

DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
PARA EL RESTAURANTE ALTOQUE GOURMET DE LA CIUDAD DE NEIVA EN
EL DEPARTAMENTO DEL HUILA

NUBIA ALEXANDRA PRIETO CUELLAR

UNIVERSIDAD CATOLICA DE MANIZALES
FACULTAD DE SALUD
ESPECIALIZACION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
NEIVA - HUILA
2021

DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
PARA EL RESTAURANTE ALTOQUE GOURMET DE LA CIUDAD DE NEIVA EN
EL DEPARTAMENTO DEL HUILA

NUBIA ALEXANDRA PRIETO CUELLAR

PROYECTO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE
ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

DOCENTE

PATRICIA ANDREA MARTOS

MAGISTER EN DESARROLLO SUSTENTABLE

ESPECIALISTA EN HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

UNIVERSIDAD CATOLICA DE MANIZALES

FACULTAD DE SALUD

ESPECIALIZACION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

NEIVA - HUILA

2021

Nota de aceptación

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Neiva, Huila – 19 de Junio 2021

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	7
1. ANTECEDENTES/ ESTADO DEL ARTE	8
2. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	12
FORMULACION DEL PROBLEMA	12
3. OBJETIVOS	13
OBJETIVO GENERAL.....	13
OBJETIVOS ESPECIFICOS	13
4. JUSTIFICACION	13
5. MARCO REFERENCIAL.....	15
5.1. MARCO TEORICO.....	15
5.2. MARCO CONCEPTUAL	16
5.3. MARCO LEGAL.....	21
5.4. MARCO CONTEXTUAL.....	23
6. METODOLOGIA	25
7. RESULTADOS	26
7.1. Resultados De La Evaluación Inicial De Estándares Mínimo:	26
7.2. Plan de Mejoramiento:	29
7.3. Manual del SG-SST.....	30
8. CONCLUSIONES	30
9. RECOMENDACIONES.....	31
10. REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS	31

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Resumen de Investigación I - elaboración propia.....	9
Tabla 2. Resumen de investigación II - elaboración propia.....	10
Tabla 3. Resumen de investigación III - elaboración propia	11
Tabla 4. Marco legal - elaboración propia	23
Tabla 5. Aspectos generales de la empresa - elaboración propia.....	24
Tabla 6. Consolidado de los trabajadores - elaboración propia	24
Tabla 7. Consolidado de la evaluación inicial acorde a la Res. 0312 de 2019 - elaboración propia.....	28
Tabla 8 Resumen de riesgos/peligros de la matriz de peligros y riesgos de la empresa.....	29

INDICE DE GRAFICAS

Grafica 1. Organigrama - elaboración de la empresa.....	25
Grafica 2. Resultados del ciclo PHVA - elaboración propia	28
Grafica 3. Resultado obtenido de la evaluación inicial acorde a la Res. 0312 de 2019 - elaboración propia.....	28

RESUMEN

El Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en Colombia es de obligación nacional para toda empresa, por lo tanto, debe diseñarlo e implementarlo como herramienta de mejora en las condiciones laborales y competitividad empresarial.

El objetivo de este proyecto fue el diseño del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante Altoque Gourmet ubicado en la Ciudad de Neiva, cumpliendo con los estándares mínimos exigidos en la normatividad colombiana y así mejorar las condiciones y medio ambiente laboral para los colaboradores del Restaurante.

Para lograr este objetivo fue necesario investigar en diferentes fuentes de información electrónica que permitieran dar un conocimiento más acorde al trabajo realizado, por ello se tuvo en cuenta tres proyectos de grado que aportaron al desarrollo de este.

De igual manera al realizar el planteamiento del problema se tuvo en cuenta que el Restaurante es una empresa relativamente nueva por ende no cuenta con un mínimo cumplimiento a la normatividad de seguridad y salud en el trabajo.

Teniendo en cuenta lo anterior fue necesario implementar varias herramientas que me permitieran diseñar el plan de trabajo adecuado al restaurante.

La metodología utilizada en el desarrollo del proyecto fue la del ciclo PHVA lo que permitió trabajar de una forma adecuada y así determinar el estado en el que se encontraba el restaurante.

Se realizó la respectiva evaluación inicial acorde a la Resolución 0312 de 2019 la cual nos arrojó un estado crítico para el restaurante, y se hizo necesario elaborar un plan de mejora y un manual que les permitieran guiarlos en el diseño y cumplimiento del sistema de gestión en la seguridad y salud en el trabajo.

