

**Diseño e implementación del sistema de gestión seguridad y salud en el
trabajo SG –SST, basados en la Resolución 0312 de 2019 para el
establecimiento “La Santa María PUB”** 1

Brayan Jesus Nuñez Peña
Yuly Andrea Barbosa Zapata
Junio 2021.

UNIVERSIDAD ECCI
Bogotá
2021

**Diseño e implementación del sistema de gestión seguridad y salud en el
trabajo SG –SST, basados en la Resolución 0312 de 2019 para el
establecimiento “La Santa María PUB”** 2

Brayan Jesus Nuñez Peña
Yuly Andrea Barbosa Zapata

Tesis para obtener el título de “Especialista en gerencia de la seguridad y salud en
el trabajo”

Directora:
Luisa Fernanda Gaitán Ávila

Escuela Colombiana de Carreras Industriales - ECCI.
Cundinamarca.

2021

Tabla de contenido

3

Resumen.....	5
Abstrac	¡Error! Marcador no definido.
Introducción	7
Planteamiento y descripción del problema	8
Pregunta de investigación	11
Objetivo general y objetivos específicos	11
Específicos:.....	11
Justificación	12
Marcos de referencia.....	15
Estado del arte.....	15
Marco teórico.....	20
Propuesta de metodología para la implementación	28
Marco legal	30
Marco metodológico.....	39
Paradigma	39
Tipo de Investigación.....	40
Diseño de investigación	40
Población y Muestra	41
Instrumentos.....	41
Lista de verificación bajo la Resolución 0312 de 2019	41
Capítulo 1: Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificados con riesgo i, ii o iii.	42
Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos	44
Matriz de requisitos legales	45
Técnica de análisis de instrumentos.....	46
Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos	46
Lista de verificación bajo la Resolución 0312 de 2019	52
Fases de la investigación.....	58
Fase I. Requisitos Legales.	58

Fase II. Diagnostico.	594
Fase III. Documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	60
Fase IV. Socialización.	61
Cronograma.....	61
Fuente: Elaboración propia, 2021.	63
Presupuesto	63
Resultados y análisis	64
Caracterización socio demográfica	64
Diseño del SGSST	68
Autoevaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	68
Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgo	77
Matriz legal	83
Conclusiones	84
Recomendaciones	85
Bibliografía:	88
Anexos	92

En la actualidad las empresas se ven obligadas a tener un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, no importa su tamaño, actividad económica o si son públicas o privadas, esta medida fue implantada por el gobierno de Colombia bajo el decreto 1072 de 2015. El gastrobar “La Santa María PUB” quiere diseñar el sistema de la gestión en seguridad y salud en el trabajo con el fin de prevenir accidentes y enfermedades laborales que puedan afectar el bienestar de los colaboradores, mediante medidas de intervención como la lista de verificación de acuerdo con la resolución 0312 de 2019, matriz de identificación de peligros, evolución y valoración de riesgos y la matriz de requisitos legales, obteniendo como resultado un estado crítico en cumplimiento a los estándares mínimos del SGSST.

Palabras clave: Sistema de gestión, seguridad y salud en el trabajo, normatividad y gastrobar

Currently, companies are forced to have an occupational health and safety management system, no matter their size, economic activity or whether they are public or private, this measure was implemented by the Colombian government under Decree 1072 of 2015. The gastrobar "La Santa María PUB" wants to design the occupational health and safety management system in order to prevent accidents and occupational diseases that may affect the well-being of employees, through intervention measures such as the list of verification in accordance with resolution 0312 of 2019, risk identification matrix, risk evolution and assessment and legal requirements matrix, obtaining as a result a critical status in compliance with the minimum standards of the SGSST.

Keywords: SGSST, management system, occupational health and safety, regulations and gastrobar.

Las empresas en la actualidad buscan que sus colaboradores disfruten de ambientes propicios para el desarrollo de sus actividades y a su vez que estos sean seguros, debido a esto las empresas optan por la implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, esto es ratificado en Colombia a través del decreto 1072 de 2015 donde establece que todas las empresas no importa el sector económico, tamaño o si son privadas o públicas, deben contar con dicho sistema para velar por la salud y seguridad de sus colaboradores.

Al ser una empresa legalmente constituida el gastrobar “La Santa María PUB” busca cumplir con las medidas impuestas por el gobierno y opta por comenzar con el diseño e implementación de su propio sistema de gestión de seguridad en el trabajo, debido a que en su ambiente laboral sus colaboradores están expuesto a diferentes riesgos a su salud y bienestar. Con el fin de llegar adoptar un SGSST valido y adecuado para el gastrobar, este es diseñado bajo la resolución 0312 de 2019 el cual establece las medidas que debe cumplir dicho sistema de gestión.

En la actualidad la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo es una necesidad básica para todo aquel que quiere emprender y formar empresa. En Colombia ser un emprendedor es muy difícil y debido a eso se vuelve indispensable ser constante e innovador en el mercado, además de invertir en seguridad industrial y estar a la vanguardia con la normatividad aplicable para el sector económico, sin embargo, es de vital importancia conocer todos los riesgos a los que se está expuesto en las diferentes áreas de trabajo con el fin de ser identificados, evaluados e implementar medidas preventivas con el fin de preservar la salud y seguridad de los colaboradores.

La empresa gastrobar nace como una iniciativa de superación de una familia que les encanta las recetas de mamá y desean dejar plasmado en cada plato el amor con lo que cocinan, constituir una empresa para los hermanos Barragán es sinónimo de trabajo fuerte y sacrificios, ya que no cuentan con los recursos necesarios para llevar a cabo la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta difícil situación no les resta la gran ilusión de posicionarse en el mercado como una empresa rentable y con estándares de calidad y seguridad. Por tal razón es motivo de felicidad lograr implementar y sostener el SG-SST en el gastrobar, fomentando la cultura del cuidado, la integridad de sus colaboradores y la mejora continua del Sistema de Gestión.

En la empresa gastrobar La María Pub se está expuesto a diferentes tipos de riesgos laborales que pueden afectar la salud física y emocional de las personas por los actos y condiciones

inseguras presentes en el lugar, a raíz de ausencia de medidas preventivas, capacitaciones acordes⁹ a los riesgos y situaciones inseguras.

Estas situaciones pueden desencadenar en accidentes y enfermedades laborales, que se pueden generar posiblemente por falta de normas de bioseguridad e higiene, programas preventivos, la utilización inadecuada de los elementos de cocina, la falta de elementos de protección personal para cada actividad, entre otros que ponen en riesgo la salud e integridad de los colaboradores que se exponen diariamente a este ambiente laboral.

Con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) se busca controlar y mitigar los riesgos presentes en la empresa con el fin de velar por la salud y seguridad de los colaboradores en los diferentes áreas y tipos de trabajo, así garantizando un mejor ambiente laboral, aprovechando los recursos financieros, humanos y tecnológicos, para su implementación y mejora continua.

En materia de riesgos laborales la Federación de Aseguradores Colombianos – Fasecolda, cuenta con cifras históricas desde el año 2004 sobre accidentalidad, cobertura de afiliación a riesgos laborales, enfermedades laborales, indemnizaciones por incapacidad permanente parcial, invalidez y mortalidad en los diferentes sectores económicos.

Tabla 1. Reporte AT por clase de *riesgo* y actividad económica, 2020

CLASE DE RIESGO	SECTOR ECONÓMICO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	NRO. EMPRESAS	NRO. TRAB. DEP.	NRO. TRAB. INDEP.	TOTAL, TRABAJADORES	NRO. ACC. TRAB. CALIF.	MUERTES CALIF. AT	NRO. PENSIONES INV. AT	NRO. INDEM. IPP PAGADAS AT
CLASE 2	HOTELES Y RESTAURANTES	2552401-Expendio, x autoservicio, comidas preparadas en cafeterías	94	1.165	14	1.179	57	0	0	0
		2552901-Otros tipos expendio ncp alimentos preparados	234	2.718	66	2.784	149	0	0	0
		2553001-Expendio bebidas alcohólicas para consumo dentro del establecimiento, incluye cafés, cantinas, bares, tabernas, discotecas y similares	24	135	1	136	4	0	0	0
TOTAL, GENERAL			639	5.312	127	5.439	258	0	0	0

Fuente: RL Datos - RE PORTES, s. f. Reporte por Clase de Riesgo y Actividad Económica.

¿Cómo diseñar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el establecimiento gastrobar “Santa Maria Pub” de acuerdo con la normatividad vigente con el fin de mejorar las condiciones de seguridad y salud de los colaboradores?

Objetivo general y objetivos específicos

General:

Diseñar el sistema de la gestión en seguridad y salud en el trabajo con el fin de prevenir accidentes y enfermedades laborales mediante medidas de intervención.

Específicos:

- Evaluar el cumplimiento de los requisitos legales que en materia de seguridad y salud en el trabajo apliquen al gastrobar.
- Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos que puedan afectar la salud de los colaboradores, estableciendo los respectivos controles.
- Desarrollar la propuesta con la documentación requerida según la normatividad legal vigente, para garantizar la efectividad del SG-SST.

Con el presente trabajo se busca implementar el Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la microempresa gastrobar La Santa PUB ubicada en Madrid Cundinamarca, ya que se puede observar que la mayoría de las microempresas son demasiado informales, dispersas y en ocasiones notamos la evasión de los recursos y la falta de presupuesto para la implementación de Sistemas de Gestión.

Un SG-SST independiente de la actividad económica de la microempresa requiere de un alto compromiso Gerencial y liderazgo de los colaboradores, de las acciones preventivas y de las herramientas adoptadas para facilitar el proceso de seguimiento de los indicadores y planes de mejora propios del Sistema de Gestión. Con la implementación queremos brindar grandes beneficios en materia legal apoyando al cumplimiento de los requerimientos normativos y disposiciones legales en materia de seguridad laboral y evitando con ello las multas y sanciones de las cuales pueden estar derivadas del incumplimiento normativo.

Identificando los riesgos en la seguridad y salud en el trabajo, evitando que un colaborador experimente determinado daño, derivado de sus funciones como es el caso de accidente de trabajo y enfermedad laboral, lo anterior le permite a la organización tomar las medidas preventivas, para evitar o reducir su gravedad y las pérdidas que se deriven de estos, pérdidas ocultas (incapacidades, reinducciones, falta de personal). (Ramírez & Labrador, 2017)

Aumentar la credibilidad y mejora de la imagen de la microempresa ante los diferentes clientes y proveedores, velando por la integridad de sus colaboradores y cumpliendo con los

servicios, generando un ambiente de confianza, estabilidad financiera y jurídica de la¹³ microempresa.

Brindar capacitación a los colaboradores en materia de prevención de riesgos laborales (accidentes e incidentes de trabajo), contar con el personal capacitado desde el primer día de trabajo, contando con la inducción al SG-SST esto trae beneficios directamente a la organización y al colaborador, ellos contarán con la habilidad de toma de decisiones, solución de problemas y tener la cultura del cuidado sin ser supervisados.

Favorece a la disminución de la rotación del personal y el ausentismo, contando con colaboradores con una amplia experiencia en los diferentes procesos del gastrobar y el entrenamiento para desempeñar sus funciones, resulta menos costoso mantener y entrenar el personal que estar contratando nuevos recursos humanos, al realizar actividades de medicina preventiva como exámenes ocupacionales con base en el profesigramas de la microempresa permite evitar enfermedades de los colaboradores y disminuir el ausentismo por enfermedades de origen laboral o común.

Mejora en los procesos se evidencia reducción en los tiempos de realización del trabajo y en los recursos empleados en cada actividad, con la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo notamos el incremento en la productividad, optimización en la calidad de sus procesos y la satisfacción del cliente con el servicio recibido. La capacitación a los colaboradores juega un papel importante en el desarrollo del sistema de gestión, permite conocer cómo actuar en caso de emergencia y que participen en la toma de decisiones, lo cual evitara

pérdida de tiempo y garantizara la continuidad del negocio. Por último y no siendo lo menos¹⁴ importante generar la cultura del cuidado, logrando la participación de todos los niveles de la microempresa (directores, mandos medios, mandos operativos), los colaboradores ya adoptan la cultura del cuidado como propia y antes de realizar algún tipo de actividad piensan en su bienestar y la manera correcta de desarrollarla, estos beneficios impactan de manera positiva a todos los colaboradores en general.

Estado del arte

Debido a la evolución de los mercados y la necesidad de garantizar ambientes óptimos para los trabajadores, la normatividad colombiana establece que toda empresa no importa su tamaño deberá contar con un “Sistema de Gestión en seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST”, cuyo objetivo principal es la prevención, promoción, seguridad y bienestar físico y mental de todas las personas que laboran o departiendo dependiendo de la empresa o establecimiento.

La implementación de un SG-SST es aplicable para empresas nacionales e internacionales, las cuales ayudan a fundamentar nuevas estrategias de investigación orientadas a fomentar la cultura del autocuidado y la seguridad en el trabajo, como se puede apreciar en diversas empresas.

En el año 2013, Luis Miguel Daza Mendoza desarrolla la propuesta de mejora en las condiciones de seguridad y salud laboras en un restaurante de comida asiática, ubicado en el estado de Miranda – Venezuela. Thai Lounge & Sushi Bar perteneciente a la compañía Naomi Sushi C.A., en su estudio se encontraron distintos peligros, quince peligros con relación a seguridad, uno relacionado con factores disergonomicos, dos referentes a factores del medio ambiente de trabajo (Iluminación y temperatura) y por último tres relacionados a factores psicosociales (trabajo activo y posibilidades de desarrollo, estima e inseguridad). (Mendoza et al., 2013)

Roger S. Chamaidán Sañisela y Wilson X. Minango Tutasi diseñaron un SG-SST en un¹⁶ hotel de características básicas ubicado en el Canton Villamil Playas – Guayas Ecuador, basado en las normas OSHAS:18001 2007, con el fin de proteger tanto a sus colaboradores como a los huéspedes de los riesgos latentes, midiendo los riesgos y generando una cultura de prevención y de interés de los trabajadores al momento de realizar sus funciones. (Chamaidan & Minango, 2014)

En el 2017 en Santiago de Cali, Catherine Guzmán Narváez trabaja en el diagnóstico y desarrollo de actividades para apoyar el cumplimiento del SGSST del hotel “NH ROYAL” en Cali. Para el hotel el desarrollo del SGSST inicio en el 2015 a cargo del área de gestión humana, avanzando en su implementación en un 38%, se decide continuar con la implementación a cargo de los pasantes del SENA debido a su alta rotación por el termino de las pasantías, se ve afectado la continuidad del sistema.

Para la Gerencia es muy importante contar con las medidas de seguridad en el establecimiento y velar por la seguridad de sus trabajadores, es por eso que se hace necesaria la toma de decisiones para continuar con la implementación. Esta propuesta inicia con un acercamiento con el personal para actualizar la información, se identifica el conocimiento de los peligros y riesgos a los cuales se estaban expuestos, pero no se aplican las medidas de control, para los trabajadores no es importante la cultura del cuidado, la gestión de los riesgos, el uso de elementos de protección personal propios para la actividad. Con base en la información anterior se realiza actualización de la matriz de evaluación y valoración de riesgos, se identifican las actividades a realizar acorde a las necesidades, desarrollando diferentes capacitaciones y

sensibilizaciones que favorecen el mejoramiento de los procesos y que afiancen la importancia¹⁷ de la continuidad en la implementación del sistema.

