prevención y atención de desastres
DECRETO 1772	1994	Afiliación y cotización al SGRP

NORMA	AÑO	CONTENIDO
DECRETO 1295	1994	Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales.
DECRETO 1108	1994	Reglamentan algunas disposiciones en relación con el porte y consumo de estupefacientes y sustancias psicotrópicas
DECRETO 2464	1994	Tabla única para las indemnizaciones por pérdida de la capacidad laboral
DECRETO 1530	1996	Accidente de Trabajo y Enfermedad Profesional con muerte del trabajador
DECRETO 1607	2002	Tabla de clasificación de actividades económicas
DECRETO 2090	2003	Actividades de alto riesgo

DECRETO 3615	2005	Afiliación de los trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral
DECRETO 4369	2006	Afiliación a la Seguridad Social en empresas de servicios temporales
DECRETO 231	2006	Prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos en el marco de las relaciones de trabajo.
DECRETO 034	2009	Condiciones para el tránsito de vehículos de carga en el área urbana
DECRETO 2566	2009	Tabla de Enfermedades Profesionales
DECRETO 2851	2013	Seguridad Vial
DECRETO 0723	2013	Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales y actividades de alto riesgo.

NORMA	AÑO	CONTENIDO
DECRETO 1443	2014	Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo.
DECRETO 1477	2014	Nueva tabla de enfermedades laborales.
DECRETO 1072	2015	Decreto único reglamentario del sector trabajo.
DECRETO 055	2015	Reglamenta la afiliación de estudiantes al SGRL y otras disposiciones
DECRETO 472	2015	Se reglamentan los criterios de graduación de las multas por infracción a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales
RESOLUCIÓN 2400	1979	Estatuto de seguridad industrial
RESOLUCIÓN 2013	1986	Comité Paritario Salud Ocupacional

RESOLUCIÓN 1016	1989	Programas de salud ocupacional
RESOLUCIÓN 7515	1990	Licencias de prestación de servicios de salud ocupacional a personas privadas
RESOLUCIÓN 1792	1990	Se adoptan valores límites permisibles para la exposición ocupacional al ruido
RESOLUCIÓN 1995	1999	Historias clínicas
RESOLUCIÓN 256	2004	Brigadas de emergencia
RESOLUCIÓN 156	2005	Formatos del informe de accidente de trabajo y de enfermedad profesional
RESOLUCIÓN 734	2006	Prevención acoso laboral

NORMA	AÑO	CONTENIDO
RESOLUCIÓN 2346	2007	Regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales
RESOLUCIÓN 1401	2007	Reglamenta la investigación de Accidentes e Incidentes de Trabajo
RESOLUCIÓN 2844	2007	Guías de Atención Integral de Salud Ocupacional Basadas en la Evidencia
RESOLUCIÓN 2646	2008	Factores de riesgo psicosociales en el trabajo y determinación del origen de las patologías causadas por estrés ocupacional
RESOLUCIÓN 1956	2008	Por la cual se adoptan medidas en relación con el consumo de cigarrillo o tabaco
RESOLUCIÓN 1457	2008	Toda empresa, deberá poner en funcionamiento el Comité Paritario de Salud Ocupacional

RESOLUCIÓN 1013	2008	Salud Ocupacional Basadas en la Evidencia para asma ocupacional
RESOLUCIÓN 3673	2008	Reglamento Técnico de Trabajo Seguro en Alturas
CIRCULAR 0038	2008	Espacios libres de humo y sustancias psicoactivas en las empresas.
RESOLUCIÓN 1918	2009	Modifica los artículos 11 y 17 de la Resolución 2346 de 2007 y se dictan otras disposiciones
CIRCULAR 070	2009	Procedimientos e instrucciones para trabajo en alturas
RESOLUCIÓN 1409	2012	Por la cual se establece el reglamento de seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.
RESOLUCIÓN 1356	2012	Por la cual se modifica parcialmente la resolución 652 de 2012.
NORMA	AÑO	CONTENIDO
RESOLUCIÓN 652	2012	Funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas
RESOLUCIÓN 4502	2012	Otorgamiento y renovación de las licencias de salud ocupacional para personas naturales y jurídicas
RESOLUCIÓN 90708	2013	Reglamento técnico de instalaciones eléctricas RETIE
RESOLUCIÓN 1903	2013	Capacitación sobre trabajo seguro en alturas
RESOLUCIÓN 2087	2013	Determina la forma como los independientes contratistas deben aportar a las ARL
RESOLUCIÓN 1565	2014	Guía Metodológica para la elaboración del Plan Estratégico de Seguridad Vial

RESOLUCIÓN 2851	2015	Por la cual se modifica el artículo 3 de la Resolución 156 de 2005. Reporte de accidente de trabajo o de la enfermedad laboral ante EPS, ARL y Dirección Territorial u Oficina Especial de Ministerio del Trabajo.
RESOLUCIÓN 3368	2014	Por el cual se modifica parcialmente la Resolución 1409 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Trabajo en Alturas.
DECRETO 1072	2015	Capítulo 6. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)
DECRETO 1507	2015	Por el cual se modifica el Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo, en lo referente al plazo para obtener el Registro Único de Intermediarios del Sistema General de Riesgos Laborales.

Fuente: elaboración propia

5. METODOLOGÍA

La metodología empleada consistió en el abordaje de las fuentes de información, revisión documental, trabajo de campo con toda la población mediante la aplicación de valoraciones medico ocupacionales, una vez se contó con la información relevante se procedió a la organización, análisis e interpretación de la misma para obtener los resultados en función de los objetivos específicos propuestos.

5.1. Población Objeto.

Para este estudio se tomó el universo de la población de la empresa NSTC ING. ALIMENTOS

S.A.S del municipio de Anserma. Distribuidos en dos áreas: Administrativa con 2 empleados (Gerente y secretaria) y operativa con 15 trabajadores.

5.2. Pautas de Abordaje.

Este trabajo se realizó en tres fases, en la primera se llevó a cabo un proceso de revisión del marco legal para identificar los requerimientos y necesidades a abordar de acuerdo a las características de la empresa.

En segundo lugar se realizó un trabajo de campo, que consistió en el reconocimiento de la planta y las etapas del proceso productivo, en esta misma visita se realizaron las valoraciones medico ocupacionales.