1. ANTECEDENTES/ ESTADO DEL ARTE

RESUMEN DE LAS INVESTIGACIONES:

RESUMEN INVESTIGACION I	
NOMBRE DEL PROYECTO	Propuesta para el Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con el Decreto 1072 del 2015 y a la Resolución 0312 del 2019 en la Empresa Link Comunicaciones y Asesorías S.A.S de Montería – Córdoba (1)
AUTORES	José Alvier González Gaviria
UBICACIÓN / AÑO	Montería, Córdoba – Colombia, 2019
OBJETO DEL ESTUDIO / MUESTRA	Link Comunicaciones y Asesorías S.A.S
DESCRIPCION DEL PROYECTO	Diseñar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la Empresa Link Comunicaciones y Asesorías S.A.S de acuerdo con el Decreto 1072 del 2015 y a la Resolución 0312 del 2019, empresa dedicada a la asesoría y consultoría en gestión de proyectos de publicidad y comunicación.
OBJETIVOS DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL: Diseñar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la empresa Link Comunicaciones y Asesorías S.A.S de la ciudad de Montería en el departamento de Córdoba, mediante la aplicación del Decreto 1072 del 2015 y la resolución 0312 del 2019.
METODOLOGIA	Esta investigación está dirigida al diseño del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para la empresa Link Comunicaciones de la ciudad de Montería, por lo tanto, para el desarrollo del proyecto será necesario establecer una Investigación de Acción Participativa (IAP) puesto que abarca con integridad el sentido y enfoque del proyecto, a través de la

	investigación se logra analizar las condiciones en las que se encuentra la empresa y los factores internos y externos que promueven la necesidad de prevenir accidentes y enfermedades laborales.
CONCLUSIONES	Se diseñó un Sistema de Gestión que logró alcanzar un 80% con criterio moderadamente aceptable luego de encontrarse en una calificación del 2% con criterio de estado crítico, mediante el diseño de medidas preventivas y de mejoras con la participación de la alta dirección, que persigue lograr una integración y participación de todos los trabajadores, a través de la consecución de cada objetivo general y específico propuesto.

Tabla 1. Resumen de Investigación I - elaboración propia

RESUMEN INVESTIGACION II	
NOMBRE DEL PROYECTO	Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa La Pipa comercializadora S.A.S (2)
AUTORES	Lorena Hernández Vallejo - Ángela María Vergara Pineda - Luz Viviana Villegas Gallego
UBICACIÓN / AÑO	Manizales – Colombia, 2019
OBJETO DEL ESTUDIO / MUESTRA	La Pipa comercializadora S.A.S
DESCRIPCION DEL PROYECTO	Diseñar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la Empresa La Pipa comercializadora S.A.S, de acuerdo con el Decreto 1072 del 2015 y a la Resolución 0312 del 2019.
OBJETIVOS DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL: Diseñar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa La Pipa Comercializadora S.AS de la ciudad de Manizales, dando cumplimiento a Los requisitos legales enmarcados en el Decreto 1072 y la Resolución 0312 de 2019.
METODOLOGIA	Durante la medición de estándares con la Resolución 0312 se evidenció que el ciclo PHVA de la organización presenta el 2.5 %

	de cumplimiento en el planear, el 12,5% en el hacer y el verificar y actuar no se cumple realmente, por ello es de gran importancia diseñar e implementar el sistema de seguridad y salud en el trabajo pensando en la calidad de vida de los colaboradores.
CONCLUSIONES	Se realizó la definición de la política, los objetivos de seguridad y salud en el trabajo y el plan anual de trabajo que orientará a la empresa a actividades puntuales, con plazos de ejecución y responsabilidades claras que permitan la puesta en marcha de programas que devengan en el mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud de los empleados de La Pipa Comercializadoras S.A.S.

Tabla 2. Resumen de investigación II - elaboración propia

RESUMEN INVESTIGACION III	
NOMBRE DEL PROYECTO	Propuesta Estratégica de Mejora en la Implementación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en la empresa Alcaldía de Tarqui Huila. (3)
AUTORES	Contreras Angie Natalia - Jaramillo Trujillo Yasmín - Medina Hernán - Narváez Sandra Liliana - Rojas Diana Patricia
UBICACIÓN / AÑO	Tarqui, Huila – Colombia, 2019
OBJETO DEL ESTUDIO / MUESTRA	Alcaldía Municipal de Tarqui Huila
DESCRIPCION DEL PROYECTO	Diseñar el plan de mejora de los estándares mínimos exigidos en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la Alcaldía Municipal de Tarqui, ya que presentaron falencias en el diseño y deben mejorarlo.
OBJETIVOS DEL PROYECTO	OBJETIVO GENERAL: Establecer propuestas estratégicas sobre las acciones y el plan de mejora de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa Alcaldía Municipal de Tarqui Huila

METODOLOGIA	La investigación cualitativa proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas.
CONCLUSIONES	Se establece un Plan de Mejora como propuesta integral sobre el Área de Talento Humano de la empresa elegida, determinando acciones, áreas, responsables y recursos que permitan la correcta aplicación y ejecución del mismo. Se propone activar cada uno de los estándares mínimos deficitarios o que reflejaron bajas valoraciones en cada ciclo de planeación, acción y verificación.