Se realiza el diagnóstico inicial del SGSST bajo el Decreto 1072 de 2015 en acompañamiento de ARL Colmena Seguros en el suministro de la herramienta de evaluación, como resultado de la evaluación se obtuvo un cumplimiento del 42% frente a los requisitos del sistema, posterior a esta evaluación se da inicio a las actividades pendientes por ejecutar para el cumplimiento de los objetivos propuestos. En la reunión realizada el 30 de junio de 2016 en acompañamiento de la ARL y pasantes SENA se estructura el plan de trabajo anual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, tomando como insumo la evaluación inicial del Sistema, la identificación de peligros y valoración de riesgos, las acciones preventivas y correctivas a tomar de acuerdo con la observación en los comportamientos y sus necesidades. (Narváez, 2017)

En la ciudad de Bucaramanga - Santander Colombia en el año 2016 se realiza la mejora al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa PRESTO, a cargo de Ángela Cecilia Ardila Colmenares y Leidy Katherine Moreno Arroyave, su objetivo principal es implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo desarrollando actividades dentro del marco legal y de acuerdo con la política de la empresa, garanticen un medio de trabajo agradable, seguro y digno para los trabajadores, en el cual se pueda obtener niveles de desempeño óptimos en las actividades económicas y un buen medio para desarrollo del recurso humano en concordancia con el cumplimiento de los deberes y con el cuidado al medio ambiente. Al aplicar el formato de encuesta interna correspondiente a la “Evaluación inicial del Sistema de Gestión de

la Seguridad y Salud en el Trabajo” se determinó que las 21 preguntas formuladas, se obtuvo¹⁸ una calificación de Dieciséis (16), lo que indica que la empresa realiza actividades del SGSST, pero le hace falta aplicar algunas acciones correctivas y mejoras y no ha desarrollado un minucioso estudio que enfoque el SGSST en cada restaurante y los riesgos laborales presentes.

El análisis de las encuestas realizadas a los trabajadores y al Director Regional, nos da como resultado que la empresa Presto de la ciudad de Bucaramanga en sus diferentes sucursales, se encuentra en un SG-SST medio, en pro de mejoras y acciones correctivas entre las se pueden identificar (Pausas activas, rotación de trabajo, programas de vacunación, capacitaciones y programas de seguridad vial, capacitaciones y programas de seguridad industrial, actividades de vigilancia epidemiológica, programas de promoción y prevención de accidentes y enfermedades laborales, exámenes médicos ocupacionales de ingreso, periódicos y de retiro, visitas e inspección a los puestos de trabajo y ambiente laboral, que está expuesto cada trabajador, investigación de enfermedades y accidentes laborales, capacitaciones y programas de actualización, cuidado e higiene de culinaria, capacitaciones de evacuación frente a cualquier evento natural. (Ardila & Moreno, 2016)

Nancy Alejandra Agudelo Castro en el año 2019, desarrolla el Plan de trabajo para el Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo del restaurante Marleny en Chaparral Tolima de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019. Se desarrollan cuatro capítulos orientados a desarrollar e implementar estándares mínimos.

En el primer capítulo, se diligencia el diagnóstico inicial, usando el anexo técnico 1 de la Resolución 1111 de 2017 para conocer el estado actual de la empresa, las prioridades y necesidades en seguridad y salud laboral.

En el segundo capítulo, se realiza la matriz de identificación, evaluación y valoración de los peligros de acuerdo a la Guía Técnica Colombiana (GTC 45) de versión 2012, usando el Anexo B, para el registro de información referente a los peligros y siguiendo su metodología propuesta para tal fin. Esta matriz es una herramienta útil, que informa a la empresa los diferentes tipos de riesgos a los que están expuestos, sus diferentes efectos en la salud y cómo prevenirlos.

En el tercer capítulo, se realiza el Plan de Saneamiento Básico, de acuerdo a la normativa de la Resolución 2674 de 2013, a través de listas de chequeo y de observación directa en las instalaciones del restaurante. Se reúne información de los sitios de trabajo, para establecer los cuatro programas, los cuales son limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos, control integral de plagas y abastecimiento de agua potable. Cada programa contará con introducción, objetivo, alcance, responsable, definiciones, fichas de procedimientos y algunas recomendaciones. Y el cuarto capítulo, se establece un plan de trabajo, diseñando un cronograma de actividades para que la empresa adelante el proceso de implementación del SG SST, con la participación activa de todos los trabajadores del Restaurante Marleny, desarrollando los estándares mínimos que le hacen falta y que debe poner en marcha para la correcta ejecución del sistema de gestión de seguridad y salud laboral, además de hacer la debida intervención a los peligros con más alto nivel de riesgo.(Castro, 2019)

En el año 2017 en la ciudad de Bogotá, Colombia, Yuly Milena Núñez Díaz. Diseña el²⁰ Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la microempresa productos Doña Ceila, la metodología aplicada busca desarrollar los objetivos específicos mediante la ejecución de actividades y métodos para el levantamiento, procesamiento y presentación de la información, de manera que se obtenga como resultado final la formulación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la microempresa Productos Doña Ceila.(Díaz & Galindo, 2017)

Marco teórico

A medida que el hombre iba teniendo poder adquisitivo y protector en relación con sus propiedades, establecían procedimientos que los salvaguardaran a él y a su familia al refugiarse en las cavernas y como defensa a las fieras, aprendió a manejar el fuego, que fue constituida como una nueva protección, pero a su vez presentaba peligros.

En la edad media donde la seguridad y salud en el trabajo entra en auge ya que en Italia aparece publicada la obra clásica de Ramazzini “DE MORBUIBUS ARTIFICUM DIATRIBUS”, cuyos estudios inició en 1670, en la que se describen aproximadamente 100 ocupaciones diferentes y los riesgos específicos de cada una; desde entonces nace la medicina del trabajo. Bernardino Ramazzini fue un médico Italiano, considerado el fundador de la medicina del trabajo.(Cruz et al., 2017)

Con la nueva maquinaria, el mejoramiento de las mismas, el desarrollo de la química en el trabajo, dio desarrollo a nuevos productos, procesos de manufactura y de fabricación, se vio en

aumento el número de personas para manejo de maquinarias nuevas, con ello también multiplico²¹ el número de accidentes en los colaboradores, debido a la falta de capacitación y entrenamiento en los colaboradores en el manejo de las maquinas o en las operaciones desarrolladas.(Yepes, 2019)

El general Rafael Uribe Uribe, en el año 1904 fue el primero en plantear una plática orientada hacia la salud de los trabajadores. En el teatro Municipal de Bogotá decía: "Creemos en la obligación de dar asistencia a los ancianos, caídos en la miseria y que ya no tienen fuerzas para trabajar; veremos que es necesario dictar leyes sobre accidentes de trabajo y de protección del niño, de la joven y de la mujer en los talleres y en los trabajos del campo, creemos que es necesario obligar a los patronos a preocuparse de la higiene, del bienestar y de la instrucción gratuita de los desamparado".

En 1910, el general Rafael Uribe pidió que se indemnizara a los trabajadores víctimas de accidentes de trabajo, aduciendo que, si un soldado cae en un campo de batalla, o de por vida queda lisiado, porque si se le indemniza y a un trabajador que pierde su capacidad laboral en su batalla diaria por la vida no se le indemniza.(gesti@nss.pdf, 2017)

Años después del asesinato del general Rafael Uribe, el congreso aprobó la ley 57 de 1915, fruto póstumo de su ambición y de su esfuerzo, por lo cual se "obligo a las empresas de alumbrado y acueducto público, ferrocarriles y tranvías, fábricas de licores y fósforos, empresas de construcción y albañiles, con no menos de quince obreros, minas, canteras, navegación por embarcaciones mayores, obras públicas nacionales y empresas industriales servidas por maquinas con fuerza mecánica, a otorgar asistencia médica y farmacéutica y a pagar indemnizaciones en

caso de incapacidad o muerte" y a este último evento a sufragar los gastos indispensables de²² entierro.

En 1934, se creó la oficina de medicina laboral, esta dependencia comenzó a nivel nacional con sede en Bogotá y tenía como actividad principal el reconocimiento de los accidentes de trabajo y de enfermedades profesionales y de su evaluación en materia de indemnizaciones. Esta oficina central organizó dependencia en las principales capitales hasta formar una red que fue denominada Oficina Nacional de Medicina e Higiene Industrial y quedó incorporada al Ministerio del Trabajo. Posteriormente esta oficina se convirtió en el Departamento de Medicina Laboral y con funciones de calificación y evaluación de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.(2-Breve_historia_sobre_la_salud_ocupacional_en_Colombia1.pdf, s. f.)

Las normas de salud ocupacional en Colombia se incorporan a partir de 1950 con la promulgación del Código Sustantivo del Trabajo y que en la actualidad sigue vigente. Si bien es cierto que la salud ocupacional se demoró en establecerse, también es verdad que desde comienzos del siglo XX se presentaron propuestas para este fin. Desde 1954, el Ministerio de Salud desarrolló un plan de Salud Ocupacional, para capacitar profesionales, tanto médicos como ingenieros, quienes conformaron una sección anexa de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial. Este grupo desarrolló el primer diagnóstico de Salud Ocupacional del país, por medio de encuestas y procedió a efectuar los primeros estudios epidemiológicos sobre enfermedades profesionales, dándole énfasis a la 21 neumoconiosis, producida por el polvo del carbón, a la silicosis y a las intoxicaciones profesionales producidas por el plomo y el mercurio.

En 1954, y como aporte de los patronos privados se creó la entidad CONALPRA; que en 1958 cambio su nombre por el Consejo Colombiano de Seguridad (CCS) con sede en Bogotá. El Ministro de Trabajo en el año 1961 formo la División de Salud Ocupacional que se encargó de la prevención y control de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. En 1964, ya existían tres dependencias dedicadas a la Medicina e Higiene de Trabajo; el grupo de Salud Ocupacional del INPES en el Ministerio de Salud; la sección de Salud Ocupacional del Instituto de Seguros Sociales.

En el año de 1993 se crea la ley 100 "Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones", y el decreto ley 1295 de 1994 "Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales". En este momento no solo se reparaba al trabajador por los daños, sino que ahora evitaba los riesgos, y nacen las Administradoras de Riesgos Profesionales (ARP), las contingencias de Accidentes de Trabajo y Enfermedad Profesional (ATEP), las Instituciones Prestadoras de Servicio (IPS) y las Entidades Promotoras de Salud (EPS). (HISTORIA DE LA SALUD OCUPACIONAL EN COLOMBIA timeline., s. f.)

En el año 2012 nace la Ley 1562 de 2012, por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional y en el año 2014 se establece el decreto 1443 por medio del cual se dictan disposiciones para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Con toda la evolución que ha surgido en materia de seguridad y salud en el trabajo se²⁴ puede evidenciar la importancia y ventajas que tiene para cualquier empresa tanto en temas reglamentarios o legales como también en temas de mejora continua.

El Decreto 1443 establece que la seguridad y salud en el trabajo “Es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y 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 la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones”.

Actualmente en las empresas, la salud y seguridad en el trabajo va cobrando interés, debido a la necesidad de mantener una estabilidad mental, física y social en los colaboradores, dando lugar a medidas de prever accidentes y enfermedades laborales, por esto la importancia de la implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo (SGSST), ya que este genera un impacto en el rendimiento general de las organizaciones, permitiendo la reducción en la tasa de accidentes y ausentismo de los empleados.(Madrid Bernal et al., 2019)

Con respecto a lo anterior, en el año 2019 aparece la resolución 0312 presentada por el Ministerio del trabajo, que tiene como principal objetivo definir los estándares mínimos del SGSST, dichos estándares son un conjunto de normas, requisitos y procedimientos obligatorios para los empleadores y contratantes, esta resolución 0312 deroga a la 1111 del 2017, debido a que esta antigua resolución presentaba un sistema de gestión general para cualquier organización, con esta

actualización, se busca definir estándares mínimos acordes al tipo de riesgo y al tamaño de la²⁵ empresa, Ministerio del Trabajo (2019).

En la actualidad vemos la necesidad de implementar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo como requisito legal de la Republica Colombiana, por eso se habla de la Resolución 0312 de 2019 que plantea los estándares mínimos del SG-SST teniendo en cuenta el tamaño de las organizaciones y el nivel de riesgo al cual están expuestas las empresas. Es importante resaltar que en Colombia la legislación se ha actualizado según los estándares europeos, que buscar facilitar el crecimiento de la sociedad y el cumplimiento en los objetivos y metas de los colaboradores. Al pasar de los años notamos que la exigencia de la seguridad y salud en el trabajo por parte del estado ha aumentado, brindando con ello garantías a los colaboradores y ambientes de trabajo más seguros, recordemos que los estándares mínimos son la agrupación de normas, requisitos y procedimientos obligatorios para el funcionamiento de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Dependiendo el tamaño de la empresa se considera microempresa a toda organización que no supere los 10 (diez) trabajadores.(Derecho del Bienestar Familiar [RESOLUCION_MTRA_0312_2019], s. f.)

Tabla 2. Estándares mínimos para empresas de menos de 10 trabajadores

Ítem	Criterios: Empresas de 10 o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II y III
Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST	<p>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil:</p> <p>El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de menos de diez (10) trabajadores en clase de riesgo I, II, III puede ser realizado por un técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite mínimo un (1) año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p> <p>Esta actividad también podrá ser desarrollada por tecnólogos, profesionales y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p>
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente.

Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención, que incluya como mínimo lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control.
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de SST firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.
Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros y la evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL.
Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos.

Fuente: Estándares mínimos para empresas pequeñas, Ministerio de Trabajo (2019)

Con base a la implementación de la Resolución 0312 de 2019, se propone utilizar la metodología “PHVA” (planear, hacer, verificar y actuar) de esa manera se estructura el sistema de gestión de seguridad y Salud en el trabajo basado en el mejoramiento continuo.

La tabla 2 hace referencia a las actividades y herramientas que se deben tener en cuenta al momento de implementar la Resolución 0312 de 2019, dirigida a microempresas, es decir, que toda organización con menos de 10 trabajadores puede hacer uso de esta metodología.

Tabla 3. *Metodología para la implementación de la Resolución 0312 de 2019*

ETAPA	ACTIVIDAD	HERRAMIENTA
Planear	Realizar diagnóstico inicial de la organización, teniendo en cuenta el cumplimiento de la resolución 0312.	Formulario de evaluación inicial.
	Definición del perfil del cargo del encargado de SST.	Perfil de cargo. Matriz de evaluación de ARL.
	Determinar la ARL a la cual se va a afiliarse.	Plan de trabajo anual. Plan de capacitación anual.
	Determinar plan de evaluaciones médicas de ingreso, periódicos y egreso.	Procedimiento de evaluaciones médicas.
	Determinar el plan anual del trabajo de la SST.	Matriz de peligros y riesgos.

	Determinar plan de capacitación. Identificación de peligros y riesgos en la organización.	
Hacer	Contratación de la persona de SST. Afiliación de los colaboradores a la ARL. Realizar evaluaciones médicas acorde al procedimiento. Realizar las actividades estipuladas en el plan anual de trabajo. Realizar capacitación en SST acorde al plan de trabajo. Aplicar las medidas de prevención y control frente a los peligros identificados.	Procedimiento de contratación. Procedimiento de evaluaciones médicas. Listado de asistencia, material didáctico. Hojas de seguridad, PONS.
Verificar	Identificación de NO conformidades en el cumplimiento de la resolución 0312. Verificar el desempeño de las actividades.	Plan de seguimiento a la implementación. Indicadores.
Actuar	Determinar las oportunidades de mejora en el SG-SST.	Plan de mejora continua.

Fuente: Madrid Bernal et al., 2019.

El principal objetivo de la seguridad y salud en el trabajo es mejorar las condiciones de los colaboradores, el medio en que laboran y su salud tanto física como mental, que finalmente tiene como finalidad promover el bienestar integral de los trabajadores en sus ambientes laborales

El 31 de Julio de 2014 mediante el Decreto 1443 del Ministerio de Trabajo. “Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)”. Se establecieron las normas para los empleadores, referentes a la salud y la seguridad en el trabajo de sus trabajadores, así mismo los compromisos de los trabajadores y las Administradoras de Riesgos Laborales. El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud debe implementarse por las empresas con la colaboración de sus trabajadores, garantizando su cumplimiento, dándosele a conocer y verificándolo una vez al año, debía realizar un proceso de inducción de las tareas del cargo para los nuevos trabajadores, identificando y controlando riesgos y peligros que pueden desencadenar un accidente en su lugar de trabajo, a su vez debía contar con un programa de capacitación al año en (SST) y finalmente proporcionar elementos de protección personal adecuados para cada función a los trabajadores.(Derecho del Bienestar Familiar [DECRETO_1443_2014], s. f.)