Posteriormente se llevó a cabo la recopilación, organización y análisis de información necesaria para el desarrollo e implementación del SG-SST.

5.2.1. Revisión Bibliográfica

Como marco de referencia normativo se tomó el decreto 1072 de 2015 y como elemento necesario según las características de la empresa el decreto 1500 de 2007, así mismo en la revisión de la literatura científica, también se abordaron otras fuentes como vía consulta como los hallazgos en internet, para lo cual en el ejercicio de revisión bibliográfica se realizaron fichas de consulta al interior del grupo de trabajo.

5.2.2. Recolección de la información

Para llevar a cabo el planteamiento del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo se tomaron como insumos principales el proceso de revisión bibliográfica y las herramientas de recopilación, descripción y análisis de información suministradas a lo largo del proceso de formación como especialistas en seguridad y salud en el trabajo.

- Guía Técnica Colombiana 45 (GTC45), para la identificación de riesgos asociados a cada etapa del proceso productivo.

- Historia Médica Ocupacional, para la determinación de variables sociodemográficas del universo y estado de salud.
- Matriz de gestión documental.
- Evaluación de estándares mínimos
- Análisis de Ausentismo

5.2.3 Validación de la información

En la empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S del municipio de Anserma, se realizó el análisis de ausentismo del periodo 2015-2016, obteniendo los siguientes resultados: La empresa no investiga y no reporta los accidentes e incidentes de trabajo, debe realizar los reportes ya que se encuentra en incumplimiento, por lo tanto es un hallazgo de tipo legal, se tomaron los años 2015 (año en el que fue creada), encontrando 3 accidentes por manipulación de herramientas, en el año 2016 no se tuvieron accidentes, ni incidentes. La tabla 5 muestra el ausentismo para la empresa en los años 2015 y 2016

Tabla 5. Ausentismo en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. de los años 2015 y 2016 Del municipio de Anserma, Caldas

ESTADÍSTICAS DE ACCIDENTALIDAD

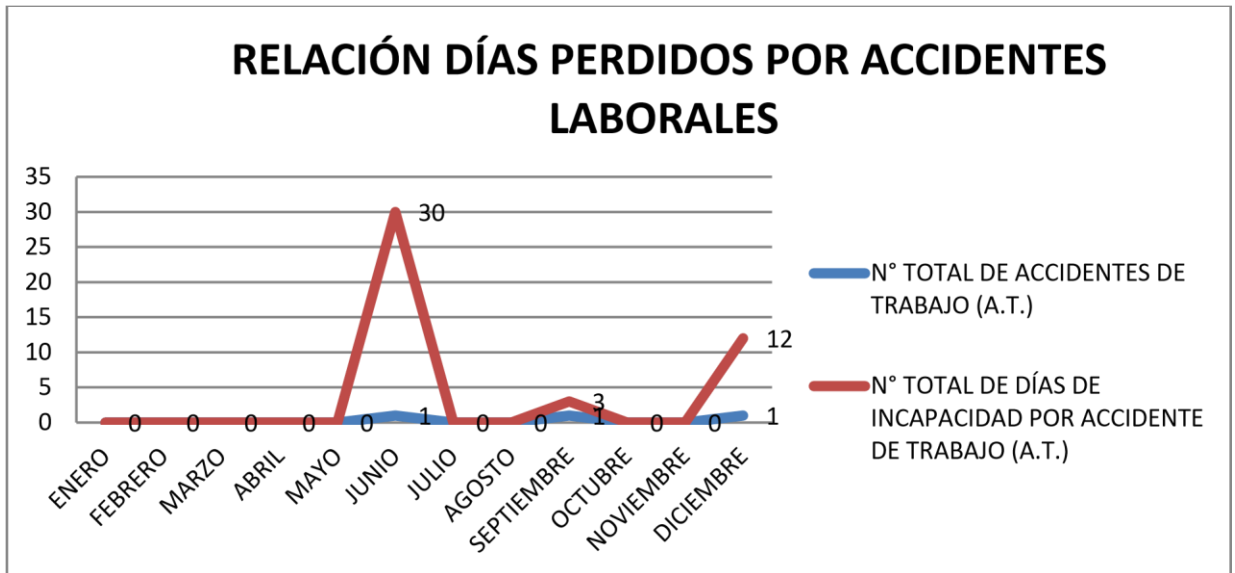
	ACCIDENTES	INCIDENTES	INVESTIGACIONES
2015	3	0	0
2016	0	0	0
TOTAL	3	0	0

Fuente: elaboración propia

Días perdidos por incapacidad de accidente de trabajo

El total de días perdidos por incapacidad por accidente de trabajo fue de 45 días para el periodo de junio a diciembre 2015.

La ilustración muestra los días perdidos por accidentes laborales en el año 2015



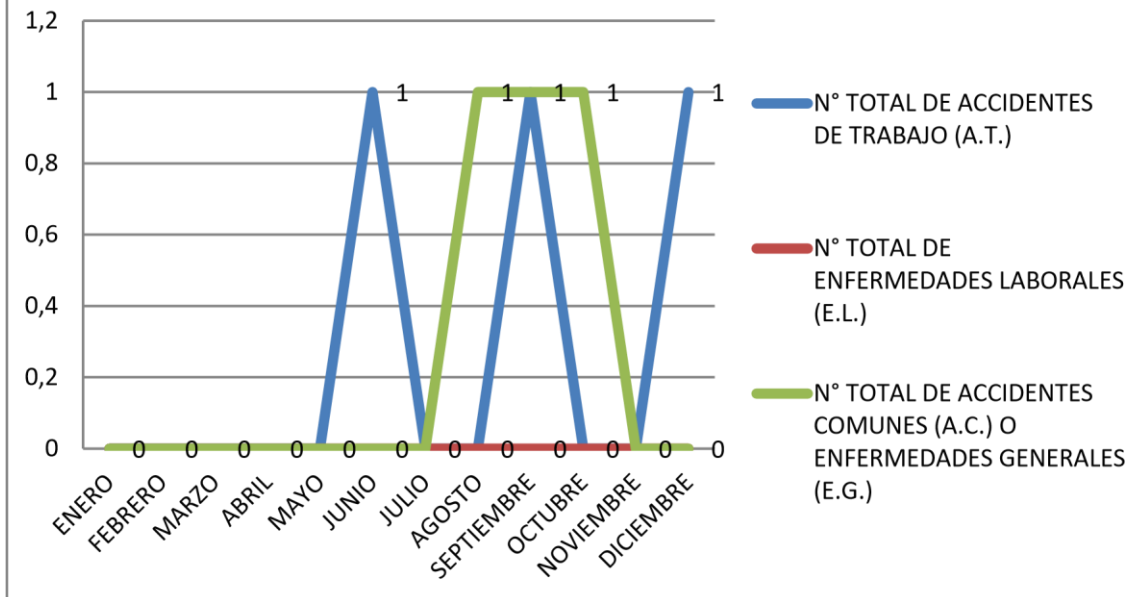
Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de análisis de ausentismo.