Tabla 3. Resumen de investigación III - elaboración propia

Teniendo en cuenta las anteriores investigaciones más cercanas a la realización de este proyecto podemos deducir que en Colombia el Decreto 1072 de 2015 en su capítulo 6 establece las directrices de obligatorio cumplimiento para la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4).

Por lo tanto, todas las empresas a nivel nacional deben mejorar las condiciones y el ambiente laboral, para así garantizar el bienestar físico, mental y social de los trabajadores, diseñando e implementando el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo adecuadamente y cumpliendo con los estándares mínimos exigidos en la Resolución 0312 de 2019

En la publicación del 28 de Julio de 2020 de la revista semana, el Ministerio de Trabajo señaló que las enfermedades y muertes laborales disminuyeron en un 16,7% y 14,4%, respectivamente. El número de afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales superó los 10,5 millones en el país en el último año y se calificaron 8.665 enfermedades laborales, una disminución de 1.745 respecto a 2018. (5). De igual manera con esto podemos ver que los índices si se pueden minimizar siempre y cuando se le brinde la responsabilidad adecuada al tema.

2. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

FORMULACION DEL PROBLEMA

El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo nos permite prevenir las lesiones y las enfermedades causadas por las condiciones del trabajo de un oficio o tarea asignada, además de la protección y promoción de la salud de nuestros colaboradores, por ende, tiene como objetivo mejorar las condiciones laborales y el ambiente en el trabajo, permitiendo la promoción del bienestar físico, mental y social de los colaboradores. (6)

Este se desarrolla a través de un proceso lógico y por etapas, las cuales se basan en la mejora continua, con el fin de anticipar, reconocer, evaluar y controlar todos los riesgos que puedan afectar a la seguridad y la salud en el trabajo. (4)

El SG-SST debe ser liderado e implementado por la alta gerencia, con la participación de todo el personal, garantizando la aplicación de las medidas de seguridad y salud en el trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los colaboradores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

Actualmente el Restaurante Altoque Gourmet Neiva no cumple con la normatividad Colombiana que estipula la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, lo cual este trabajo permitiría colaborar en el mismo, teniendo en cuenta que el restaurante está dispuesto a empezar con su diseño e implementación de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019, por ende la alta gerencia acepta este trabajo el cual se desarrollara en base al diseño el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para que sus colaboradores gocen de unas condiciones y un medio ambiente laboral agradable y les permita realizar una mejora continua.

Teniendo en cuenta lo anterior, el Restaurante Altoque Gourmet requiere de forma inmediata el cumplimiento a lo exigido en la Resolución 0312 de 2019

3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Diseñar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante Altoque Gourmet de la ciudad de Neiva en el Departamento del Huila, mediante la aplicación de los requisitos exigidos en la Resolución 0312 de 2019.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar el diagnóstico inicial del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante Altoque Gourmet según la Res. 0312
- Estructurar el plan de mejora del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo con base en el ciclo PHVA para el Restaurante.
- Diseñar el manual del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo del Restaurante Altoque Gourmet.

4. JUSTIFICACION

La Seguridad y Salud en el Trabajo hoy en día es un gran reto para todas las empresas de este país debido a los múltiples accidentes y/o enfermedades laborales que perjudican la capacidad de trabajo y calidad de vida de cada colaborador dentro de una empresa.

Teniendo en cuenta lo anterior, es necesario que la vida de un trabajador sea un pilar fundamental dentro de la empresa, a la que hay que conservar y garantizarle un bienestar,

para que pueda desarrollar sus actividades laborales sin contratiempos, brindando seguridad y salud laboral con compromisos, responsabilidades y disciplina. Por ello se hace necesario que las empresas se concienticen del gran valor que tiene el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo promoviendo y protegiendo al trabajador de accidentes y/o enfermedades laborales mediante la eliminación y/o minimización de peligros y factores de riesgos a los que se encuentran expuestos en sus jornadas laborales.