Lo soportes de todo lo mencionado anteriormente debía ser organizado, archivado y guardado, con el fin de poder tenerlo controlado para facilitar su acceso, su conservación puede ser electrónica o física preservándola de posibles daños o pérdida de la información y a su vez la empresa está obligada a tener un médico especialista en medicina laboral. Ahora bien, el trabajador

debía contribuir al cumplimiento de dicha normatividad, procurando el cuidado de su salud,³¹ participando en toda capacitación de seguridad y salud en el trabajo, proporcionando información verídica de su salud y comunicando al empleador los peligros que rodeaban su ambiente de trabajo. Por otra parte, las administradoras de riesgos laborales (ARL), tenían la obligación de capacitar a los responsables de la seguridad y salud en el trabajo SST, proporcionando asistencia a empresas y empleados. La salud integral específicamente hacía referencia a la salud del trabajador en misión o cooperado, la salud familiar y la salud de los contratistas.

Una (1) vez al año se debía evaluar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo por parte del responsable de Sistema, planeando, organizando, dirigiendo, desarrollando y aplicando su realización. Así mismo debía comunicar a la dirección el manejo y los resultados de este, para finalmente fomentar la cooperación en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.(e87e2187-2152-a5d7-fd1d-7354558d661e.pdf, 2014.)

El 26 de marzo de 2015 el Ministerio de Trabajo estableció el Decreto 1072 Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, se encargó de compilar todas las normas que reglamentaban el trabajo y que antes estaban dispersas para convertirse en fuente única de consulta sobre normatividad del trabajo en Colombia, así mismo estableció sanciones y multas por llegar a incumplir la implementación del SG-SST. (Derecho del Bienestar Familiar [DECRETO_1072_2015], s. f.)

En febrero de 2016 el Ministerio de Trabajo estableció el Decreto 171 por medio de cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Capítulo 6 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto

1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la³² implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) dejando claro que toda empresa pública o privada estaba en la obligación de cambiar su Programa de Salud Ocupacional por el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) teniendo como límite el 31 de enero de 2017, también que debían recibir de igual forma, asesoría y asistencia técnica por parte de las Administradoras de Riesgos Laborales y estas a su vez debían periódicamente entregar informes de estas actividades desarrolladas.

En marzo de 2017 bajo la Resolución 1111 el Ministerio de Trabajo define los estándares mínimos establece los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes, esta Resolución es derogada por el artículo 37 de la Resolución 312 de 13 de febrero de 2019. La presente Resolución tiene por objeto implementar los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para las entidades, personas o empresas señaladas en el campo de aplicación de la Resolución 312. La aplicación de los Estándares Mínimos se realizará de acuerdo con las fases y en los periodos establecidos en los artículos 25 y 26 de la Resolución. Es importante resaltar que en Colombia la legislación se va actualizando de acuerdo a modelos europeos.

Por otro lado, según el Ministerio del Trabajo (2019) los Estándares Mínimos son la agrupación de normas, requisitos y procedimientos obligatorios para los empleadores y contratantes, en los que se establecen las condiciones indispensables para el funcionamiento de un sistema de salud y seguridad en el trabajo. Por tal motivo se toma como referencia los estándares

necesarios para las microempresas. En cuanto al tamaño de las empresas, se considera³³ microempresa a toda organización que no supere los 10 trabajadores.(Norma, s. f.)

A continuación, se muestra los criterios mínimos exigidos por el ministerio de trabajo que deben tener en cuenta dichas organizaciones para dar cumplimiento a la Resolución. Criterios: Empresas de 10 o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II y III.

- Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST: El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de menos de diez (10) trabajadores en clase de riesgo I, II, III puede ser realizado por un técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite mínimo un (1) año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. Esta actividad también podrá ser desarrollada por tecnólogos, profesionales y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.
- Afiliación al sistema de seguridad social integra: Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente.
- Capacitación en SST: Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención, que incluya como mínimo lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control.

- Plan anual de trabajo: Elaborar el Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de SST³⁴ firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.
- Evaluaciones médicas ocupacionales Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.
- Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos: Realizar la identificación de peligros y la evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL.
- Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados: Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos.

Norma ISO 45001:2018. En el año 1999 en Reino Unido, nació la norma OHSAS 18001, que proporcionaba los requisitos para un sistema de gestión de la salud y seguridad en el trabajo y en el año 2007 presento su última actualización.

La OHSAS genero un impacto positivo en la seguridad en las organizaciones, sin embargo, en el año 2016 se presentó la norma ISO 45001, que busca la incorporación de la norma al ámbito ISO. Los beneficios que genera la ISO 45001, es la compatibilidad y unificación con otros sistemas de gestión, especialmente los que han adoptado la estructura de alto nivel, por otra parte, los beneficios que aporta no son muchos más que los que aporta otro sistema de gestión, así: Mejora en la cultura de prevención, capacidad de integración en todos los procesos y alineación de objetivos, comunicación y divulgación de documentos más efectiva, incremento de la coordinación

entre procesos y departamentos, disminución del ausentismo laboral.(Origen y evolución de³⁵ OHSAS 18001, 2014)

La ISO 45001:2018, describe la implementación de un sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo, que tiene como objetivo proveer condiciones de trabajo seguras, prevenir lesiones y el desgaste de la salud, mejorando el desempeño de SST. La implementación de la norma se realiza bajo la estructura de alto nivel de las otras normas publicadas por la ISO (International Organization for standardization), permitiendo a las organizaciones mejorar la integración de los sistemas de gestión.(¿Cómo ha sido la trayectoria de la norma ISO 45001?, 2018)

A su vez los sistemas de gestión en el ámbito alimentario deben considerar y estar actualizados frente a las buenas prácticas sanitarias en la industria alimentaria dictadas por la ley, los restaurantes desde el nacimiento de la “Ley 9 de 1979” donde se dictan los reglamentos y medidas necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones de salud pública frente a todos estos establecimiento, a través del paso de los años se fueron adoptando nuevas medidas con el fin de mejorar las practicas, normas y un mejor control frente a la industria alimentaria y de ahí nació el Decreto 3075 de 1997 donde se establecen todas la medidas que deben cumplir toda la Industria alimentaria.(ALIMENTOS,+LEGISLACIÓN+Y+CALIDAD.pdf, 2017.)

Adicional en el año 2013 aparece la Resolución 2674 la cual complementa al Decreto 3075 de 1997, esta resolución en su capítulo VIII, artículo 32, 33, 34., 35 y 36 hace referencia a todo lo que tienen que cumplir un restaurante para su funcionamiento. En el artículo 32 de la resolución

estable las disposiciones generales que deben cumplir los restaurantes y establecimientos³⁶ destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
- No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
- El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
- Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
- Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
- Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
- Contaran con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
- Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.
- Contaran con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios

sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los³⁷ centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

(Derecho del Bienestar Familiar [RESOLUCION_MINSALUDPS_2674_2013], s. f.)

Adicional los artículos ya mencionados la normatividad nos hace mención sobre las buenas prácticas de manufactura o BPM, estas son un conjunto de medidas y prácticas que todo manipular de alimentos debe cumplir para poder trabajar en esta industria, estas medias han ido evolucionando a través de los años con el fin de que cada vez las personas que se dedican a esta área laboral sean más competentes, con el fin de entregar alimentos seguros al consumidor final.

Debido a esto un manipulador de alimentos de be cumplir con las siguientes BPM:

- El establecimiento debe asegurar que las personas que laboren deben tener un estado óptimo de salud, con el fin de que estos no porten o padezcan de ningún tipo de enfermedad que sea propensa a ser transmitida por los alimentos.
- El establecimiento debe contara con los certificados médicos de cada colaborador donde certifique que es apto para manipular alimentos, estos deben tener una vigencia inferior a un año.
- Todo colaborador debe contar con excelentes practicas higiénicas con el fin de no ser una fuente de contaminación para los alimentos, como buena higiene personal, dotación limpia, de color claro y adecuada para las funciones a desempeñar, no portar objetos que puedan quedar en los alimentos (anillos, pulseras, aretes, entre otras), uñas cortas, un buen lavado

de manos que debe ser paulatino en toda la jornada laboral y una correcta manipulación³⁸ de los alimentos.

- Todo manipulador de alimentos debe tener una capacitación anual de 10 horas repartidas en el año, estas formaciones van enfocadas a las buenas prácticas de manufactura, calidad alimentaria, normatividad alimentaria vigente y otros aspectos que deben conocer los manipuladores enfocados en su ambiente laboral, esta formación es anual y se deben tener los respectivos soportes de asistencia cronograma de formación, evolución y certificado de la persona o entidad formadora la cual esté capacitado para dar esta formación.

(Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sinónimo de responsabilidad e inocuidad en los alimentos - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, s. f.)

Paradigma

La investigación a través del tiempo ha pasado por un proceso de evolución que ha significado primero, responder el paradigma filosófico positivista, el cual busca la causa de los fenómenos y eventos, formulando las generalizaciones de los procesos observados. El rigor y la credibilidad científica se basan en la validez interna. Un paradigma es una concepción del objeto de estudio de una ciencia, de los problemas generales a estudiar, de la naturaleza de sus métodos y técnicas, de la información requerida y finalmente de la forma de explicar, interpretar o comprender, según los resultados de la investigación.(Godínez, 2013)

Este trabajo tiene como finalidad realizar el diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el gastrobar la “Santa María Pub”, utilizando la naturaleza cuantitativa asegurando la precisión en la implementación del Sistema de Gestión mediante el ciclo del PHVA, contando con fenómenos observables, medibles, confiables, comparables basados en la validez interna de la empresa. Es muy importante para la implementación tener objetos de estudio que aporten a un sistema sistémico y basado en la mejora continua, por ser un sistema único a la naturaleza de la empresa, nivel de riesgo y factores de exposición, por medio de un sistema susceptible a medición, análisis y control de los hallazgos, a partir de la autoevaluación del SGSST, la identificación de peligros, evaluación y control de los riesgos, listas de chequeo y la observación de comportamientos, donde permite conocer el estado actual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. (Godínez, 2013)

Tipo de Investigación

Al momento de elaborar un trabajo se debe definir qué tipo de orientación debe tener y esto se establece dependiendo de la pregunta de investigación y los objetivos establecidos, de esta manera se tienen claridad y facilita para la obtención de los resultados. Existen diferentes tipos de investigación, entre los que se encuentra la investigación mixta, mediante este tipo de investigación se logra una perspectiva más amplia y profunda del fenómeno, la investigación se sustenta en fortalezas de cada método (cuantitativo y cualitativo) y no en sus debilidades, producir datos amplios y variados mediante la multiplicidad de observaciones, ya que consideran diversas fuentes y tipos de datos, contextos, ambientes y análisis, potenciar la creatividad teórica por medio de suficientes procedimientos críticos de valoración, efectuar indagaciones más dinámicas a los diferentes trabajadores, permitir una mejor exploración de los datos encontrados, oportunidad para desarrollar nuevas destrezas o competencias en materia de investigación, o bien reforzarlas. El tipo de investigación que más se ajusta para el desarrollo del presente trabajo es la investigación mixta, para explorar la diversidad de posibilidades de análisis.(Cedeño, 2012)

Diseño de investigación

Debido al tipo de información que se desea obtener, así como el nivel de análisis que se va realizar, se desarrollara estudios descriptivos e informativos sobre la pregunta de investigación planteada en este documento; este tiene por objetivo la formulación de un problema para posibilitar una investigación más precisa.

Es muy importante tener claro el nivel de conocimiento científico desarrollado previamente, así como la información no escrita que se posee debido a que por sus relatos y experiencias se pueden sintetizar para aportar al trabajo. Cuando un investigador construye un marco referencia teórica y práctica, puede decirse que este primer nivel de conocimiento es exploratorio.(Tipos de estudio y métodos de investigación, 2005)

Población y Muestra

La aplicación de este modelo y ejecución de cada una de las actividades van dirigidas al total de la población trabajadora en el gastrobar La santa María Pub, el enfoque de la investigación está concentrado en el diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El censo está conformado por todo el personal del gastrobar en total cuentan con 7 colaboradores 3 administrativos y 4 operativos.

Instrumentos

Lista de verificación bajo la Resolución 0312 de 2019

Elaborar una valoración inicial del estado de gastrobar, es el punto de partida para identificar las prioridades y necesidades en temas de seguridad y salud en el trabajo que se deben tener en cuenta para ejecutar actividades preventivas en pro del bienestar de la población

trabajadora, determinando así las acciones a seguir para implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de manera que se ajuste a las necesidades del gastrobar “La Santa María PUB”.

Aplicar la lista de chequeo con el fin de realizar la evaluación inicial de posibles elementos con los que cuente la empresa relacionados con el SG-SST (Resolución 0312 de 2019) Por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Capítulo 1: Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificados con riesgo i, ii o iii.

En el artículo 3, estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores. Las empresas, trabajadores o contratantes con diez (10) o menos trabajadores clasificados con riesgos I, II o III deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores.

Tabla 4. *Estándares mínimos del SG-SST.*

	ESTANDARES MINIMOS DEL SG-SST	
Asignación del personal que diseña el diseño de Gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de menos de diez (10) trabajadores en clase de riesgo I, II y III puede ser realizado por un técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soporte de la persona asignada.

	<p>o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite mínimo un (1) año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de las actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p> <p>Esta actividad también podrá ser desarrollada por tecnólogos, profesionales y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en Seguridad y Salud en el trabajo y el referido curso de capacitación de cincuenta (50) horas.</p>	
Afiliación al Sistema de Seguridad Social integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de afiliación y del pago correspondiente
Capacitación en SST	Elaborar y ejecuta programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas / plantillas donde se evidencie la firma de los trabajadores
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de SST, firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual	Solicitar documento que contenga Plan Anual de Trabajo
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales
Identificación de peligros; evaluación y valoración de los riesgos	Realizar la identificación de peligros y la evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL	Solicitar documento con la identificación de peligros; evaluación y valoración de los riesgos Constancia de acompañamiento de la ARL - Acta de visita de la ARL

Medidas de prevención y control frente a peligros / riesgos identificados	Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en los resultados de la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	Solicitar documento soporte con acciones ejecutadas
--	---	---

Fuente: (Resolucion+0312-2019-Estandares mínimos del Sistema de la Seguridad y Salud.pdf, 2019)

Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos

Se describen y justifican los instrumentos de recolección seleccionados para cumplir con los objetivos y la información necesaria y completa para dar respuesta a la pregunta de investigación.

Identificación de peligros, evaluación, valoración y control de los riesgos (IPERVA) La identificación de peligros se realizará para todas las actividades que estén desarrollando en el gastrobar “La Santa María Pub”, en el formato de la matriz de identificación de riesgos y peligros, se registrarán los hallazgos.

La persona designada para la visita debe tener conocimiento y estar capacitada para reconocer las condiciones de trabajo que generan riesgos (Profesional SST junto con el Vigía de la empresa cuando sea posible). Debe dirigirse a todas las zonas de la empresa y a cada uno de los colaboradores. Su objetivo es examinar detalladamente todos los aspectos del trabajo que puedan causar daños a la salud y la integridad de la población trabajadora. (ICONTEC, 2012)

Esta herramienta nos permite identificar las normas y requisitos legales que debe cumplir una empresa en materia de riesgos laborales, determinada de acuerdo a los peligros y riesgos identificados, esto a su vez este dictaminado acorde al sector económico y nivel de riesgos que se encuentra el gastrobar “La Santa Maria PUB”.