Ilustración 6. Relación Días Perdidos por Accidentes Laborales de la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.

Eventos de ausentismo por causa médica

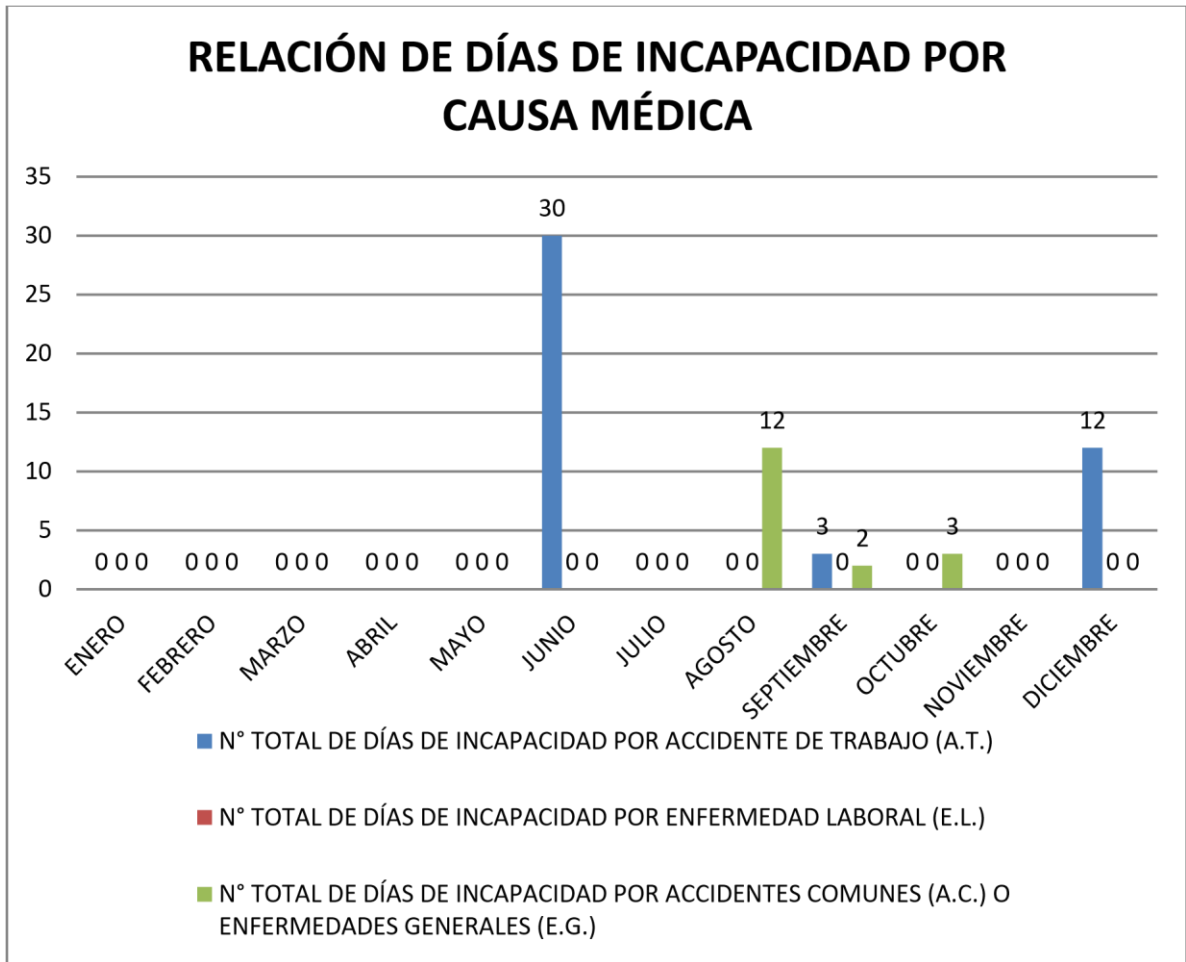
La ausencia por causa médica estuvo representada por 6 eventos: 3 por accidentes de trabajo y 3 por enfermedad común:

RELACIÓN DE EVENTOS DE AUSENCIA POR CAUSA MÉDICA



Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de análisis de ausentismo.

Ilustración 7. Relación Eventos de Ausencia por causa médica de la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.



Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de análisis de ausentismo.

Ilustración 8. Relación días Perdidos por incapacidad causa médica en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.

Se presentaron 17 días en total por incapacidad por enfermedad común y 45 días por incapacidad por accidente de trabajo, 0 días por enfermedad laboral.

5.2.4 Difusión de Resultados

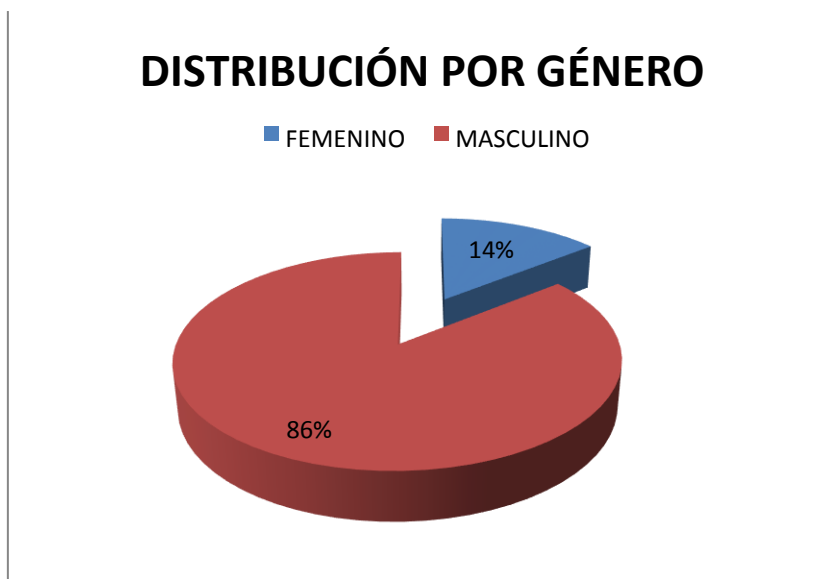
El resultado del presente trabajo será socializado la alta dirección de la empresa y los trabajadores con el objetivo de que se continúe el proceso de implementación del SG-SST, de igual manera será presentado a la alcaldía del municipio de Anserma como modelo de aplicación del decreto 1072 de 2015.