Además, debemos también tener en cuenta que el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo siempre debe tener como objetivo principal promoción de ambientes de trabajo sanos y seguros teniendo en cuenta factores como la organización, la planificación, la aplicación, la medición y el seguimiento logrando un equilibrio en el bienestar físico, social y mental de los trabajadores.

Por todo lo anterior en nuestro país la seguridad y salud en el trabajo se ha convertido en un requisito legal fundamental para el funcionamiento de todas las empresas a nivel nacional sin importar sus características y actividades económicas, por lo tanto, la normatividad establece que para el año 2020 deberán contar con un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) el cual establece unas consideraciones básicas y disposiciones generales para la implementación del mismo.

Por ello se hace necesario este proyecto que tiene como objetivo el diseño del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante Altoque Gourmet ubicado en la ciudad de Neiva, Departamento del Huila el cual busca cumplir a cabalidad con lo estipulado en la normatividad vigente y mejorar las condiciones labores de sus trabajadores.

Para ello se tendrán en cuenta los estándares mínimos establecidos en la Resolución 0312 de 2019 argumentando que es una empresa pequeña y nueva en el sector gastronómico, este proyecto se desarrollara mediante el ciclo PHVA y así reducir los posibles peligros y riesgos que existan en las distintas áreas de trabajo para sus empleados y a su vez para la misma empresa.

De igual manera buscar sensibilizar a todo el personal administrativo y operativo que tiene el Restaurante acerca de la importancia que tiene el sistema para evitar, minimizar y reducir los riesgos existentes en las distintas áreas de la empresa y protegiendo la salud física, mental y social de los trabajadores mejorando los procesos y adecuándolos a la necesidad de la empresa y así posicionarse competitivamente con sus clientes.

5. MARCO REFERENCIAL

5.1. MARCO TEORICO

Inicialmente el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo en Colombia no era tan acogido por las empresas de diferentes sectores económicos.

Con la expedición del Decreto 1072 de 2015 el cual estableció que toda empresa debía implementar el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo el cual era “un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo” (4) buscando mejorar el comportamiento, las condiciones y el medio ambiente laboral para los trabajadores de cualquier empresa del país.

Sin embargo, desde el año 1904, Rafael Uribe Uribe trata específicamente el tema de seguridad en el trabajo en lo que posteriormente se convierte en la Ley 57 de 1915 conocida como la “ley Uribe” sobre accidentalidad laboral y enfermedades profesionales y que se convierte en la primera ley relacionada con el tema de salud ocupacional en el país. (7)

Luego de esta Ley se sigue evolucionando hasta llegar lo que es hoy en día a toda la normatividad relacionada con la Seguridad y Salud en el Trabajo beneficiando tanto a las empresas como a los trabajadores.

El ministerio de Trabajo expide en el año 2019 la Resolución 0312 la cual define los estándares mínimos del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST que corresponden al conjunto de normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento de los empleadores y contratantes, mediante los cuales se establecen, verifican y controlan las condiciones básicas de capacidad técnico-administrativa y de suficiencia patrimonial y financiera indispensables para el funcionamiento, ejercicio y desarrollo de actividades laborales. (8)

Para el Restaurante Altoque Gourmet de la ciudad de Neiva fue muy importante aprovechar que era una empresa nueva y que debía cumplir con la normatividad vigente para el diseño e implementación del SG-SST y así minimizar los riesgos ocasionados en el desarrollo de sus labores diarias garantizando condiciones y ambiente laborales sanos a sus trabajadores.

5.2. MARCO CONCEPTUAL

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.

Acción de mejora: Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.

Acción preventiva: Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

Actividad no rutinaria: Actividad que no forma parte de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución.

Actividad rutinaria: Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizable.

Alta dirección: Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.

Amenaza: Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.

Autorreporte de condiciones de trabajo y salud: Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.

Centro de trabajo: Se entiende por Centro de Trabajo a toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.

Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

- **Planificar:** Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
- **Hacer:** Implementación de las medidas planificadas.

- **Verificar:** Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
- **Actuar:** Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

Condiciones de salud: El conjunto de variables objetivas y de autorreporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

Condiciones y medio ambiente de trabajo: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; b) Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

Descripción sociodemográfica: Perfil sociodemográfico 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.

Efectividad: Logro de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y la máxima eficiencia.

Eficacia: Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.

Eficiencia: Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

Emergencia: Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.

Evaluación del riesgo: Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.

Evento Catastrófico: Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera destrucción parcial o total de una instalación.

Identificación del peligro: Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.

Indicadores de estructura: Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Indicadores de proceso: Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.

Indicadores de resultado: Medidas verificables de los cambios alcanzados en el periodo definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.

Matriz legal: Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los

lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.

Mejora continua: Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.

No conformidad: No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros.