Un eje central en la matriz legal es el Decreto 1072 de 2015 que establece en el titulo 4 capitulo 6, los lineamientos de obligatorio cumplimiento que debe cumplir un SGSST al momento de sus diseño e implementación, en cual determina que este de tener un diseño lógico y que permita anticipar, reconocer y controlar los diferentes riesgos asociados a la empresa. A su vez este va estar acorde al tamaño, características y actividad económica e ir de la mano con la política de SST.

Esta herramienta debe permitir o contemplar las obligaciones y responsabilidades que deben cumplir tanto los colaboradores, los empleadores y ARL. Después de realizar la investigación y determinar las normas aplicables a la empresa gastrobar “La Santa Maria PUB” el instrumento será un documento elaborado en una hoja de Excel la cual contemplara un orden jerárquico normativo y una serie de columnas a llenar, las cuales son:

- Jerarquía de la norma
- Serial de la norma
- Año de expedición
- Titulo
- Artículos que aplican

- Descripción de dicha norma
- Cumplimiento normativo
- Responsable
- Observaciones o evidencias de cumplimiento

(Gomez et al., 2021)

Técnica de análisis de instrumentos

Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos

Los pasos para realizar una visita ordenada y eficiente se determinaron de la siguiente manera:

1. Recolectar la información, recorriendo el lugar de trabajo dividido de manera general en dos áreas:
 - Administrativa: que corresponde al área de caja.
 - Operativa: donde se realiza preparación y entrega de alimentos.

La información que contribuirá en la actualización y diligenciamiento de la matriz de identificación de riesgos y peligros provendrá de:

- Reportes de actos y condiciones inseguras, los cuales se diligenciarán de manera libre por todos los colaboradores de la empresa y serán remitidos al Vigía para tomar las acciones pertinentes. El reporte de Actos y condiciones inseguras permitirá que el gerente, líderes y los mismos colaboradores participen de forma comprometida en los hallazgos de

condiciones o actos inseguros y se reporten de manera inmediata para tomar las⁴⁷ correcciones necesarias.

- Reportes de Inspecciones: los resultados encontrados en las diferentes inspecciones que se realicen, permitirán identificar situaciones nuevas que no se hayan corregido y que deban incluirse en la matriz para su valoración y control. (Inspección general de seguridad, equipos de emergencias, etc.).
- Auditorías internas o del cliente: con los hallazgos de las auditorías realizadas se identificarán si existen condiciones nuevas o que requieran de una nueva valoración en la matriz.
- Reporte de Accidentes e Incidentes.
- Comunicaciones o reportes externos.

2. Clasificar los procesos, actividades y las tareas examinando los aspectos del trabajo que realizan e investigando lo que ocurre en la práctica del lugar de trabajo, adicionalmente se deben incluir las tareas no rutinarias.
3. Identificar y clasificar los peligros a los que están expuestos en las actividades laborales y en los sitios que realizan el trabajo como por ejemplo físicos, Químicos, Biológicos entre otros. (Incluir la emergencia sanitaria).

De igual manera establecer los efectos posibles sobre la integridad o salud de los colaboradores, teniendo en cuenta sus consecuencias a corto plazo como los de seguridad

(accidente de trabajo), y las de largo plazo como las enfermedades y el nivel de daño que pueden⁴⁸ generar en las personas.

4. Identificar los controles existentes para cada peligro identificado, considerando lo que se ha implementado para disminuir el riesgo como, por ejemplo: inspecciones, ajustes a los procedimientos, entre otros.
5. Valoración de los riesgos, para ello se debe tener en cuenta la suficiencia de los controles existentes y los criterios de aceptabilidad del riesgo según lo determine la empresa.

Evaluación de los Riesgos, sirve para determinar la probabilidad de que ocurran eventos específicos y la magnitud de sus consecuencias. Para evaluar el nivel de riesgo (NR), se debería determinar lo siguiente:

<p>NIVEL DE RIESGO</p> <p><u>NR= NP*NCN</u></p> <p>NR= Nivel de Riesgo</p> <p>NP= Nivel de Probabilidad</p> <p>NC= Nivel de Consecuencia</p>
--

<p>NIVEL DE PROBABILIDAD</p> <p><u>NP= ND+NE</u></p> <p>NP= Nivel de Probabilidad</p> <p>ND= Nivel de Deficiencia</p> <p>NE= Nivel de Exposición</p>
--

Tabla 5. Para determinar el ND se puede utilizar la siguiente tabla:

DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE DEFICIENCIA (ND)
--

Nivel de Deficiencia	Valor de ND	Significado
Muy Alto (MA)	10	Se han detectado peligros que determinan como posible la generación de incidentes, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe, o ambos.
Alto (A)	6	Se han detectado algunos peligros que pueden dar lugar a incidentes significativos, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es bajo, o ambos.
Medio (M)	2	Se han detectado peligros que pueden dar lugar a incidentes poco significativos o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es moderada, o ambos.
Bajo (B)	No se asigna valor	No se ha detectado peligro o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es a la, o ambos. El riesgo está controlado.
		Estos peligros se clasifican directamente en el nivel de riesgo y de intervención cuatro (IV)

Tabla 6. La determinación del nivel de deficiencia para los peligros higiénicos (físico, químico, biológico u otro) se realiza en forma cualitativa.

NIVEL DE DEFICIENCIA	VALOR DE ND.	CONCENTRACION OBSERVADA
Exposición muy alta	10	> Límite de exposición ocupacional.
Exposición moderada o alta	6	50% - 100% del límite de exposición ocupacional
Exposición baja	2	10% - 50 % del límite de exposición ocupacional.
No exposición	No se asigna valor	< al 10 % del límite de exposición ocupacional.

Tabla 7. Para determinar el NE se tiene en cuenta los siguientes criterios:

DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE EXPOSICIÓN (NE)		
Nivel de Exposición	Valor de NE	Significado
Continua (EC)	4	La situación de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral
Frecuente (EF)	3	La situación de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos.
Ocasional (EO)	2	La situación de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto
Esporádica (EE)	1	La situación de exposición se presenta de manera eventual

Tabla 8. Para determinar el NP se combinan los resultados de ND*NE y se obtienen:

DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD (NP)					
Nivel de Probabilidad		Nivel de Exposición (NE)			
		4	3	2	1
Nivel de deficiencia (ND)	10	MA-40	MA-30	A-20	A-10
	6	MA-24	A-18	A-12	M-6
	2	M-8	M-6	B-4	B-2

Tabla 9. Interpretando su resultado con la siguiente tabla:

SIGNIFICADO DE LOS DIFERENTES NIVELES DE PROBABILIDAD (NP)		
Nivel de Deficiencia	Valor de NP	Significado
Muy Alto (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente.
		Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.
Alto (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica
		La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral.
Medio (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición.
		Es posible que suceda el daño alguna vez.
Bajo (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición.
		No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

Tabla 10. A continuación se determina el nivel de consecuencia según los siguientes parámetros, teniendo en cuenta la consecuencia directa más grave que se pueda presentar en la actividad:

DETERMINACIÓN DEL NIVEL DE CONSECUENCIA		
Nivel de Consecuencias	NC	Significado
		Daños personales

Mortal o Catastrófico (M)	100	Muerte
Muy grave (MG)	60	Lesión o enfermedades graves irreparables (incapacidad permanente parcial o invalidez)
Grave (G)	25	Lesiones o enfermedades con incapacidad laboral temporal (ILT)
Leve (L)	10	Lesiones o enfermedades que no requieren incapacidad.

Tabla 11. Finalmente se obtiene el nivel del Riesgo ($NR = NP * NC$)

Nivel de riesgo y de intervención $NR = NP \times NC$		NIVEL DE PROBABILIDAD (NP)			
		20 - 24	20 - 10	8 - 6	4 - 2
Nivel de Consecuencias (NC)	100	I 4000-2400	I 2000 - 1000	I 800 - 600	II 400 - 200
	60	I 2400-1440	I 1200- 600	II 480 - 360	II 240 III 120
	25	I 1000- 600	II 500 - 250	II 200 - 150	III 100 - 50
	10	II 400 - 200	II 200 III 100	III 80 - 60	III 40 IV 20

Tabla 12. Y se interpreta de la siguiente manera:

SIGNIFICADO DEL NIVEL DE RIESGO		
Nivel de Riesgo	Valor de NR	Significado
I	4000 - 600	Situación crítica. Suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente.
II	500 - 150	Corregir y adoptar medidas de control de inmediato
III	120- 40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aun es aceptable.

Tabla 13. Para determinar la aceptabilidad del riesgo se establecen los siguientes criterios como base para evaluar su aplicabilidad.

<i>Ejemplo de aceptabilidad del riesgo</i>	
<i>Nivel de Riesgo</i>	<i>Significado Explicación</i>

<i>I</i>	<i>No Aceptable</i>	<i>Situación crítica, corrección urgente</i>
<i>II</i>	<i>No Aceptable o Aceptable con control específico</i>	<i>Corregir o adoptar medidas de control</i>
<i>III</i>	<i>Mejorable</i>	<i>Mejorar el control existente</i>
<i>IV</i>	<i>Aceptable</i>	<i>No intervenir, salvo que un análisis más preciso lo justifique</i>

Una vez evaluados los riesgos, se realiza la priorización para su debido control teniendo en cuenta: número de trabajadores expuestos, peor consecuencia.

Jerarquizando los controles en:

- Eliminación
- Sustitución
- Controles de ingeniería
- Controles administrativos
- Elementos de protección personal / Equipos

(ICONTEC, 2012)

Lista de verificación bajo la Resolución 0312 de 2019

Para el análisis de los datos se debe visitar la empresa con el fin de determinar la situación actual en la que se encuentra con respecto a los requisitos del SG-SST, tabular los datos recolectados en la lista de chequeo y esquematizarlos en un gráfico de barras para identificar el grado de cumplimiento de los requisitos en materia del SG-SST para posteriormente analizar los resultados de la lista de chequeo revisando si la empresa cumple o no con estándares mínimos de salud y seguridad laboral, con el fin de desarrollar el plan de trabajo para su implementación y seguimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Aplicar la autoevaluación conforma a la tabla de valores y calificación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión, mediante el diligenciamiento del formulario y evaluación, en los ítems de la tabla de valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II o III, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación.

Tabla 15. La tabla de valores de los estándares mínimos está desarrollada bajo el ciclo PHVA de la siguiente manera:

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (SG-SST) (4%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales
			1.1.5 Pago de pensión trabajadores alto riesgo
			1.1.6 Conformación COPASST / Vigía
			1.1.7 Capacitación COPASST / Vigía
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia
	GESTION INTEGRAL DEL SISTEMA DE	Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (6%)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP
			1.2.2 Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP
1.2.3 responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso (50 horas)			
GESTION INTEGRAL DEL SISTEMA DE	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST/Vigía	
		2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	

II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado
		Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal
		Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
		Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
		Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas
		Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
	GESTIÓN DE PELIGRO	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo
			3.1.4 Realización de los exámenes médicos ocupacionales: pre ingreso, periódicos
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras
3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos			
Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)		3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	
		3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral	
		3.2.3 Registro y análisis estadístico de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	
Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)		3.3.1 Medición de la severidad de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	
		3.3.2 Medición de la frecuencia de los Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	
		3.3.3 Medición de la mortalidad de Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	
		3.3.4 Medición de la prevalencia de incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	
		3.3.5 Medición de la incidencia de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	
		3.3.6 Medición del ausentismo por incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	
Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros		
	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa		

	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.1.3 Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional, cancerígenos y otros)	
		4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	
		4.2.1 Se implementan las medidas de prevención y control de peligros	
		4.2.2 Se verifica aplicación de las medidas de prevención y control	
		4.2.3 Hay procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	
		4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía	
		4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	
	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas		
	GESTION DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST (5%)	
		6.1.1 Indicadores estructura, proceso y resultado	
		6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	
		6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	
		6.1.4 Planificar auditoría con el COPASST	
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)	
		7.1.1 Definir acciones de Promoción y Prevención con base en resultados del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	
		7.1.2 Toma de medidas correctivas, preventivas y de mejora	
		7.1.3 Ejecución de acciones preventivas, correctivas y de mejora de la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedad laboral	
		7.1.4 Implementar medidas y acciones correctivas de autoridades y de ARL	

Figura 1. Desarrollo por Ciclo PHVA

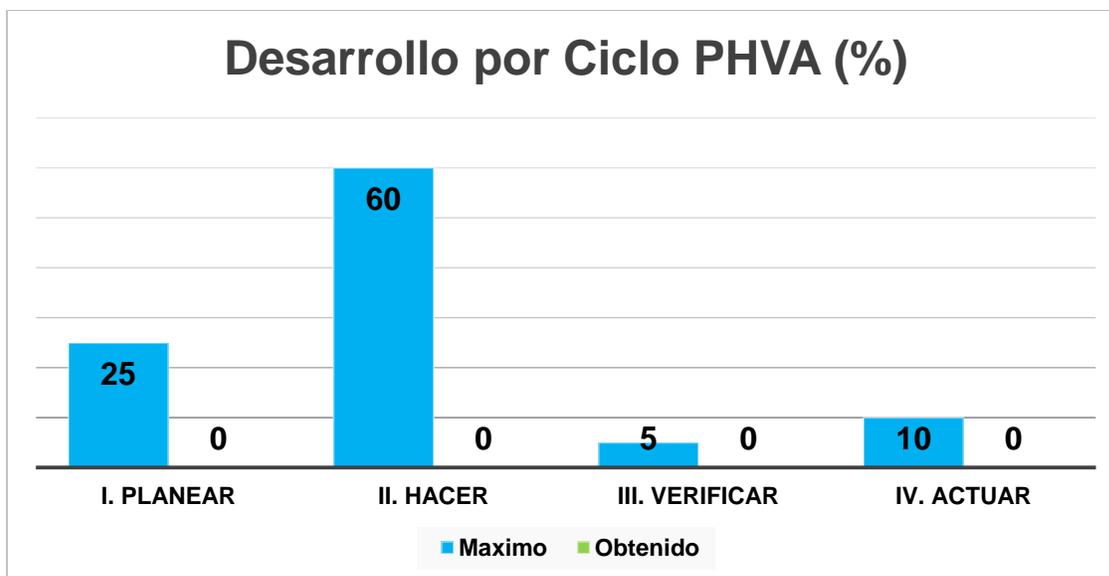
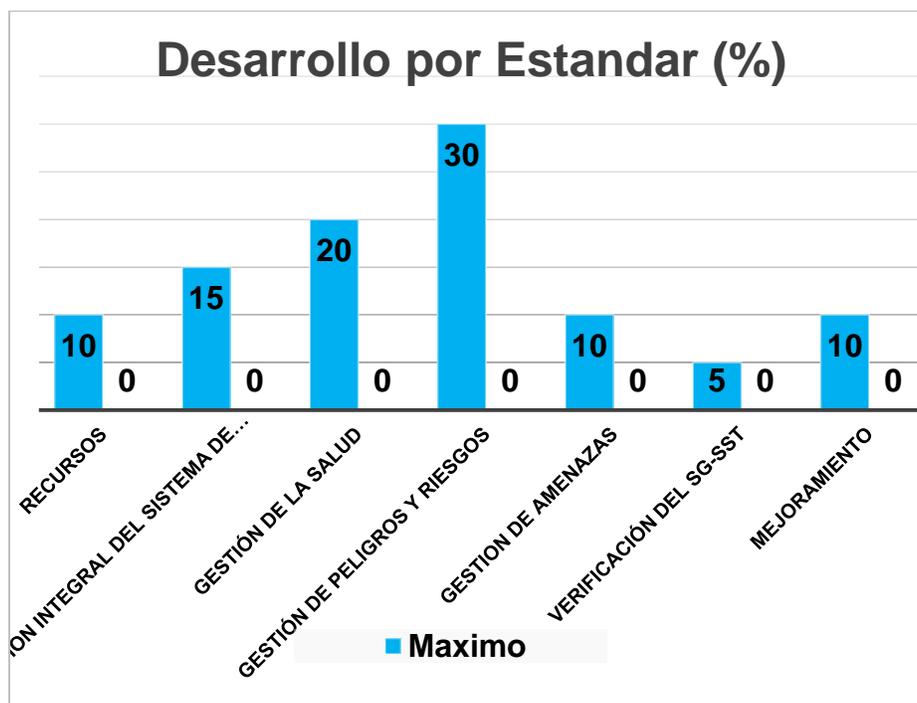