6. RESULTADOS

Los resultados corresponden al logro de los objetivos específicos propuestos, tal como se plantearon en el presente estudio.

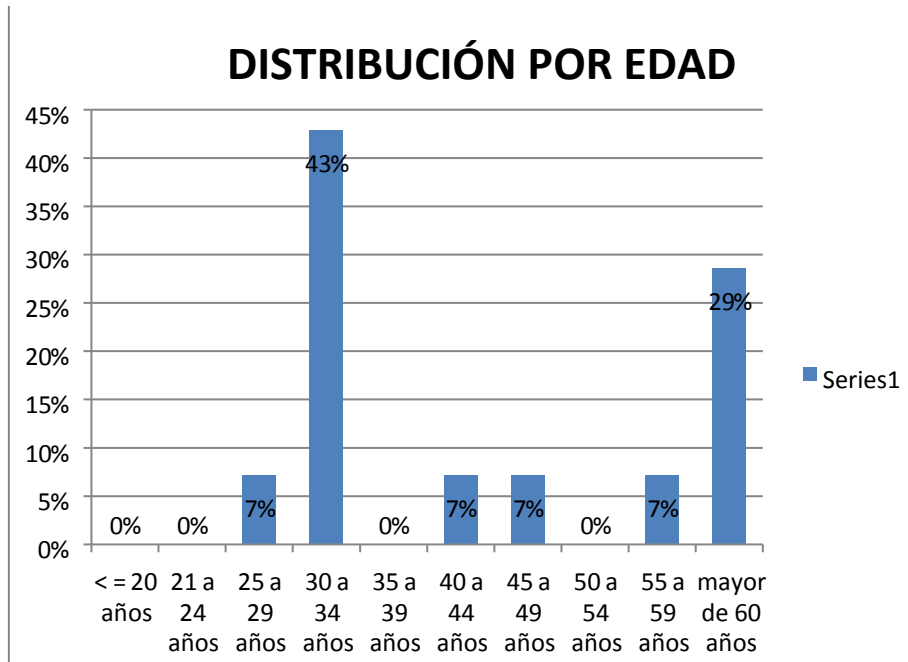
6.1. ESTADO DE SALUD Y CONDICIONES SOCIODEMOGRÁFICAS:

Como parte del proceso de la implementación del SG – SST, Se realizaron las evaluaciones médicas ocupacionales las cuales determinan el Diagnóstico de las Condiciones de Salud de los trabajadores de la Empresa NSTC ING. ALIMENTOS S.A.S el 27/11/2016, donde se identifican los riesgos derivados de la salud actual de los trabajadores, obteniendo la siguiente información:



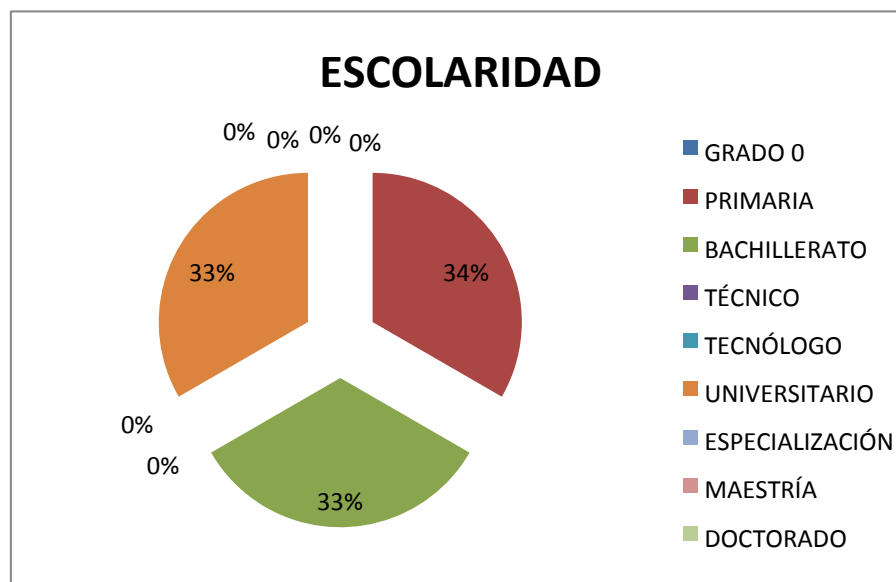
Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 9. Distribución por género NSTC ING. Alimentos S.A.S. Anserma, Caldas. 2016.



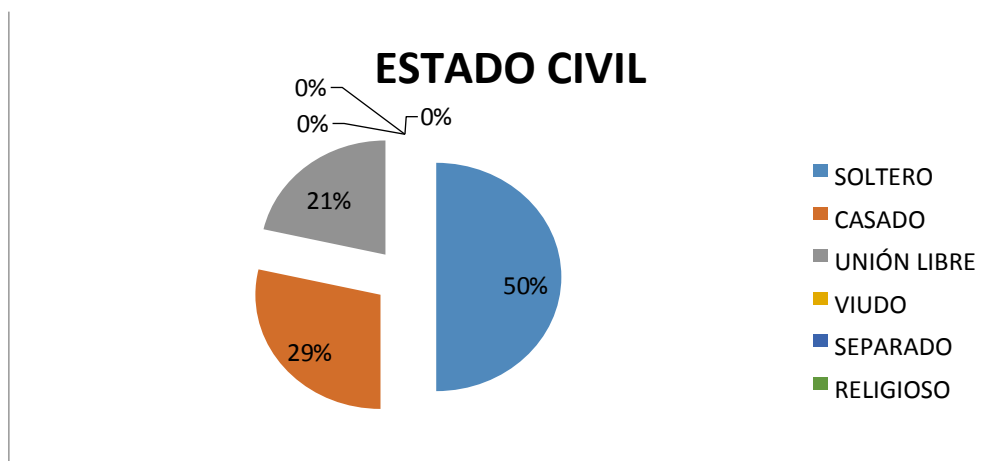
Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 10. Distribución por edad de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.