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.

Política de seguridad y salud en el trabajo: Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.

Rendición de cuentas: Mecanismo por medio del cual las personas e instituciones informan sobre su desempeño.

Revisión proactiva: Es el compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SG-SST.

Revisión reactiva: Acciones para el seguimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.

Requisito Normativo: Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

Riesgo: Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos.

Valoración del riesgo: Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud en el trabajo: Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los programas de seguridad y salud en el trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores.

5.3. MARCO LEGAL

NORMA	CONSIDERANDO	RELACION CON EL ESTUDIO
Ley 9 de 1979	“Por la cual se dictan Medidas Sanitarias”	Primera ley que estableció medidas sanitarias a las empresas.
Resolución 2400 de 1979	“Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo”.	Resolucion que permite preservar y mantener la salud física y mental, prevenir accidentes y enfermedades profesionales y lograr mejores condiciones de higiene y bienestar de los trabajadores.

Resolución 2646 de 2008	“Por el cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, interpretación y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgos psicosociales en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional”.	Ley que estableció seguimientos para la prevención de patologías causadas por labores diarias.
Ley 1562 De 2012	“Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional”.	Ley que establece el Sistema de Riesgo laborales que pueden estar expuestos los trabajadores en sus trabajos.
Decreto 1072 del 2015	“Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”	En su Capítulo 2 art. 2.2.4.6.1 establece de forma obligatoria la implementación del SG-SST para todas las empresas del país.
Resolución 0312 de 2019	“Por el cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. SG-SST”	Establece los estándares mínimos que pueden aplicar las diferentes empresas para la implementación del SG-SST.
Resolucion 666 de 2020	Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para	Establece el protocolo de Bioseguridad que deben cumplir todas las empresas

	mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.	y así evitar el contagio del COVID 19 para todo el personal en relación de la empresa.
Resolucion 223 de 2021	Por medio de la cual se modifica la Resolucion 666 de 2020 en el sentido de sustituir su anexo técnico.	Modifica el artículo 2 “ámbito de la aplicación” de la Resolución 666 de 2020, el cual se deben realizar adaptaciones con apoyo de las ARL a los protocolos de bioseguridad de acuerdo a su actividad.

Tabla 4. Marco legal - elaboración propia

5.4. MARCO CONTEXTUAL

INFORMACION PRELIMINAR DEL RESTAURANTE

Restaurante Altoque Gourmet de la ciudad de Neiva fue inaugurado el pasado 12 de junio del 2020, en plena crisis de pandemia COVID 19 debido a la necesidad oportunidades laborales para sus socios y las necesidades del mercado a la hora de adquirir alimentación rápida y saludable.

ASPECTOS GENERALES	
Razón Social	Altoque Gourmet Neiva


Logo	
Nit	1.075.297.983 – 3
Actividad Económica	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (5619) y Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento (5630)
Nivel de Riesgos	I
Dirección	Calle 24ª Sur No. 24 – 61 Neiva – Huila
teléfonos	322 905 5472 – 857 1561

Tabla 5. Aspectos generales de la empresa - elaboración propia

Centros de Trabajo: Solo cuenta con un centro de trabajo donde se desarrollan las actividades administrativas y operativas.

No. De Trabajadores:

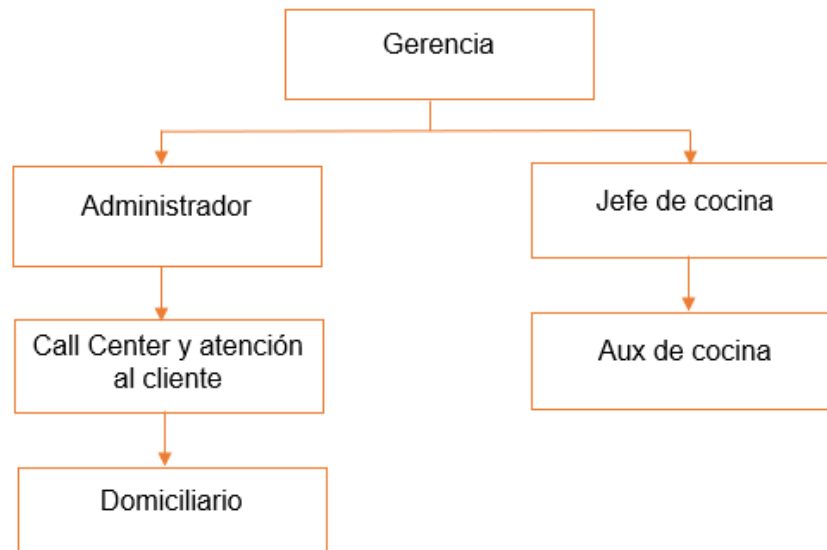
CARGO	NO. DE TRABAJADORES
Jefe Cocina	1
Auxiliar de Cocina	1
Domiciliario	1
Administrador	1
Servicio al cliente	1
Total	5