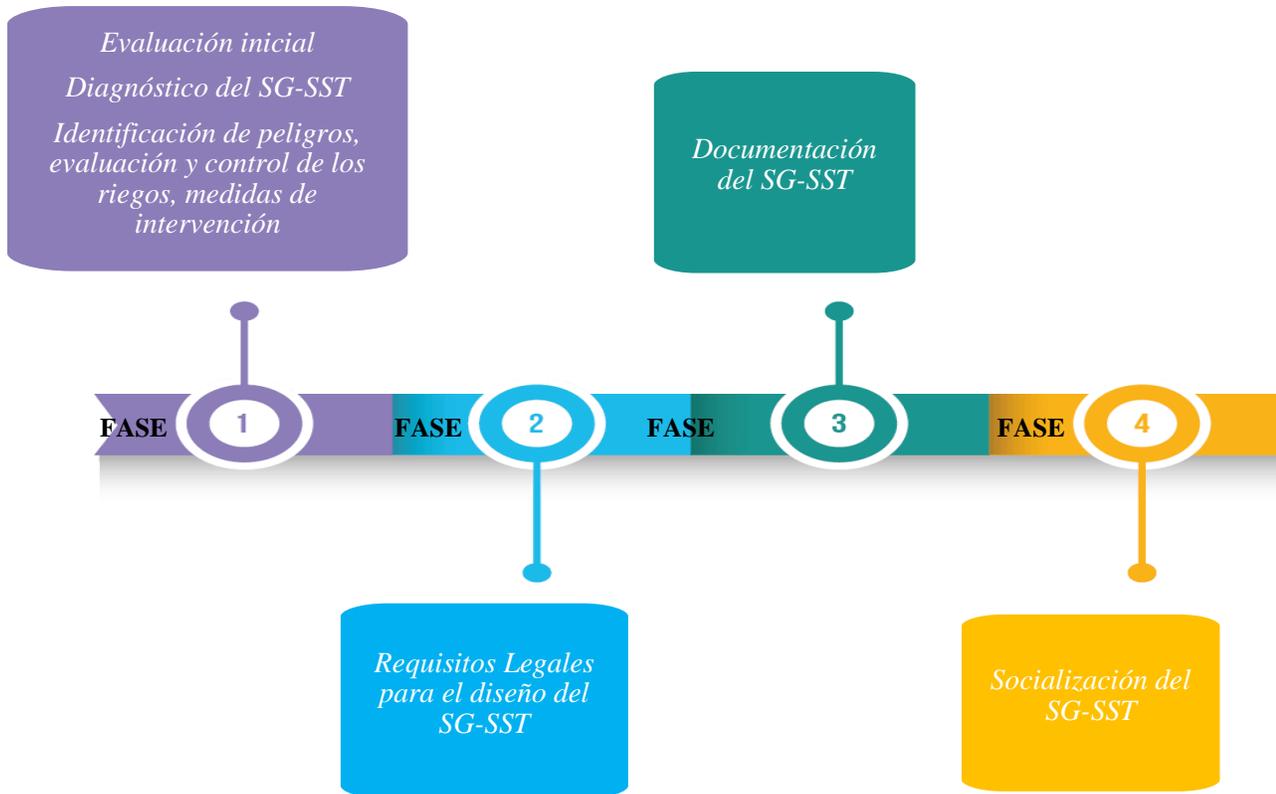
Figura 2. Desarrollo por Estándar.



Fuente: (Resolucion+0312-2019-Estandares mínimos del Sistema de la Seguridad y Salud.pdf,

2019)

<p>Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:</p>		
CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
<p>Si el puntaje obtenido es menor al 60%</p>	<p>CRÍTICO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato. 2. Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliada el empleador o contratante, un reporte de avances en el término máximo de tres (3) meses después de realizada la autoevaluación de estándares Mínimos. 3. Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoración crítica, por parte del Ministerio del trabajo.
<p>Si el puntaje obtenido está entre el 60 y 85%</p>	<p>MODERADAMENTE ACEPTABLE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el término máximo de seis (6) meses después de realizada la autoevaluación de Estándares Mínimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.
<p>Si el puntaje obtenido es mayor a 85%</p>	<p>ACEPTABLE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluación.



Fase I. Requisitos Legales.

En esta fase se identifican los requisitos legales aplicables en materia de Riesgos Laborales. El fortalecimiento de cada uno de los componentes como la política en SST, los objetivos, evaluación inicial, auditoria y el mejoramiento continuo del SG-SST basado en el ciclo PHVA (planear- Hacer- Verificar - Actuar).

El empleador o contratante debe establecer por escrito una política de Seguridad y Salud en el Trabajo, como elemento gestor de la empresa, con alcance sobre todas sus dependencias y trabajadores, independientemente de su forma de contratación o vinculación, incluyendo los

contratistas y subcontratistas. Esta política debe ser comunicada al Comité Paritario o Vigía de⁵⁹ Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con la normatividad vigente.

Definir los indicadores de estructura, proceso y resultado y crear programas de comunicación efectiva interna y externa para el tratamiento de información y recolección de datos, así como también los mecanismos de distribución de la información a través de las distintas herramientas y equipos para la comunicación. Diseñar y desarrollar un plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, el cual debe identificar claramente metas, responsabilidades, recursos y cronograma de actividades, en concordancia con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.

Fase II. Diagnostico.

Se realiza la evaluación inicial del SG-SST, con el fin de identificar las prioridades en Seguridad y Salud en el Trabajo, que le permita estructurar el Plan de Trabajo Anual. La evaluación inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud SG-SST debe incluir la identificación de la normatividad vigente en materia de riesgos laborales, la verificación de la identificación de los peligros, evaluación y valoración de los riesgos, las amenazas y evaluación de la vulnerabilidad, la evaluación de la efectividad de las medidas implementadas para el control de los peligros, riesgos y amenazas, el cumplimiento del programa de capacitación anual establecido por la empresa según la necesidad propia.

Es muy importante realizar las evaluaciones y entrevistas correspondientes con el⁶⁰ personal del gastrobar para recopilar información que facilite el proceso del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, cabe mencionar que el diagnóstico está enfocado a determinar el estado actual de la empresa y adelantar las acciones para crear la matriz de riesgos y la documentación aplicable. Luego de reconocer las definiciones y clasificación de los peligros, se procede a precisar el instrumento para recopilar la información, con el fin de realizar la identificación de peligros, valoración y control de los riesgos, la cual se desarrolla bajo la herramienta GTC 45 de 2015, clasificando los procesos, actividades y tareas, posteriormente se incluyen todos los peligros relacionados con cada actividad laboral desarrollada al interior de la empresa, se tiene en cuenta la tabla de peligros que se encuentra en la Guía técnica Colombiana GTC-45.

Conociendo cada peligro se califica el riesgo asociado, incluyendo los controles existentes en la fuente, medio e individuo, se debe considerar la eficacia de los controles con su probabilidad y consecuencia en caso de fallar. Una vez realizada la identificación de peligros, evaluación y control de riesgos la empresa determina si los controles existentes son suficientes, necesitan mejorarse o se requiere la implementación de nuevos controles.

Fase III. Documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Diseñar y desarrollar cada uno de los documentos necesarios para el desarrollo del Sistema de Gestión, procedimientos para el desarrollo de las actividades, plan de emergencia, plan de

capacitación según la necesidad del gastrobar, instructivos, procedimientos y demás⁶¹ documentos necesarios.

Fase IV. Socialización.

Se comunicará a todos los niveles de la empresa los resultados de la propuesta del diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para su posterior aprobación y puesta en marcha.

Cronograma

ACTIVIDADES	Mayo a Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC
DESARROLLO DE LA TESIS						
Elaboración del documento						
1. DISEÑO DEL SG-SST	Mayo a Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC
1.1 Designación del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST						
1.2 Designación de responsabilidades del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST a todos los niveles de la Organización						
1.3 Inducción al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo						
1.4 Revisión, aprobación, firma y divulgación de la política						
1.5 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST						
1.6 Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial Socializar y publicar						
1.7 Evaluación de la matriz de requisitos legales						
1.8 Asignación de recursos para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (presupuesto)						
1.9 Planeación y seguimiento a actividades a desarrollar en el SG-SST						

1.10 Presentación del plan de trabajo y cronograma de actividades del SG-SST							
1.11 Inscripciones al curso de 50 horas y 20 horas según aplique							
1.12 Revisión por la alta Dirección							
1.13 Auditoría interna al SG-SST							
1.14 Matriz de acciones para control y seguimiento derivadas de las inspecciones, indicadores investigación de incidentes y accidente, entre otros							
2. SEGURIDAD INDUSTRIAL	Mayo a Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	
2.1 Inspecciones, informes y verificación de las medidas de prevención y control propuestas							
2.2 inspección de uso y mantenimiento de elementos de protección personal (Verificación de actas de entrega por dependencias, campañas)							
2.3 Documentar el procedimiento de identificación de peligros, evaluación y control de riesgos							
2.4 Evaluación de la matriz de identificación de peligros, evaluación y control de riesgos							
3. MEDICINA PREVENTIVA Y DEL TRABAJO	Mayo a Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	
3.1 Coordinar actividades de Promoción y Prevención (Requisito legal, día cero estreses)							
3.2 Documentar el procedimiento de exámenes médicos ocupacionales							
3.3 Programación de los exámenes médico ocupacionales de ingreso, periódicos y de retiro							
3.4 Descripción sociodemográfica. Informe de diagnóstico de condiciones de salud							
3.5 Registro, seguimiento y verificación del cumplimiento de las recomendaciones médico laborales							
4. EMERGENCIAS	Mayo a Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	
4.1 Inspección, verificación y dotación de elementos de emergencia							
4.2 Inspección y verificación de señalización de emergencia y rutas de evacuación							
4.3 Estructuración de la brigada de emergencia. Actas de compromisos							
4.4 Simulacro de evacuación y cronograma de simulacros							
5. VIGÍA	Mayo a Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	
5.1 Apoyo en investigación de accidentes e incidentes laborales, inspecciones, seguimiento de acciones y apoyo en inspecciones							
5.2 Divulgación del plan anual de trabajo y plan de capacitación de SST al VIGÍA							

5.3 Nombramiento del Vigía							
5.4 Reunión mensual Vigía							
6. COVID - 19	Mayo a	Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC
6.1 Campaña de lavado de manos y verificación Buenas prácticas de bioseguridad							
6.2 Seguimiento a casos confirmados COVID-19							
6.3 Entrega e Inspección de uso Elementos COVID-19 de Protección personal							
7. PROGRAMACIÓN CAPACITACIONES	Mayo a	Julio	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC
7.1 Capacitaciones presenciales o virtuales de acuerdo con las necesidades identificadas en la gestión de SST (ver cronograma de capacitación)							

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Presupuesto

Recursos financieros, técnico y humano necesario para el diseño, implementación, revisión, evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo del Gastrobar La Santa María Pub.

Tabla 15. Presupuesto.

Costo de la implementación del SG-SST	
Gastrobar La Santa María Pub	
Autoevaluación de estándares mínimos	\$400.000
Diseño del programa de Inducción, capacitación y formación	\$350.000
Desarrollo e implementación de IPERVA	\$450.000
Diseño e implementación de programas preventivos	\$450.000
Desarrollo y actualización de Matriz Legal	\$450.000
Elaboración, conformación del Copasst o Vigía, CCL.	\$300.000

Diseño del Plan de trabajo Anual		\$350.000	
Construcción de documentos del SG-SST (política, objetivos, instructivos, formatos)		\$300.000	
Realización de Auditorías internas al SG-SST		\$600.000	
TOTAL		\$3.650.000	
RECURSO HUMANO			
Seguimiento del SG-SST (Profesional Lic. S.O)	Mensual	10 horas	\$ 680.000
MANTENIMIENTO			
Papelería	Mensual	\$ 48.000	\$ 576.000
RECURSO TÉCNICO			
Medios tecnológicos (Computador, impresora, internet, celular, elementos primarios de oficina)		\$3.100.000	

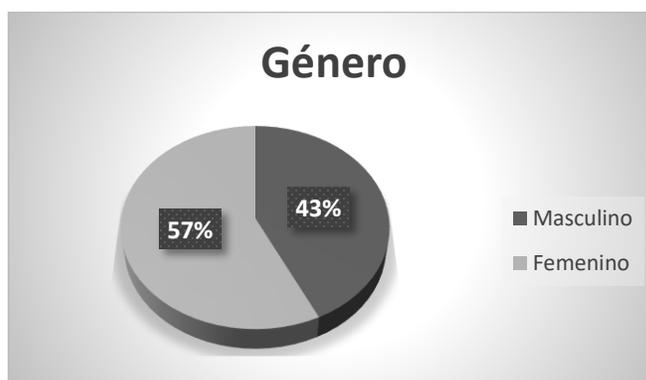
Fuente: Elaboración propia, 2021.

Resultados y análisis

Caracterización socio demográfica

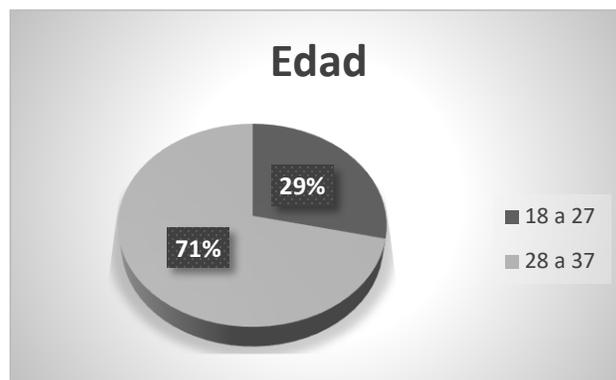
El censo está conformado por todo el personal del gastrobar en total cuentan con 7 colaboradores 3 administrativos y 4 operativos, identificando los siguientes datos:

Figura 3. *Distribución de género del personal.*



El 57.1% de los colaboradores son de género Femenino, equivalente a 4 mujeres y en masculino con un 42.9% equivalente a 3 hombres.

Figura 4. Categoría de edades del personal.



Fuente: Elaboración propia, 2021.

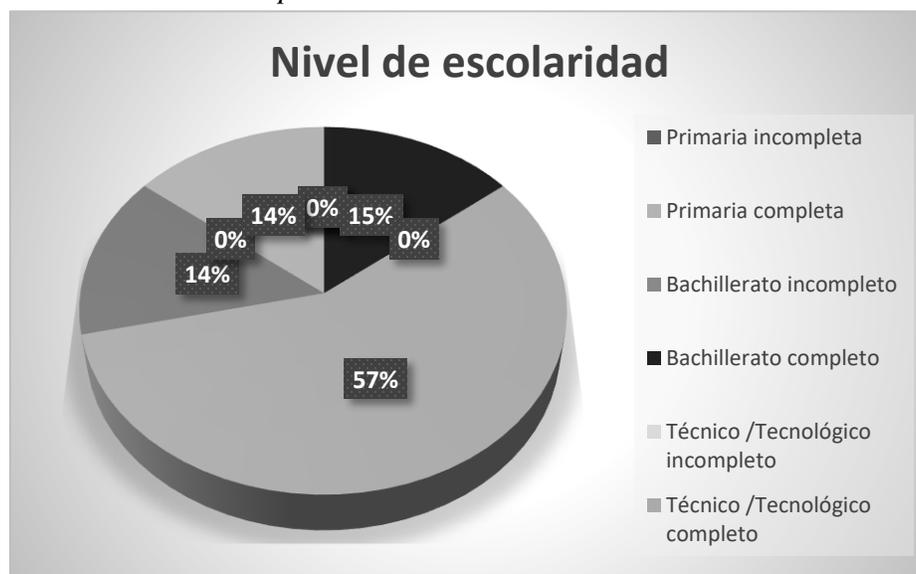
Los colaboradores oscilan entre los 18 a 27 años de edad con 2 personas equivalente al 28.6% y 28 a 37 años de edad con 5 personas equivalente al 71.4%.