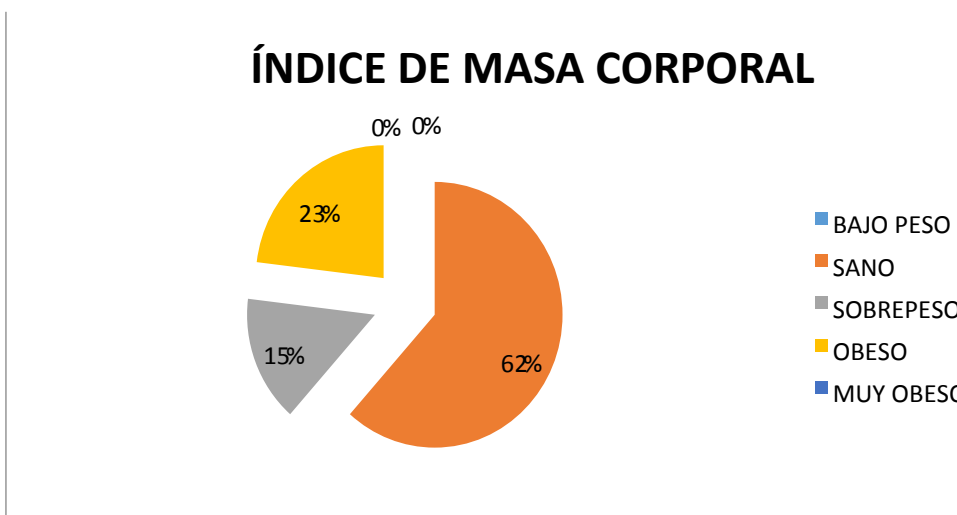
Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de diagnóstico de las condiciones de salud.

Ilustración 11. Escolaridad en La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.



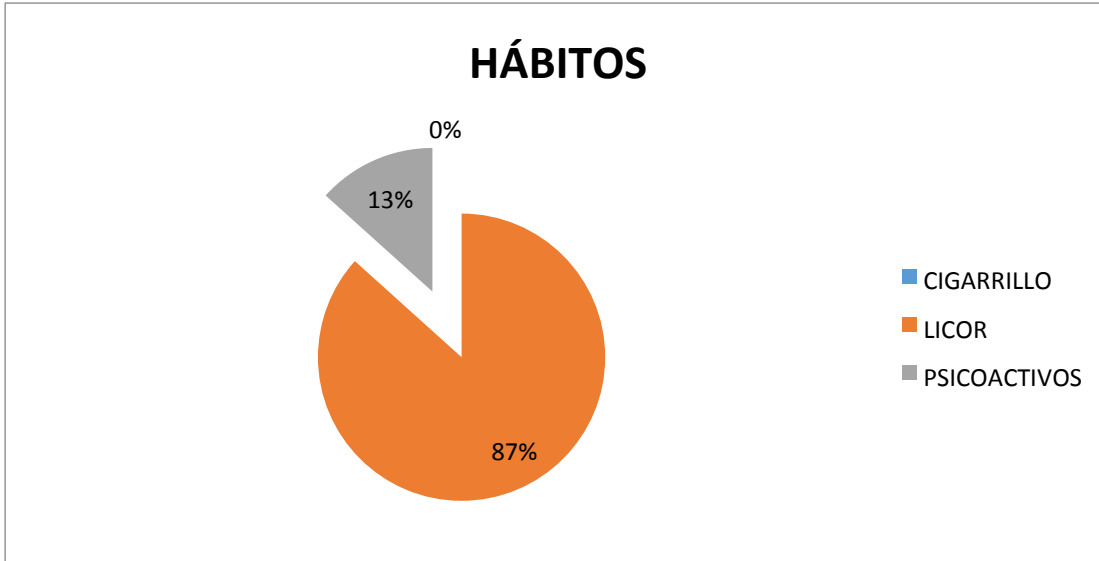
Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de diagnóstico de las condiciones de salud.

Ilustración 12. Estado civil de los empleados de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.



Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de diagnóstico de las condiciones de salud.

Ilustración 13. Índice de Masa corporal de los empleados de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.



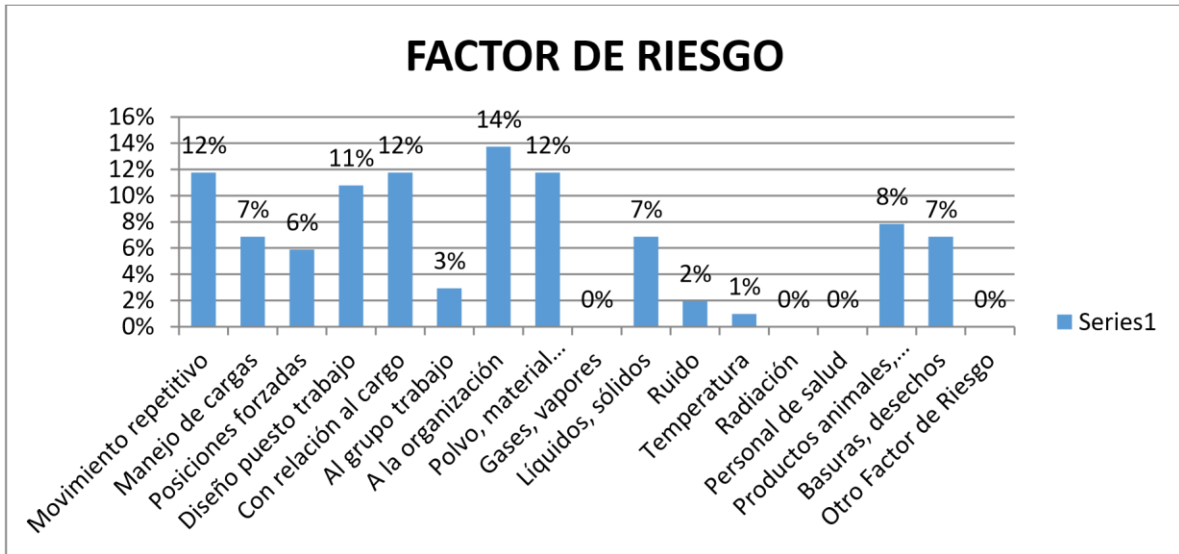
Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de diagnóstico de las condiciones de salud.