Tabla 6. Consolidado de los trabajadores - elaboración propia

Horario laboral: Para todo el personal lunes a domingo:

El 05:00 pm – 12:00 am

Organigrama



Grafica 1. Organigrama - elaboración de la empresa

6. METODOLOGIA

Este estudio será de tipo descriptivo transversal el cual buscará dar cumplimiento a los estándares mínimos para la implementación del SG-SST establecidos en la Resolución 0312 de 2019 mediante la aplicación del ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar).

Planificar:

- ✓ Planificar el diseño del SG-SST
- ✓ Planificar la evaluación inicial de estándares mínimos
- ✓ Diseñar el formato aplicar o buscar modelo

Hacer:

- ✓ Visitar el restaurante
- ✓ Aplicar evaluación inicial de diagnóstico
- ✓ Crear el plan de mejoramiento

Verificar:

- ✓ Verificar actividades relacionadas con el plan de mejoramiento

Actuar:

- ✓ Entrega del manual del SG-SST al restaurante.

Para dar el cumplimiento a los objetivos planteados en el desarrollo de este proyecto se tuvieron que realizar siguientes pasos:

- La evaluación inicial de los estándares mínimos aplicables a la organización, estipulados en la Resolución 0312 de 2019.
- Diseño del Plan de mejoramiento y Manual del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

7. RESULTADOS

7.1. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN INICIAL DE ESTÁNDARES MÍNIMO:

Para poder llevar a cabo el desarrollo de este proyecto fue necesario utilizar los siguientes instrumentos de recolección de información:

INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

INSTRUMENTO	FORMATO
Resolución 0312 de 2019	Evaluación inicial del SG-SST
Plan de mejoramiento	Plan de mejoramiento acorde a la evaluación de estándares mínimos

Matriz de peligros y riesgos de la empresa	Matriz de peligros y riesgos suministrada por la empresa
--	--

El pasado jueves 20 de abril del 2021, se realizó la evaluación inicial según los lineamientos para el diseño del Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el Trabajo establecidos en la Resolución 0312 del 2019. *Ver Anexo 1. Evaluación Inicial de Estándares Mínimos SG-SST.*

Interpretación:

Según los resultados obtenidos, luego de realizar la evaluación inicial de estándares mínimos de la Resolución 0312 de 2019, podemos evidenciar que le restaurante Altoque Gourmet de la ciudad de Neiva se encuentra en un estado crítico frente al diseño e implementación del Sistema de gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

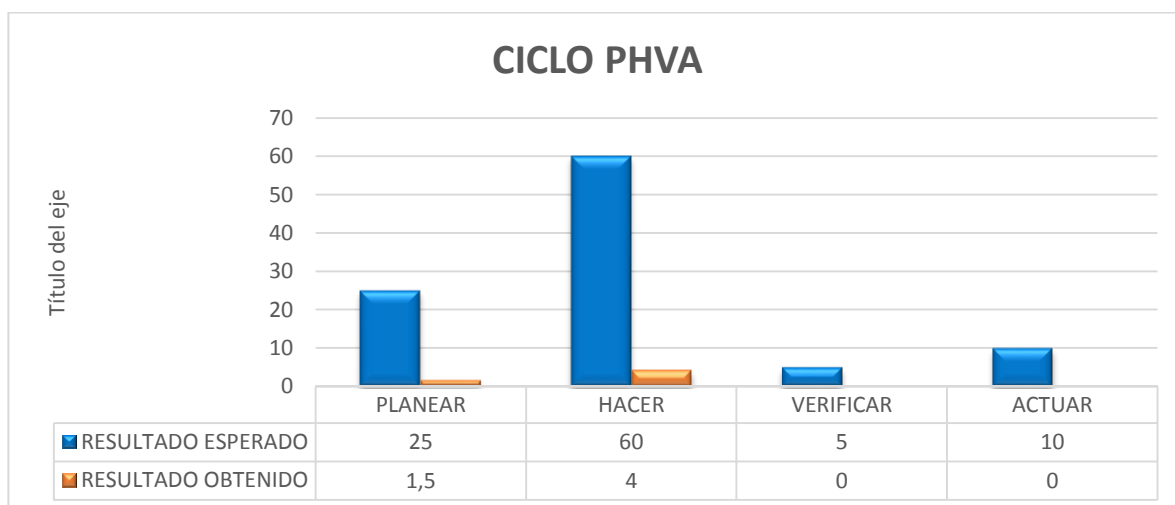
Es claro que, por ser una empresa nueva, creada en tiempo de pandemia y familiar se ha complicado un poco el diseño y la implementación el Sistema de gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, pero al poner en contexto la alta gerencia del restaurante, del incumplimiento a la normatividad exigida por el estado, ellos desean poner de toda su parte e incluso asignar los recursos necesarios para cumplir a cabalidad con lo estipulado en la Resolución 0312 de 2019.