Figura 5. Esta civil del personal.



El 57.1% de los empleados son solteros, lo que equivale a 4 colaboradores, seguido de casados con un 28.6% que equivale a 2 colaboradores y por último unión libre con un 14.3% que equivalente a 1 persona.

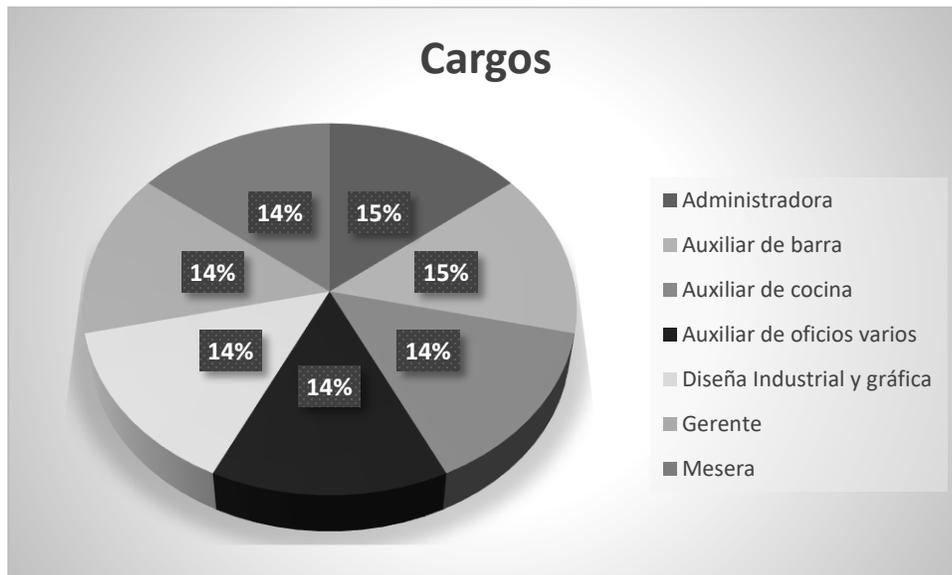
Figura 6. Nivel de educación del personal.



Fuente: Elaboración propia, 2021.

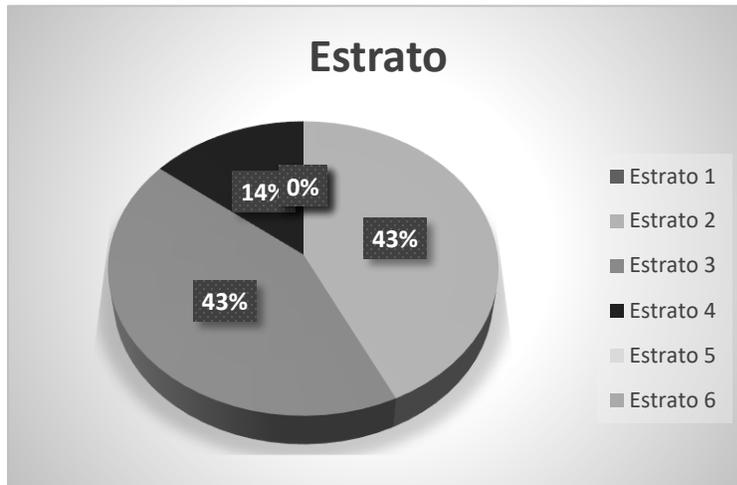
El 42.9% de los colaboradores son Técnico/Tecnológico completo, le siguen Técnico/Tecnológico incompleto con un 14.3% al igual que Profesional, Postgrado completo y Bachiller completo.

Figura 7. *Distribución de cargos de la empresa.*



Fuente: *Elaboración propia, 2021.*

Los colaboradores desempeñan un porcentaje igual, debido a que se tienen un individuo para cada cargo los cuales son: gerente, administradora, diseñadora industrial y gráfica, auxiliar de barra, auxiliar de cocina, auxiliar de oficinas varios y mesera.



Fuente: *Elaboración propia, 2021.*

El 33% de la población colaboradora pertenece al estrato socioeconómico 2 (dos) y 3 (tres), seguida del 14% en estrato 4 (cuatro).

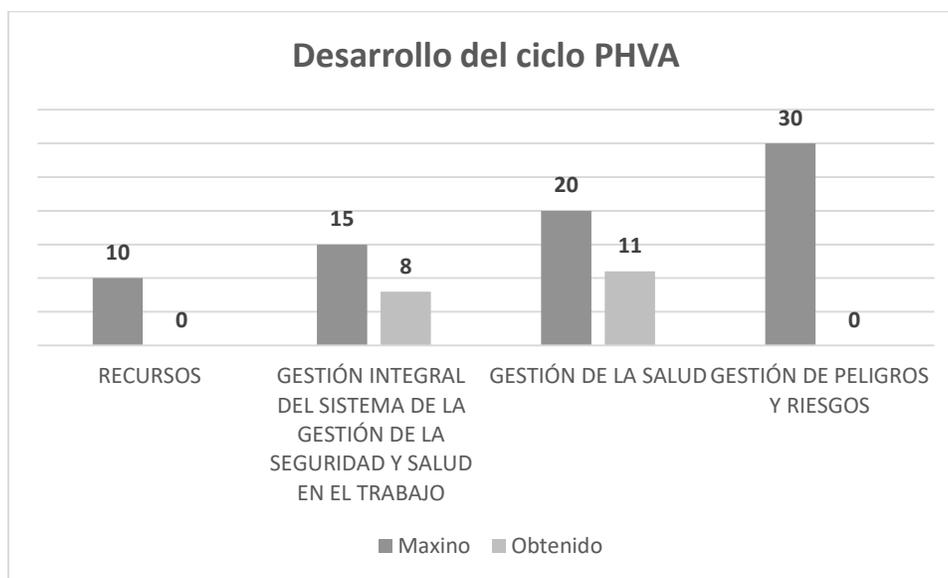
Diseño del SGSST

En el diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo se realizó un diagnóstico inicial del Gastrobar “LA SANTA MARÍA PUB”, con base en la autoevaluación bajo la Resolución 0312 de 2019 evaluando los siguientes aspectos al ciclo PHVA.

Autoevaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

El día 25 de septiembre de 2021, se realiza la evaluación inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo establecidos en la Resolución 0312 de 2019 del Gastrobar La Santa María Pub, la siguiente gráfica muestra los resultados obtenidos.

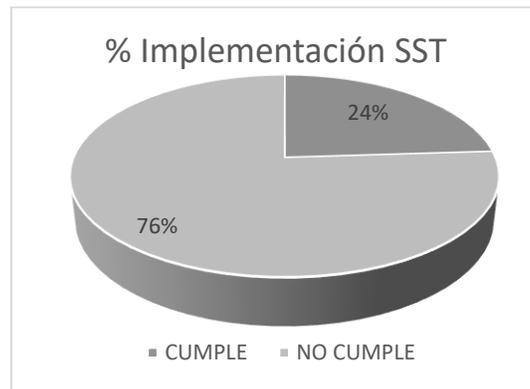
Figura 9. Resultado diagnóstico inicial.



Fuente: Elaboración propia, 2021.

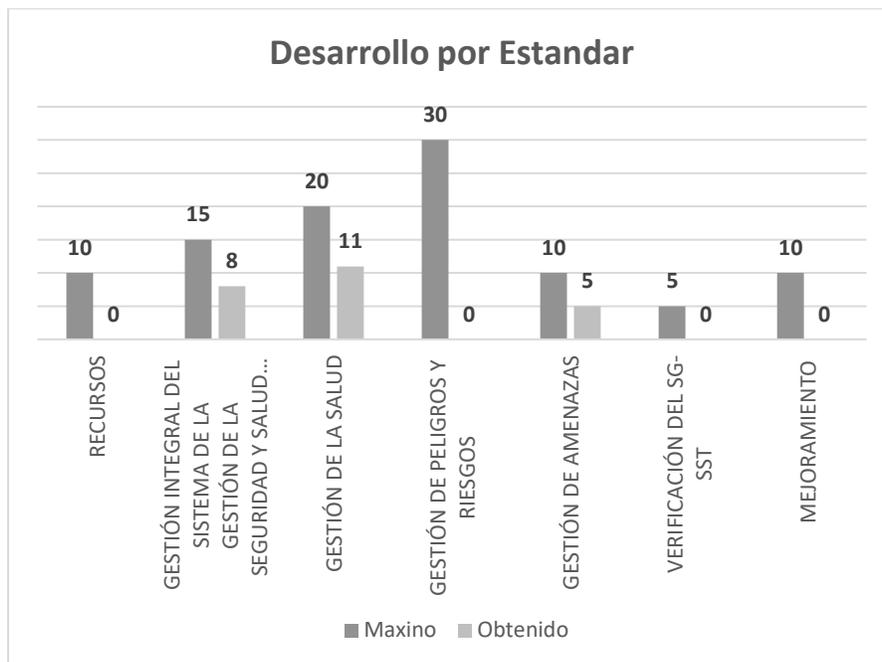
Según el informe de la evaluación inicial bajo los lineamientos de la Resolución 0312 de 2019, la empresa se encuentra en estado **CRÍTICO** con un cumplimiento del 24% respecto al diseño e implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Evidentemente, al ser una empresa que no ha adelantado acciones para el diseño, implementación y seguimiento del sistema los resultados esperados no son favorables.

Figura 10. % de implementación SST.



Fuente: Elaboración propia, 2021.

Figura 11. Desarrollo del estándar.



Fuente: Elaboración propia, 2021.

Figura 12. Cumplimiento por ciclo Planear.

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST							
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN							
CICLO	ESTÁNDAR	ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE	CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE	
					NO CUMPLE		
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	0	0	
		1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0		
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0		
		1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5		0		
		1.1.5 Pago de pensión trabajadores alto riesgo	0,5		0		
		1.1.6 Conformación COPASST / Vigía	0,5		0		
		1.1.7 Capacitación COPASST / Vigía	0,5		0		
		1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5		0		
	Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (6%)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP	2	6	0	0	
		1.2.2 Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PYP	2		0		
		1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso (50 horas)	2		0		
	GESTION INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST/Vigía	1	15	0	8
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1		0	
		Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1		0	
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2		0	
Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)		2.7.1 Matriz legal	2	0			

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Evidenciamos que en el primer ciclo del PHVA el cual hace referencia a PLANEAR; del 25% se tiene un cumplimiento del 8 %, este ciclo está clasificado en dos estándares; Estándar de recursos con un 10 % del cual incumplimos en todos los ítems; No se cuenta con la carta de designación del responsable para el diseño e implementación del SG-SST, con licencia vigente y curso de las 50 horas, documento con las responsabilidades específicas en materia de SST de todos

los niveles de la organización, contar con los recursos técnicos, financieros y humanos para la⁷² implementación y mantenimiento del SGSST, soporte de afiliación de los colaboradores al sistema general de riesgos laborales, soporte de pago de pensión a trabajadores de alto riesgo o carta soporte en caso de no aplicar, conformación de Copasst o designación de vigía correspondiente al número de colaboradores, capacitación al Copasst o vigía en temas propios de su Seguridad y Salud en el Trabajo, soporte de conformación del comité de convivencia laboral o carta soporte en caso de no aplicar el ítem. No se cuenta con un programa de capacitación de prevención y promoción para sus colaboradores, de igual manera ausencia de la capacitación de inducción – re inducción al SGSST incluidas en el programa de capacitaciones, no se tiene definido el responsable del SGSST y su certificado del curso de las 50 horas

Para el segundo estándar gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo, que tiene un 15% de peso porcentual, la Santa María tiene un cumplimiento del 8%, los ítems con incumplimiento son: No se cuenta con una política de Seguridad y Salud en el Trabajo fechada, firmada y publicada, objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo donde sean comunicados a todos los niveles de la organización y este caso al Vigía, no se cuenta con la evaluación inicial del estado del SGSST identificando las prioridades para establecer el plan de trabajo anual o para la actualización del existente, su correspondiente plan de trabajo anual para el cumplimiento del SGSST , el cual identifica los objetivos, metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de SST y la matriz de requisitos legales en materia de SST aplicable a la empresa.

Figura 13. Cumplimiento por ciclo Planear.

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST							
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN							
CICLO	ESTÁNDAR	ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE	CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE	
					NO CUMPLE		
II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1	9	0	4
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		0	
			3.1.4 Realización de los exámenes médicos ocupacionales: preingreso, periódicos	1		0	
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1		0	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales	1		0	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5	0	1
	3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral		2	0			
	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros	4	15	0	0
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4		0	
			4.1.3 Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional, cancerígenos y otros)	3		0	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4		0	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.1 Se implementan las medidas de prevención y control de peligros	2,5	15	0	0
			4.2.2 Se verifica aplicación de las medidas de prevención y control	2,5		0	
			4.2.3 Hay procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5		0	
			4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía	2,5		0	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5		0	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5		0	
GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5	10	0	5	

Fuente: Elaboración propia, 2021.

En el ciclo del HACER tiene un peso porcentual del 60% clasificado en los siguientes estándares; 20% gestión de la salud, seguido de gestión de peligros y riesgos con un 30% y finalmente gestión de amenazas con un 10%, la Santa María Pub en el estándar de gestión de la salud tiene un cumplimiento del 11%, los ítems pendiente por cumplimiento son: Desarrollo de

programas de vigilancia epidemiológica de acuerdo a las prioridades identificadas en el⁷⁴ diagnóstico de condiciones de salud y con los peligros/riesgos prioritarios, informar al médico los perfiles de cargo con el fin de realizar las evaluaciones ocupacionales a la población trabajadora, realizar las evaluaciones médicas de acuerdo a sus cargos y peligros expuestos, contra con la carta donde la IPS en este caso tiene la custodia de las historias clínicas del personal evaluado, documento soporte del cumplimiento de recomendaciones o restricciones emitidas por el médico especialista, reporte de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales e investigación de accidentes, incidentes y enfermedades laborales con la participación del Vigía determinando las causas básicas e inmediatas y la posibilidad de que se presenten nuevos casos.

En el estándar gestión de peligros y riesgos que tiene un peso porcentual del 30% se tiene un incumplimiento en todos los ítems, no se cuenta con una metodología para identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos posterior a ella realizar la Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos con participación de todos los niveles de la empresa, identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda y realizar mediciones ambientales de los riesgos prioritarios, provenientes de peligros químicos, físicos y/o biológicos en caso de que los ítems apliquen en la priorización de los riesgos, medidas de prevención y control, de acuerdo con el esquema de jerarquización y la identificación de los peligros, la evaluación y valoración de los riesgos realizada frente a peligros/riesgos identificados, aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores donde se verifica el cumplimiento de las responsabilidades frente a la aplicación de las medidas de prevención y control de los peligros/riesgos, contar con procedimientos e instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo, realizar inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos elaborando los

formatos correspondientes para desarrollar la inspección en compañía del vigía, suministrar a⁷⁵ los trabajadores los elementos de protección personal que se requieran y reponerlos oportunamente, conforme al desgaste y condiciones de uso de los mismos contando con los soportes de entrega de los EPPS y por último en el estándar gestión de amenazas el cual está ponderado con un 10% se tiene un incumplimiento del 5% en la conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación.

Figura 14. Cumplimiento por ciclo Verificar.