Ilustración 14. Hábitos de los trabajadores de la Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.

Tabla 6. Distribución de Factores de Riesgos en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. del municipio de Anserma, Caldas 2017

DISTRIBUCIÓN POR FACTOR DE RIESGO		
FACTOR DE RIESGO		PORCENTAJE
ERGONÓMICO	Movimiento repetitivo	12%
	Manejo de cargas	7%
	Posiciones forzadas	6%
	Diseño puesto trabajo	11%
PSICOSOCIAL	Con relación al cargo	12%
	Al grupo trabajo	3%
	A la organización	14%
QUÍMICO	Polvo, material particulado	12%
	Líquidos, sólidos	7%
FÍSICO	Ruido	2%
	Temperatura	1%
BIOLÓGICO	Productos animales, vegetales	8%
	Basuras, desechos	7%
TOTAL		100%

Fuente: elaboración propia



Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de diagnóstico de las condiciones de salud.

Ilustración 15 Caracterización de peligros y factores de riesgo de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.

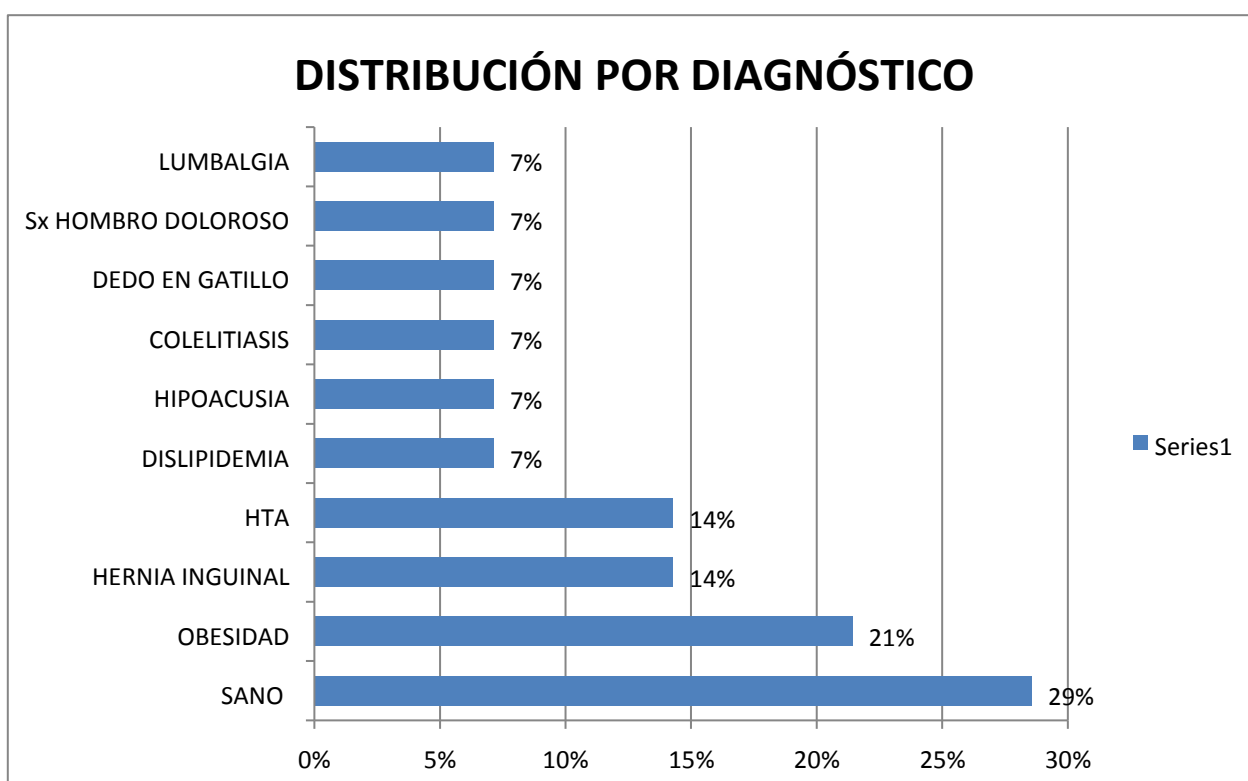
Tabla 7. Distribución por Diagnósticos de salud de los trabajadores la empresa NSTC ING.

Alimentos S.A.S. Del municipio de Anserma, Caldas 2017.

DIAGNÓSTICO	DX. 1	TOTAL N° DX	PORCENTAJE
SANO	4	4	29%
OBESIDAD	3	3	21%
HERNIA INGUINAL	2	2	14%
HTA	2	2	14%
DISLIPIDEMIA	1	1	7%
HIPOACUSIA	1	1	7%
COLELITIASIS	1	1	7%

DEDO EN GATILLO	1	1	7%
Sx HOMBRO DOLOROSO	1	1	7%
LUMBALGIA	1	1	7%
NUMERO TOTAL DE EXÁMENES REALIZADOS	14		

Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de diagnóstico de las condiciones de salud.



Fuente: Elaboración propia con los datos obtenidos en trabajo de diagnóstico de las condiciones de salud.

Ilustración 16. Distribución por Diagnósticos de salud de los trabajadores de La Empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S, Municipio de Anserma, Caldas. 2016.

6.2. EVALUACIÓN INICIAL SEGÚN ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL DECRETO 1072 DE 2015

Para la evaluación inicial se realizó el análisis de los requisitos legales por medio de la aplicación del instrumento de Estándares Mínimos del SG-SST, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 8. Cumplimiento de Estándares mínimos del SGSST en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. Del municipio de Anserma, Caldas 2017.