Sin embargo, es de aclarar que el restaurante también cuenta con un concepto medico ocupacional sobre los perfiles del cargo y sus respectivos exámenes a sus trabajadores. De la misma manera también cuenta con agua potable, servicios sanitarios y disposición de de basuras y una eliminación adecuada de los residuos sólidos, líquidos y gaseosos. *Ver Anexo 1. Evaluación inicial de estándares mínimos*

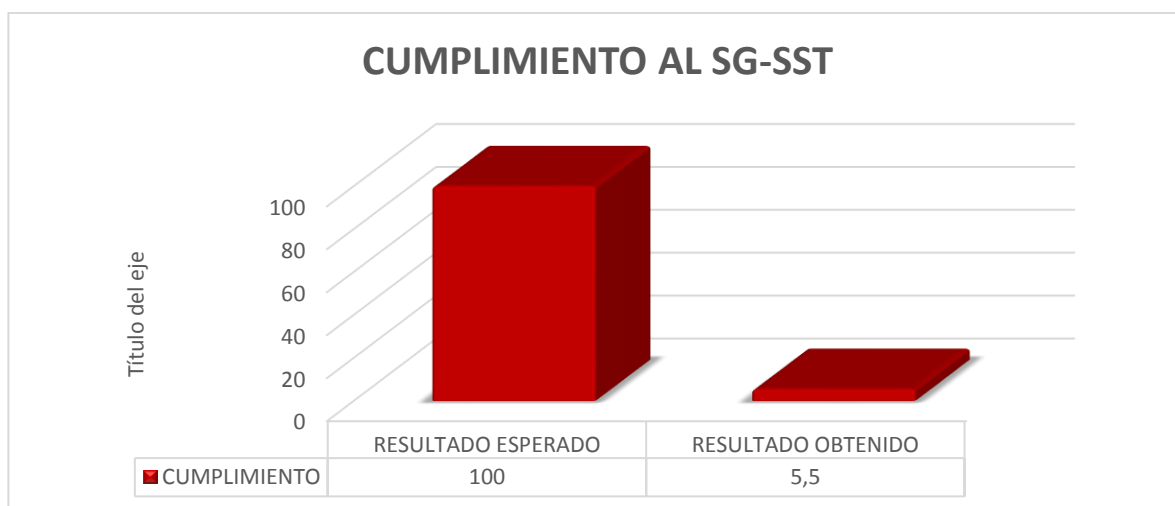
CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO
PLANEAR	25	1,5

HACER	60	4
VERIFICAR	5	0
ACTUAR	10	0
CUMPLIMIENTO	100	5,5

Tabla 7. Consolidado de la evaluación inicial acorde a la Res. 0312 de 2019 - elaboración propia



Grafica 2. Resultados del ciclo PHVA - elaboración propia



Grafica 3. Resultado obtenido de la evaluación inicial acorde a la Res. 0312 de 2019 - elaboración propia

7.2. PLAN DE MEJORAMIENTO:

Al realizar el plan de mejoramiento del SG-SST para el Restaurante Altoque Gourmet de la ciudad de Neiva, se pudo evidenciar que tiene 31 actividades programadas a partir del mes de junio del presente año donde se espera dar cumplimiento a los exigido en la Res. 0312 de 2019 y así garantizarles a sus trabajadores unas condiciones y ambientes laborales sanos minimizando los riesgos a los que actualmente están expuestos.

Sin embargo, a finales del mes de mayo el restaurante tuvo que realizar algunos documentos del sistema de gestión como lo fueron la matriz de peligros y riesgos, el plan de emergencia, de igual manera realizo exámenes médicos entre otros documentos o requisitos los cuales le permitieron cumplir con 5 actividades programadas dentro del Plan de mejoramiento y cumplir con el indicador establecido el cual se puede ir observando cada vez que se ejecute una actividad programada. *Ver Anexo 2. Plan de Mejoramiento*

PELIGRO/RIESGO	CAUSA	PROCESO
BIOLOGICO	Contagio COVID 19	Todos los procesos
FISICO	Exposicion a disconfort termico	Operativo
MECANICO	Uso de herramientas cortopunzantes	Operativo
BIOMECANICO	Postura sedente sostenida	Operativo
PUBLICO	Manejo de dinero	Atencion al cliente

Tabla 8 Resumen de riesgos/peligros de la matriz de peligros y riesgos de la empresa.