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST							
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN							
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE	CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						NO CUMPLE	
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST (5%)	6.1.1 Indicadores estructura, proceso y resultado	1,25	5	0	0
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25		0	
			6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1,25		0	
			6.1.4 Planificar auditoría con el COPASST	1,25		0	

Fuente: Elaboración propia, 2021.

En el ciclo del VERIFICAR le corresponde un peso porcentual del 5% asignado a la estándar verificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo el cual se tiene un incumplimiento en todos los ítems, no se han definido los indicadores del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, ni se cuenta con el informe con los resultados de la evaluación del Sistema de Gestión de SST de acuerdo con los indicadores mínimos, no se evidencia una auditoría anual, la cual será planificada con la participación del vigía, falta la revisión como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección, el Sistema de Gestión de SST resultados y el alcance de la auditoría de cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el

Trabajo, de acuerdo con el los aspectos señalados en el artículo 2.2.4.6.30 del Decreto 1072 de⁷⁶ 2015 y no se cuenta con el soporte de la planificación de la auditoría con el Vigía.

Figura 15. *Cumplimiento por ciclo Actuar.*

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST							
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN							
CICLO	ESTÁNDAR	ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE	CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE	
					NO CUMPLE		
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)	7.1.1 Definir acciones de Promoción y Prevención con base en resultados del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2,5	10	0	0
			7.1.2 Toma de medidas correctivas, preventivas y de mejora	2,5		0	
			7.1.3 Ejecución de acciones preventivas, correctivas y de mejora de la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedad laboral	2,5		0	
			7.1.4 Implementar medidas y acciones correctivas de autoridades y de ARL	2,5		0	

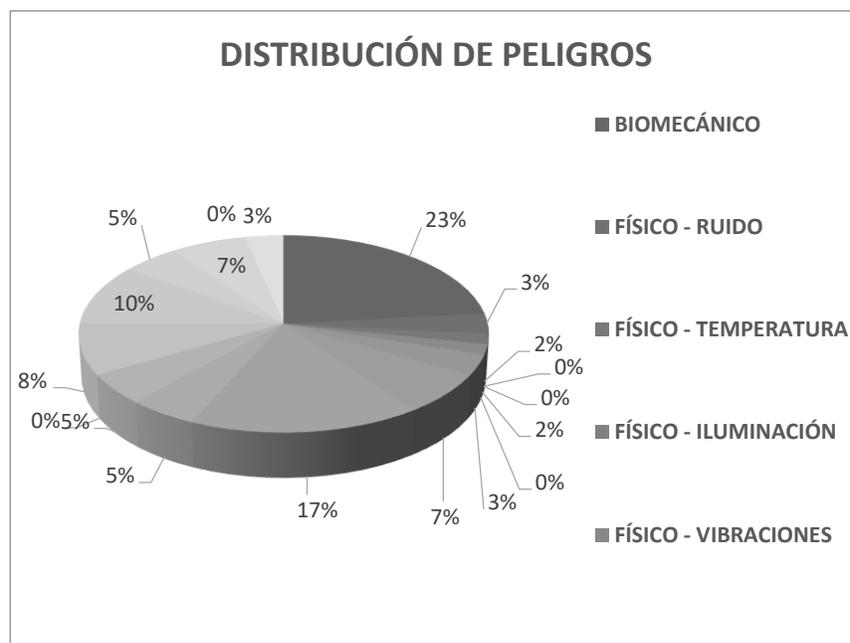
Fuente: *Elaboración propia, 2021.*

Por último en el ciclo del ACTUAR el cual cuenta con un peso porcentual del 10% que corresponde al estándar de mejoramiento, la Santa María tiene un incumplimiento total del 10% en todos los ítems, no se tiene definido e implementado las acciones preventivas y/o correctivas necesarias con base en los resultados de la supervisión, inspecciones, medición de los indicadores del Sistema de Gestión de SST entre otros, y las recomendaciones del Vigía, soportes de evidencia documental de las acciones correctivas, preventivas y/o de mejora que se implementaron según lo detectado en la revisión por la Alta Dirección del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, definición e implementación de las acciones preventivas y/o correctivas necesarias con base en los resultados de las investigaciones de los accidentes de trabajo y la determinación de sus causas básicas e inmediatas, así como de las enfermedades laborales y finalmente implementación de las medidas y acciones correctivas producto de requerimientos o recomendaciones de autoridades administrativas y de las administradoras de riesgos laborales.

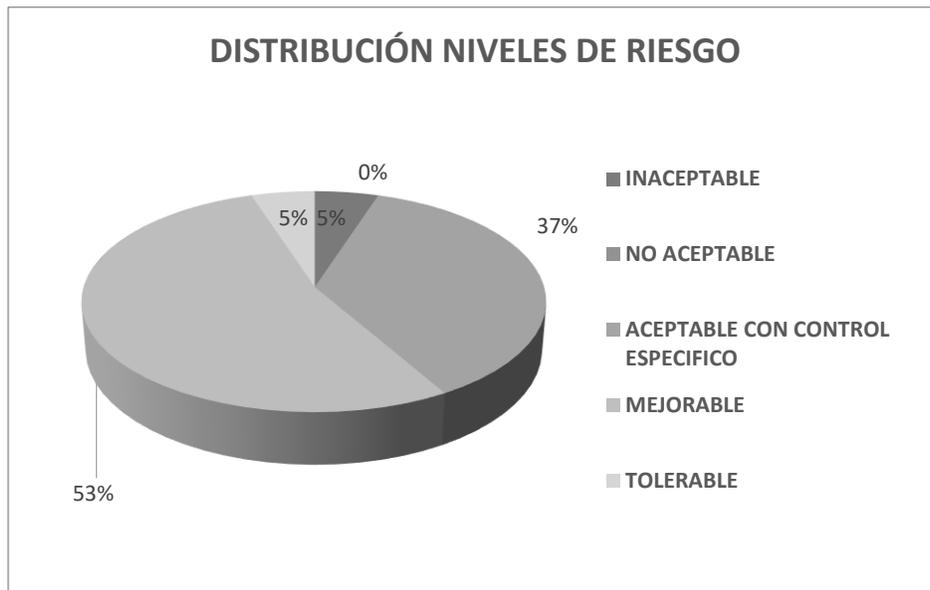
La población trabajadora está expuesta a un conjunto de riesgos específicos en el ambiente de trabajo, los cuales varían según la actividad económica de cada empresa. Estos riesgos están ligados al origen de algunas enfermedades laborales y a la ocurrencia de accidentes de trabajo, pudiéndose establecer claramente la relación causa - efecto entre el ambiente laboral y la patología desarrollada.

Los resultados de la Matriz de Riesgos y Peligros, son la base fundamental para el desarrollo de actividades encaminadas a la búsqueda del máximo de bienestar de los colaboradores de La Santa María Pub, las cuales se reflejan a través del diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo como mecanismo para la planeación, coordinación y ejecución de estas actividades.

Figura 16. *Distribución de peligros.*



Fuente: *Elaboración propia, 2021.*



Fuente: Elaboración propia, 2021.

En la distribución de los niveles de riesgo identificamos que el 53% corresponde a riesgo mejorable, seguido de riesgo aceptable con control específico con un 37%, finalmente con un 5% en el riesgo tolerable y 5% en riesgo no aceptable, para cada peligro se proponen medidas de intervención, es decir un conjunto de actividades que se realiza con el fin de eliminar, sustituir o minimizar un riesgo.

Figura 18. Priorización administrativos (labores de oficina).

Proceso	Nivel de Prioridad	Clasificación	Descripción
L A B O R E S D E O F I C I N A	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por movimientos repetitivos durante la realización de las labores asignadas
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas prolongadas (Sentado), dentro la jornada de trabajo por encima del
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de alteraciones visuales por uso diario de PC por encima del 60%, dentro de la jornada de
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas dinámica, traslados - abastecimiento de insumos o materias
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	PSICOSOCIAL	Posibilidad de alteraciones por condiciones de la tarea - Monotonía, rutina en la labor
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	PSICOSOCIAL	Posibilidad de alteraciones por condiciones de la tarea - direccionamiento de personal a cargo
	MEJORABLE	BIOLÓGICO	Posibilidad de afecciones por contacto con microorganismos como virus, presentes en el
	TOLERABLE	BIOLÓGICO	Posibilidad de alteraciones por exposición a vectores en desplazamientos
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - PÚBLICO	Posibilidad de lesiones por robos, atracos, en cumplimiento de las funciones asignadas.
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - ACCIDENTES DE TRANSITO	Posibilidad de accidentes viales por circulación en vías públicas al dirigirse hacia otros lugares y/o en el cumplimiento de las funciones asignadas
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - MECÁNICO	Posibilidad de lesiones por manejo de herramientas manuales de oficina
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - ELÉCTRICO	Posibilidad de lesiones por contacto directo e indirecto con cables eléctricos
	MEJORABLE	FÍSICO - RUIDO	Posibilidad de alteraciones por exposición a ruido generado por los bafles de sonido
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - LOCATIVO	Posibilidad de lesiones por falta de orden y aseo
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - LOCATIVO	Posibilidad de caídas a mismo nivel
	TOLERABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - TECNOLÓGICO	Posibilidad de Hackers
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - TECNOLÓGICO	Posibilidad de incendio por presencia de aceites vegetales
	MEJORABLE	FENÓMENOS NATURALES	Posibilidad de alteraciones por exposición a vendavales, lluvias, al realizar labores en exteriores
	INACEPTABLE	BIOLÓGICO	Exposición a agentes biológicos como virus SARS-CoV-2 (contacto directo entre personas, contacto con

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Figura 19. Priorización operativos (proceso servicios generales, aseo y cocina).

S E R V I C I O S G E N E R A L E S - A S E O Y C O C I N A	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por movimientos repetitivos durante la realización de las labores asignadas
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas prolongadas (Pie), dentro la jornada de trabajo, limpieza de alimentos
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas dinámica, traslados , ubicación de materias primas
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas forzada, fuera de ángulo de confort (flexión de brazos, tronco, piernas)
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por sobreesfuerzos en la manipulación de elementos - materiales - equipos
	MEJORABLE	PSICOSOCIAL	Posibilidad de alteraciones por condiciones de la tarea - Monotonía, rutina en la labor
	MEJORABLE	BIOLÓGICO	Posibilidad de afecciones por contacto con microorganismos como virus, presentes en el ambiente de trabajo.
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	BIOLÓGICO	Posibilidad de alteraciones por presencia de microorganismos patógenos
	TOLERABLE	BIOLÓGICO	Posibilidad de alteraciones por picadura de vectores al realizar labores asignadas
	MEJORABLE	QUÍMICO	Posibilidad de afecciones por el contacto, inhalación e ingestión de vapores de sustancias químicas tales como hipoclorito, entre otras
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - PÚBLICO	Posibilidad de lesiones por robos, atracos, en cumplimiento de las funciones asignadas.
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - ACCIDENTES DE TRANSITO	Posibilidad de accidentes viales por circulación en vías públicas en el cumplimiento de las funciones asignadas
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - MECÁNICO	Posibilidad de lesiones por contacto con superficies calientes presentes en la cocina
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - MECÁNICO	Posibilidad de lesiones en el uso de herramientas cortopunzantes, tales como cuchillos, tijeras, corte de alimentos
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - MECÁNICO	Posibilidad de lesiones en el uso de herramientas manuales tales como escobas, traperos entre otras.
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - ELÉCTRICO	Posibilidad de lesiones por contacto directo e indirecto con cables eléctricos
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - LOCATIVO	Posibilidad de lesiones por falta de orden y aseo
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - LOCATIVO	Posibilidad de caídas a mismo y diferente nivel al realizar desplazamientos en pisos deslizantes, irregulares, húmedos
ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - TECNOLÓGICO	Posibilidad de incendio por presencia de aceites vegetales	
INACEPTABLE	BIOLÓGICO	Exposición a agentes biológicos como virus SARS-CoV-2 (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Figura 20. Priorización operativos (Proceso cocina y preparación).

Proceso	Nivel de Prioridad	Clasificación	Descripción
C O C I N A Y P R E P A R A C I Ó N	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por movimientos repetitivos durante la realización de las labores asignadas
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas prolongadas (Pie), dentro la jornada de trabajo
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas dinámica, traslados - recorridos a diferentes áreas de la universidad
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por posturas forzada, fuera de ángulo de confort (flexión de brazos, tronco, piernas)
	MEJORABLE	BIOMECÁNICO	Posibilidad de lesiones por sobreesfuerzos en la manipulación de elementos - materiales - equipos
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	PSICOSOCIAL	Posibilidad de alteraciones por condiciones de la tarea - Monotonía, rutina en la labor
	MEJORABLE	BIOLÓGICO	Posibilidad de afecciones por contacto con microorganismos como virus, presentes en el ambiente de trabajo.
	MEJORABLE	BIOLÓGICO	Posibilidad de alteraciones por presencia de microorganismos patógenos en aguas residuales
	MEJORABLE	FÍSICO - RADIACIONES NO IONIZANTES	Radiaciones no ionizantes (rayos ultravioleta producidos por el sol), al realizar labores al aire libre
	MEJORABLE	FENÓMENOS NATURALES	Posibilidad de alteraciones por exposición a vendavales, lluvias, al realizar labores en exteriores
	MEJORABLE	FÍSICO - RUIDO	Posibilidad de alteraciones por exposición a ruido generado por los baffles de sonido
	MEJORABLE	FÍSICO- TEMPERATURA	Posibilidad de alteración por exposición a diferentes temperaturas en la preparación y cocción de alimentos
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	QUÍMICO	Posibilidad de afecciones por el contacto e inhalación de vapores de sustancias químicas tales como detergentes, hipoclorito de sodio, desinfectantes, etc.
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - PÚBLICO	Posibilidad de lesiones por robos, atracos, en cumplimiento de las funciones asignadas.
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - ACCIDENTES DE TRANSITO	Posibilidad de accidentes viales por circulación en vías públicas en el cumplimiento de las funciones asignadas
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - MECÁNICO	Posibilidad de lesiones en el uso de herramientas manuales, utensilios de cocina.
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - ELÉCTRICO	Posibilidad de lesiones por contacto directo e indirecto con cables eléctricos
	ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - LOCATIVO	Posibilidad de lesiones por falta de orden y aseo
	MEJORABLE	CONDICIONES DE SEGURIDAD - LOCATIVO	Posibilidad de caídas a mismo y diferente nivel al realizar desplazamientos en pisos deslizantes, irregulares, húmedos
ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	CONDICIONES DE SEGURIDAD - TECNOLÓGICO	Posibilidad de incendio por presencia de aceites vegetales	
INACEPTABLE	BIOLÓGICO	Exposición a agentes biológicos como virus SARS-CoV-2 (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	

Fuente: Elaboración propia, 2021.