CUMPLIMIENTO ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SGSST					
ETAPA	REQUISITO EVALUADO	PUNTAJE SEGÚN LA NORMA	PUNTAJE OBTENIDO	PONDERADO	CALIFICACIÓN
PLANEAR	1. RECURSOS (10%)	10%	8,3%	83,0%	ALTO
PLANEAR	2. GESTIÓN INTEGRAL DEL SGSST (15%)	15%	6,5%	43,3%	MEDIO
HACER	3. GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	20%	16,4%	81,8%	ALTO
HACER	4. GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	30%	13,1%	43,8%	MEDIO
HACER	5. GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	10%	0,0%	0,0%	BAJO
VERIFICAR	6. VERIFICACIÓN DEL SGSST (5%)	5%	1,3%	25,0%	BAJO
ACTUAR	7. MEJORAMIENTO (10%)	10%	3,8%	37,5%	BAJO
CUMPLIMIENTO ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SGSST		100%	49,3%	44,9%	BAJO

Fuente: elaboración propia

6.2.1. ACTIVIDADES PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SGSST

El resultado anterior 49.3%, para la aplicación de estándares en la empresa, si bien es bajo, permitió establecer las actividades que la empresa debe desarrollar para dar cumplimiento del 100% de los a los estándares exigidos del SG-SST, y que a continuación se describen; de igual forma realizar una proyección de los resultados esperados a Diciembre 2017

Tabla 9. Actividades para dar cumplimiento a los estándares mínimos del SG-SST en la empresa NSTC ING. Alimentos S.A.S. Del municipio de Anserma, Caldas 2017.

	ESTADO INICIAL	ESTADO ACTUAL	PROYECCIÓN
FECHA	05 MAYO 2015	DICIEMBRE 2016	DICIEMBRE 2017
PORCENTAJE	0%	49%	100%

Fuente: elaboración propia

ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- Designar desde la Alta Dirección el responsable de SG-SST
- Realizar el presupuesto que financiara el SG-SST
- Realizar el Plan de Capacitación Anual
- Realizar evaluación inicial y Plan Anual de trabajo
- Diseñar e implementar la evaluación del desempeño y mecanismos de comunicación interna
- Revisión de la matriz de peligros anual o cada que se presente un accidente
- Realizar el cronograma de mantenimiento preventivo instrumentos/maquinas •
Diseño e implementación del Plan de Emergencia

6.3 ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO DEL SG-SST, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL DECRETO 1072 DE 2015.

Para dar cumplimiento a este objetivo, se tuvieron en cuenta los lineamientos que se trazaron desde la evaluación inicial, y que son producto del equipo de trabajo a lo largo de las diferentes actividades propuestas dentro de la especialización, estos reposan dentro de la empresa como evidencia física de la labor desarrollada.

- Matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles.
- Matriz de requisitos legales de seguridad y salud en el trabajo.
- Matriz de gestión documental.
- Matriz de necesidades de formación.
- Análisis de vulnerabilidad. Anexo (manual)

Posterior a la elaboración de los productos entregables, la estructura de implementación del SGSST, se establece a partir de la política y objetivos de SST, los cuales fueron revisados, difundidos y aprobados por la alta dirección y así, dar continuidad al desarrollo y finalidad de este trabajo, de igual forma se elaboró el plan de trabajo anual, que además de ser un requisito obligatorio dentro del SG-SST, es una herramienta que permite ordenar las acciones para llevar a cabo la implementación.

Dentro del documento del manual de SST, se establecen las directrices generales a tener en cuenta para continuar con el desarrollo y la implementación del sistema de gestión, en él se encuentran asignadas las responsabilidades de los integrantes de la organización, sus funciones y cronograma de actividades a desarrollar para dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015.

7. CONCLUSIONES

- Al establecer las condiciones de salud de los trabajadores, se identificó que los trastornos osteomusculares son los de mayor presencia dentro de la empresa; de igual manera dentro de la Matriz de Riesgo de la empresa, se determina que el riesgo Biomecánico es el más alto. Por lo anterior y teniendo en cuenta el apetito de riesgo de la empresa, la intervención debe estar enfocada en el Riesgo Biomecánico.
- Según el análisis realizado mediante la evaluación inicial del SG-SST a la empresa NSTC. ING Alimentos SAS, se logra identificar un cumplimiento del 49.3% teniendo en cuenta los estándares mínimos, por lo cual se hace necesario implementar estrategias que permitan mejorar dicho cumplimiento tales como:
 - Realizar el presupuesto que financiara el SG-SST
 - Realizar Programa de capacitación y plan anual de trabajo.
 - Realizar evaluación inicial
 - Implementar el programa de Medicina preventiva (Capacitación en EPP – P y P)
 - Cumplir con el reporte y la investigación de los accidentes de trabajo cumpliendo con la normatividad
- Decreto 1295 de 22 de jun de 1994
- Decreto 1072 (472) del 17 de marzo de 2015
- Resolución 1401 del 24 mayo de 2007
- Revisión de la matriz de peligros anual o cada que se presente un accidente
- Realizar cultivos /Muestreo microbiológicos
- Realizar el cronograma de mantenimiento preventivo instrumentos/maquinas
- Diseño e implementación del Plan de Emergencia
- Plan de emergencia: capacitar y fortalecer el grupo de emergencia de la entidad con el fin de identificar, valorar y controlar los peligros potenciales que genera una situación de emergencia y saber cómo se debe actuar en cualquier tipo de contingencias.
- Capacitación en hábitos de vida saludable: realizar las actividades de formación orientadas a la promoción de la salud para generar buenos hábitos que propendan por un

estilo de vida saludable que conlleven a aportar al mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores.

- Dar continuidad a la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiológica con base en los principales diagnósticos.
 - Fortalecer el Programa de vigilancia de factores de riesgo psicosocial, incluyendo la conformación y funcionalmente del comité de convivencia laboral.
 - Continuar con el Programa de Orden y Aseo
 - Fortalecer la supervisión y el programa de Sistema de Vigilancia de Lesiones Osteomusculares.
 - Completar pruebas de apoyo diagnóstico acorde a la matriz de exposición según cargos.
 - El examen médico ocupacional periódico debe ser realizado al 100% de la población de trabajadores.
 - Realizar el procedimiento de control de requisitos
 - Realizar el procedimiento de no conformidad, acción correctiva y preventivo.
 - Continuar la planeación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a las disposiciones del Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015, con seguimiento a indicadores de estructura, procesos y resultados. Los planes, programas y demás requisitos básicos legales se desarrollarán a través de actividades, con sus correspondientes metas, responsables, recursos y cronograma, como se muestra en el Plan de Trabajo Anual.
-
- De acuerdo a la Normatividad Vigente en Colombia, se evidencia que la empresa ha realizado un gran avance en cuanto al cumplimiento de los requisitos legales mínimos que se deben tomar en cuenta para la implementación del SG-SST, demostrando de esta manera el compromiso con la salud y el bienestar de sus trabajadores.