7.3. MANUAL DEL SG-SST

Se estructura el Manual del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a los requisitos exigidos en la norma colombiana vigente. *Ver Anexo 3. Manual del SG-SST*

8. CONCLUSIONES

Este proyecto fue desarrollado acorde a lo exigido por la normatividad colombiana en términos de seguridad y salud en el trabajo el cual busca un mejoramiento continuo bajo el ciclo PHVA establecido en el desarrollo del proceso y cumpliendo con unos estándares mínimos para las empresas menores a 10 trabajadores.

Luego de exponerle a la empresa sobre la responsabilidad que recae por no cumplir con lo exigido en temas de seguridad y salud en el trabajo se decide iniciar con el diseño del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo aplicando la evaluación inicial acorde a la Res. 0312 de 2019, la cual nos arrojó un estado crítico en el restaurante, sin embargo, la alta gerencia se concientizó y designó los recursos necesarios para empezar su diseño y garantizar estabilidad física, mental y social a los trabajadores del mismo.

De igual manera se trabajó en el plan de mejoramiento que ayudara a que el restaurante inicie sus actividades propuestas para dar cumplimiento a lo exigido y evitar posibles sanciones que puedan perjudicar de alguna forma el desarrollo laboral del restaurante.

También se realizó el Manual del SG-SST junto con los formatos, instructivos y procedimientos que le permitirán realizar un desarrollo adecuado al momento de diseñar e implementar el SG-SST para el restaurante.

9. RECOMENDACIONES

- Se recomienda al Restaurante Altoque Gourmet de Neiva, divulgar y dejar a disposición de todo el personal el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, como estrategia de sensibilización y conocimiento permanente del sistema. (9)
- De igual forma se recomienda realizar un seguimiento continuo al plan de mejoramiento junto con las actividades programadas del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo que permitan identificar a tiempo las necesidades que se deben atender y las actividades para dar cumplimiento a la normatividad colombiana vigente (9)
- Como recomendación final y con el ánimo de garantizar que el Sistema se sostenga evitando posibles desviaciones frente a la norma, resulta importante que personal sea capacitado como auditores en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con el fin de realizar los ejercicios o auditorías internas y evitar sanciones frente a posibles visitas por parte del Ministerio u organizaciones (9)

10. REFERENCIA BIBLIOGRAFICAS

1. González Gaviria, José Alvier. Propuesta para el Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con el Decreto 1072 del 2015 y a la Resolución 0312 del 2019 en la Empresa Link Comunicaciones y Asesorías S.A.S. Montería – Córdoba. 2019
2. Hernández Vallejo, Lorena - Vergara Pineda, Ángela María - Villegas Gallego, Luz Viviana. Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa La Pipa comercializadora S.A.S. Manizales – Colombia. 2019

3. Contreras, Angie Natalia - Jaramillo Trujillo, Yasmín – Medina, Hernán – Narváez, Sandra Liliana – Rojas, Diana Patricia. Propuesta Estratégica de Mejora en la Implementación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en la empresa Alcaldía de Tarqui. Tarqui – Huila Colombia. 2019
4. Garzón, Luis Eduardo. Ministro del Trabajo. Decreto 1072. Capítulo 6. Bogotá D.C. 2015
5. Revista Semana, Riesgos laborales. 2020
6. Pardo Rueda, Rafael. Ministro de Trabajo. Ley 1562. Bogotá D.C 2012
7. Lizarazoa, César G. Fajardo, Javier M. Berriola, Shyrle. Quintana, Leonardo. Breve Historia De La Salud Ocupacional En Colombia. Bogotá D.C
8. Arango Olmos, Alicia Victoria. Ministra del Trabajo. Resolucion 0312. Bogotá D.C. 2019
9. Sandoval, Luis Fernando. Gaitan Camargo, William Mauricio. Casadiegos, Julio Cesar. Bernal, Anyi Dayana. Sánchez, Diana María. Propuesta Estratégica De Mejora En La Implementación De Los Estándares Mínimos Del Sistema De Gestión De La Seguridad Y Salud En El Trabajo (Sg-Sst) En El Hospital Regional Del Magdalena Medio Para El Segundo Semestre Del 2019 Y Principios Del 2020. Magdalena - Colombia. 2019.