 - Se elaboró el documento del SG-SST, según los requerimientos del Decreto 1072 de 2015, como aporte del grupo de trabajo, para que se continúe el proceso según el ciclo PHVA.

8. RECOMENDACIONES

- Establecer desde la Alta Dirección de la empresa un responsable del desarrollo del SGSST que vele por realizar una vigilancia continua del sistema, propendiendo mantener una mejora continua y de esta misma manera mantenga un adecuado manejo de los recursos asignados para tal fin.
- Realizar el reporte de los accidentes de trabajo dentro de los 2 días hábiles siguientes a su ocurrencia y de igual manera se debe realizar la investigación de la totalidad de los Accidentes de Trabajo reportado dentro de los 15 días siguientes a su ocurrencia.

Mantener registro estadístico de los Accidentes de Trabajo reportados.

- Verificar que los trabajadores que estén expuestos a trabajo en alturas cumplan con los requisitos legales para el desarrollo de la tarea.
- Establecer un cronograma donde se planteará reunión trimestral para evaluar el desarrollo del SG-SST.
- Implementar las recomendaciones que surjan del plan de emergencias.
- Diseñar e implementar por parte del responsable del SG-SST y de la Alta Dirección el Plan de Emergencia, en el cual se dejará claridad sobre la conformación de la brigada de emergencia.
- Establecer los indicadores de estructura proceso y resultado pertinente. De igual manera se establecerá de manera anual revisión del SG-SST por parte de la Alta Dirección.
- Garantizar la implementación de las acciones preventivas y/o correctivas necesarias con base en los resultados de la supervisión, inspecciones, la medición de los indicadores del SG-SST, entre otros, y las recomendaciones del COPASST.

- Realizar la revisión anual de dichas medidas por parte de la Alta Dirección.

9. REFERENCIAS BIBLIGRÁFICAS

0. M. Repetto (ed.) Postgrado en Toxicología. Ilustre Colegio Oficial de Químicos. Sevilla. CD-ROM: 1-2 (2012). Extraído de: <https://digital.csic.es/handle/10261/102525>
1. Informe de enfermedades Profesionales en Colombia 2003-2005. Ministerio de la Protección Social.
2. Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica. Federación agroalimentaria de la unión general de trabajadores de España. Extraído de: <http://www.prevencionlaboral.org/pdf/GUIAS.2008>.
3. Guía Técnica Colombiana GTC 45. [htm]. [Diciembre de 2010]. Disponible en: <http://idrd.gov.co/sitio/idrd/sites/default/files/imagenes/gtc450.pdf>
4. Informe Secretaría de agricultura de Caldas, 2016. Extraído de: <http://www.gobernaciondecaldas.gov.co/web/index.php/component/easyfolderlistingpro/?view=download&format=raw&data=eNpNkFtgwzAQRbditIDGakuSTR6MowZB6oAf30GNx4nALySIDZSuokvqxiryg-ZP92juvSMp4By-LCyBVV1domEbEitgDZZaLZxRre2VwfZEKhXJVsbYkIgs2logLkSSR9ICJq->

[H9E14tBNZLn9_kuAx5EsfRensatGM4XZAwML56nxF6_6Lqfd4HJhX69Hagga9DIENy41UI2yjlRxNButeucvdFHkrXePs5c_A1g9BtEtIXFzs81wjiTx9AoY3N536sppWwFuvDdo5n1Okck6d_Lg22NP0-0BdyGPzQ-Dn9GT2m68411X3_Acb5alA,](http://H9E14tBNZLn9_kuAx5EsfRensatGM4XZAwML56nxF6_6Lqfd4HJhX69Hagga9DIENy41UI2yjlRxNButeucvdFHkrXePs5c_A1g9BtEtIXFzs81wjiTx9AoY3N536sppWwFuvDdo5n1Okck6d_Lg22NP0-0BdyGPzQ-Dn9GT2m68411X3_Acb5alA)

5. Decreto 1500 de 2007. Ministerio de interior y de justicia de la Republica de Colombia.
6. Manuel, Domene. TRABAJO Y SALUD. ALI.A.T.3.USA-poultry.doc. <http://archivosseguridadlaboral-manueldomene.blogspot.com.co/2013/06/trabajadores-en-elmatadero.html>
7. "Workplace Safety and Health: Safety in the Meat and Poultry Industry, while Improving, Could Be Further Strengthened." US Government Accountability Office. <http://www.gao.gov/new.items/d0596.pdf> (4/12/13)
8. Gestión integral y sostenible de residuos sólidos en la región autónoma del Atlántico sur de Nicaragua, PNUD
9. Manejo ambiental de residuos en mataderos de pequeños municipios. JHONIERS GUERRERO E. IGNACIO RAMIREZ F.
10. Evaluación del sistema de gestión ambiental de los frigoríficos cárnicos en Colombia. René Acero, Guillermo Riaños, Diego Cardona 2013
11. Estudios de pre factibilidad para determinar la cantidad y localización de las plantas de beneficio animal bovino y porcino en diferentes entidades territoriales del país.

12. Análisis de la evolución de la normatividad en Colombia sobre plantas de beneficio animal y el estado del cumplimiento de las mismas por parte de los municipios de la jurisdicción CAS. Hector Vargas Rodríguez 2008

13. Sistema de vigilancia epidemiológica de desórdenes músculo esqueléticos en trabajadores que laboran en plantas de sacrificio de ganado bovino y porcino. July Andrea Díaz Villarrue, 2013

14. Job characteristics and musculoskeletal pain among shift workers of a poultry processing plant in Southern Brazil

15. http://www.oiss.org/estrategia/IMG/pdf/Breve_historia_sobre_la_salud_ocupacional_en_Colombia1.pdf