En las figuras 18, 19 y 20 se realiza la identificación de peligros correspondientes a las instalaciones del gastrobar “La Santa Maria PUB”, al evaluarlos bajo la GTC 45 (Guía Técnica Colombiana) se identifican un total de 60 peligros, los cuales 19 de ellos hacen parte del área administrativa y 41 al área operativa, clasificados de la siguiente manera:

Figura 21. *Clasificación de peligros.*

DISTRIBUCIÓN DE PELIGROS				
	ADMINISTRATIVO	OPERATIVO	TOTAL HALLAZGOS	TOTAL %
BIOMECÁNICO	4	10	14	23%
FÍSICO - RUIDO	1	1	2	3%
FÍSICO - TEMPERATURA	0	1	1	2%
FÍSICO - ILUMINACIÓN	0	0	0	0%
FÍSICO - VIBRACIONES	0	0	0	0%
FÍSICO - RADIACIONES NO IONIZANTES	0	1	1	2%
FÍSICO - RADIACIONES IONIZANTES	0	0	0	0%
QUÍMICO	0	2	2	3%
PSICOSOCIAL	2	2	4	7%
BIOLÓGICO	3	7	10	17%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - PÚBLICO	1	2	3	5%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - ACCIDENTES DE TRANSITO	1	2	3	5%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - TRABAJO EN ALTURAS	0	0	0	0%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - MECÁNICO	1	4	5	8%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - LOCATIVO	2	4	6	10%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - ELÉCTRICO	1	2	3	5%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - TECNOLÓGICO	2	2	4	7%
CONDICIONES DE SEGURIDAD	0	0	0	0%
FENÓMENOS NATURALES	1	1	2	3%
CONDICIONES DE SEGURIDAD - AÉREO	0	0	0	0%
TOTAL	19	41	60	100%

Fuente: *Elaboración propia, 2021.*

Después del proceso de identificación, análisis y evaluación de los riesgos, se realiza la⁸³ priorización de los mismos, en la tabla distribución de peligros identificamos que el factor de riesgo **Biomecánico, representa el 23% de los peligros** contando en el área administrativa con un 75% de nivel de probabilidad mejorable y el 25% nivel de prioridad aceptable con control específico y en el área operativa el 60% tienen nivel de prioridad mejorable y el 40% nivel de prioridad aceptable con control específico existentes en el desarrollo de las diferentes actividades de la Santa María Pub, siendo el más representativo requiere intervención permanente ya que este factor puede llegar a desencadenar enfermedades laborales. Seguido del factor de **riesgo Biológico con un 17%** de los peligros contando en el área administrativa con un nivel de prioridad es mejorable, tolerable e inaceptable cada uno con un 33.3%, en el área operativa el nivel de prioridad mejorable con un 42.8%, seguido de un nivel de prioridad inaceptable con el 28.8% y terminando con un nivel de prioridad tolerable y aceptable con control específico cada uno con el 14.2%. **Se recomienda implementar las recomendaciones dadas en la matriz de peligros, para el control de cada uno de los peligros detectados dentro de las actividades realizadas.**

Matriz legal

Uno de los compromisos del gastrobar “La Santa María PUB” es el cumplimiento normativo aplicable con base en SST, debido a esto se realizó un recolección y selección de normatividad aplicable a la empresa, con el fin de identificar los lineamientos y parámetros necesarios para la constitución de toda la documentación del SGSST, lo cual conllevó a la creación de una matriz legal (Ver tabla de anexos).

- Basados en la autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo bajo la Resolución 0312 de 2019, fue posible establecer un diagnóstico inicial en materia de Seguridad y Salud en el trabajo del Gastrobar La Santa María Pub, el cual evidencia que la empresa contaba con cumplimiento del 24% de los ítems del Sistema, arrojando una valoración CRITICO, cuya acción es realizar y tener a disposición del Ministerio de Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato.
- La documentación necesaria para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Gastrobar La Santa María Pub, fue definida y elaborada en el diseño del SGSST, con el fin de dar cumplimiento a la normatividad legal vigente bajo el Decreto 1072;2015 y Resolución 0312;2019.
- Valorando la metodología GTC 45; 2015 segunda edición, se lleva a cabo observaciones en cada área de trabajo del gastrobar La Santa María Pub, para establecer los riesgos propios de la actividad y desarrollo de la priorización de los mismos, con el fin de establecer acciones preventivas, correctivas o de mejora según su grado de aceptabilidad del riesgo.

Con el fin de mantener y desarrollar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del gastrobar La Santa María Pub, se recomienda a la Alta Dirección y el encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo realizar las siguientes acciones:

- Se recomienda a la alta gerencia contar con el personal adecuado con licencia vigente en Salud ocupacional o SST para diseñar, implementar y hacer seguimiento del SGSST acorde al nivel de riesgo y número de colaboradores de la empresa.
- Cumplir a cabalidad con la normatividad legal vigente aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener la documentación actualizada, conservando los registros y evidencias.
- El Vigía de la empresa asignado por el representante legal debe realizar y aprobar el curso de 50 horas del Sistema de Gestión.
- Realizar inducción del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a todos los niveles de la organización, independiente de su tipo de contratación.
- Socializar los formatos, programas, procedimientos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, prevención de accidentes, incidentes y enfermedades laborales, mediante capacitaciones, charlas, reuniones.
- Ejecutar las inspecciones, capacitaciones, simulacros y demás actividades en cuanto a seguridad y salud en el trabajo, en las fechas establecidas en el cronograma de actividades y el plan de trabajo anual.
- Realizar auditorías internas por parte de la alta gerencia, Vigía y los encargados del sistema de gestión para la seguridad y salud en el trabajo, de igual manera auditorías externas

anualmente para la revisión y verificación del cumplimiento del Sistema de Gestión de⁸⁶ Seguridad y Salud en el Trabajo.

- Documentar y registrar todas las actividades que se realicen en materia de seguridad y salud en el trabajo, tales como capacitaciones, inspecciones, exámenes médicos ocupacionales, entrega de EPP; de esta manera la empresa se blindaría jurídicamente ante cualquier eventualidad y contara con los soportes de la gestión de los riesgos.
- Realizar actividades de promoción y prevención.
- Involucrar a todos los miembros a que participen activamente en las actividades de promoción y prevención.
- Implementar estrategias para la mitigación de accidentes y enfermedades laborales.
- Diseñar un plan de trabajo anual para el año 2022.
- Revisar y verificar el cumplimiento de las políticas y objetivos del SGSST.
- Revisar periódicamente la documentación para hacer ajustes o modificaciones requeridas.
- Hacer auditorías, seguimiento, verificar y controlar que todos los niveles de la organización cumplan con los protocolos, procedimientos, programas, instructivos, normas y demás establecidos.
- Debido a la importancia de estar a la vanguardia en temas de normatividad, se recomienda realizar una verificación y actualización de la matriz legal, esto deberá estar a cargo del responsable de SST y a su vez realizar socialización de las actualizaciones del documento a la gerencia y partes interesadas.
- Se sugiere implementar las recomendaciones dadas en la matriz de peligros, para el control de cada uno de los peligros detectados dentro de las actividades realizadas.

- Realizar inspecciones de puestos de trabajo, especialmente en aquellos trabajadores que⁸⁷ tienen posturas prolongadas dentro de la jornada de trabajo por encima del 60%.
- Sensibilizar a todo el personal en Higiene Postural.
- Realización de inspecciones de seguridad a puestos de trabajo verificando, ubicación de pantallas, deslumbramiento por el exceso de brillo.
- Establecer lineamientos para mejorar las condiciones de orden y aseo, almacenamiento en el área de cocina.
- Rotulado y etiquetado de sustancias químicas en el caso de ser reenvasadas.
- Implementación del programa de promoción y prevención en desordenes musculoesqueléticos en los lugares de trabajo, verificando el alcance a todo el personal.
- Establecer medidas de control para los riesgos identificados que, aunque no representan un alto riesgo pueden traer consecuencias en la salud de los colaboradores.
- Implementación del plan de intervención y control que contribuye a la mejora continua de la organización a través de la integración de la prevención en todos los niveles jerárquicos de la empresa.

Ardila, A., & Moreno, L. (2016). MEJORA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA PRESTO SUCURSAL BUCARAMANGA.

<https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/292/1/SG%20-SST%20PRESTO.pdf>

2-Breve_historia_sobre_la_salud_ocupacional_en_Colombial.pdf. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre de 2021, de https://oiss.org/wp-content/uploads/2018/11/2-Breve_historia_sobre_la_salud_ocupacional_en_Colombial.pdf

ALIMENTOS,+LEGISLACIÓN+Y+CALIDAD.pdf. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre de 2021, de <https://portal.udea.edu.co/wps/wcm/connect/udea/694ebffc-87be-4ca0-b055-f8ea457f3d6e/ALIMENTOS%2C+LEGISLACI%C3%93N+Y+CALIDAD.pdf?MOD=AJPERES&CVID=mDuBtxW>

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sinónimo de responsabilidad e inocuidad en los alimentos—Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre de 2021, de <https://www.invima.gov.co/buenas-practicas-de-manufactura-bpm-sinonimo-de-responsabilidad-e-inocuidad-en-los-alimentos>

Castro, N. A. A. (2019). *PLAN DE TRABAJO PARA EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO DEL RESTAURANTE MARLENY EN CHAPARRAL TOLIMA DE ACUERDO CON LA RESOLUCIÓN 0312 DEL 2019*. 0312, 50.

Chamaidan, R., & Minango, W. (2014). *Diseño para la implementación de un sistema de* 89

gestión de seguridad y salud ocupacional en un hotel con características básicas ubicado en el cantón Villamil Playas—Guayas basado en NORMAS OHSAS 18001 2007. 215.

¿Cómo ha sido la trayectoria de la norma ISO 45001? (2018, noviembre 14). Nueva ISO 45001.

<https://www.nueva-iso-45001.com/2018/11/como-ha-sido-la-trayectoria-de-la-norma-iso-45001/>

Cruz, V., Rodriguez, Y. M., Lora, E. Y., Valencia, L. N. L., & Cardona, J. C. (2017). *FASE 7.*

“MODELO ESTRATÉGICO INTEGRAL PARA EL PROCESO DE SALUD OCUPACIONAL CON ÉNFASIS EN GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO DE LA EMPRESA HARD INGENERÍA S.A.S”. 80.

Derecho del Bienestar Familiar [DECRETO_1072_2015]. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre

de 2021, de https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_1072_2015.htm

Derecho del Bienestar Familiar [DECRETO_1443_2014]. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre

de 2021, de https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_1443_2014.htm

Derecho del Bienestar Familiar [RESOLUCION_MINSALUDPS_2674_2013]. (s. f.).

Recuperado 11 de septiembre de 2021, de

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm

Derecho del Bienestar Familiar [RESOLUCION_MTRA_0312_2019]. (s. f.). Recuperado 11 de

septiembre de 2021, de

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_mtra_0312_2019.htm

Diaz, Y. M. N., & Galindo, H. L. U. (2017). *DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE*

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA MICROEMPRESA PRODUCTOS DOÑA CEILA. 93.

E87e2187-2152-a5d7-fd1d-7354558d661e.pdf. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre de 2021, 90
de <https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/51963/Decreto+1443.pdf/e87e2187-2152-a5d7-fd1d-7354558d661e>

Gesti@nss.pdf. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre de 2021, de <https://www.centro-virtual.com/recursos/2019a07m06dc@v3p@r@1v3st1g@c10n/gesti@nss.pdf>

Godínez, V. L. M. (2013). *Paradigmas de investigación*. 11.

Gomez, M., Medina, D., & Montoya, J. (2021). *Diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa PSE LTDA*.

<https://repositorio.ecci.edu.co/handle/001/896?show=full>

HISTORIA DE LA SALUD OCUPACIONAL EN COLOMBIA timeline. (s. f.). Timetoast
timelines. Recuperado 11 de septiembre de 2021, de

<https://www.timetoast.com/timelines/historia-de-la-salud-ocupacional-en-colombia-6992a651-25b4-4be8-8201-93a555dd6a3f>

Madrid Bernal, J. C., García Bernal, P. C., & Caicedo Gómez, R. (2019). Articulación entre la resolución 0312 del 2019 y la ISO 45001: 2018 para la estructuración de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en microempresas [Thesis, Universidad Santiago de Cali]. En *Repositorio Institucional USC*.

<https://repository.usc.edu.co/handle/20.500.12421/1217>

Mendoza, B. D., Miguel, L., & Guevara, I. (2013). *REALIZADO POR PROFESOR GUÍA*
FECHA: 84.

Narváez, C. G. (2017). *DIAGNOSTICO Y DESARROLLO DE ACTIVIDADES PARA APOYAR EL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL HOTEL NH ROYAL CALI*. 131.

Norma, L. (s. f.). *MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO*. 8. 91

Origen y evolución de OHSAS 18001. (2014, junio 3). Nueva ISO 45001. <https://www.nueva-iso-45001.com/2014/06/origen-y-evolucion-de-ohsas-18001/>

ICONTEC. 2012. GTC 45. Recuperado 12 de septiembre de 2021, de

<https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcelaVasquezVeraErikaVanessa2016-AnexoA.pdf?sequence=2>

Ramírez, É. A. G., & Labrador, D. V. (2017). *PROPUESTA DE UN MODELO*

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO, CASO PILOTO: LA EMPRESA DE MODA S.A EN LA CIUDAD DE PEREIRA. 164.

Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf.

(s. f.). Recuperado 12 de septiembre de 2021, de

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>

Revista_completa.pdf. (s. f.). Recuperado 11 de septiembre de 2021, de

https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicion2/revista_completa.pdf#page=18

RL Datos—REPORTES. (s. f.). Recuperado 10 de septiembre de 2021, de

<https://sistemas.fasecolda.com/rldatos/Reportes/xClaseGrupoActividad.aspx>

Tipos de estudio y métodos de investigación. (2005, diciembre 18). gestiopolis.

<https://www.gestiopolis.com/tipos-estudio-metodos-investigacion/>

Anexos

Tabla 16. *Documentación del sistema.*

SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST		
Ciclo	Ítem	Nombre del documento
Planear	1.1.1 Responsable del SGSST	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carta de designación responsable SST. ✓ Licencia en SST.
	1.1.2 Responsabilidades en SGSST	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Actas de compromisos brigadistas. ✓ Actas de compromisos colaboradores. ✓ Acta de compromiso gerente. ✓ Acta compromiso vigía.
	1.1.3 Asignación de recurso para SGSST	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presupuesto SST 2021.
	1.1.6 Acta de designación vigía	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de nombramiento vigía. ✓ Informe mensual vigía.
	1.1.7 Capacitación vigía	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Obligaciones y responsabilidades vigía. ✓ Presentación capacitación vigía.
	1.2.2 Inducción en SGSST, actividades PYP	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Inducción SGSST. ✓ Capacitaciones preventivas. ✓ Registro fotográfico.
	1.2.3 Responsable del SGSST curso 50 horas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificado 20 horas SGSST. ✓ Certificado 50 horas SGSST.
	2.1.1 Política de SGSST	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Política SST. ✓ Reglamento de higiene y seguridad industrial.
	2.2.1 Objetivos del SGSST	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Objetivos e indicadores SGSST-Res 0312.
	2.4.1 Plan de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Plan de trabajo y cronograma de capacitaciones SST 2021.
	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Modelo rendición de cuentas. ✓ Informe rendición de cuentas
	2.7.1 Matriz legal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Matriz legal.
Hacer	3.1.1 Perfil sociodemográfico	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Perfil sociodemográfico.
	3.1.3 Perfiles de cargo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Perfiles de cargo brigadistas. ✓ Perfil de cargo gerente.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Perfil de cargo administradora. ✓ Perfil de cargo mesero.
3.1.4 Realización de evaluaciones medicas ocupacionales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ordenes de exámenes ocupacionales. ✓ Procedimiento exámenes médicos ocupacionales.
3.1.6 Restricciones y recomendaciones medico laborales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Matriz de restricciones y recomendaciones laborales 2021.
3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Programa fomentos estilos de vida saludables. ✓ Capacitación en hábitos de vida saludable. ✓ Presentación en alimentación saludable. ✓ Presentación manipulación de alimentos.
3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formato investigación incidentes y accidentes de trabajo. ✓ Procedimiento de investigación de incidentes y accidentes de trabajo.
4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Procedimiento identificación de peligros, evaluación y control del riesgo.
4.1.2 Identificación de peligros	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Matriz identificación de peligros. ✓ Priorización matriz identificación de peligros.
4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Matriz de seguimiento ACPM del SGSST.
4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Auto reporte de condiciones.
4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacitación en manejo de cargas, higiene postural. ✓ Presentación manipulación de cargas. ✓ PTS procedimientos de trabajo seguro.
4.2.4 Realización de inspecciones.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formatos de inspección. ✓ Listado de asistencia. ✓ Inspecciones
4.2.6 Entrega de elementos de protección personal EPP	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formato de EPP o dotación.
5.1.2 Brigada de prevención de emergencia	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de brigadistas. ✓ Estructura de la brigada de emergencia. ✓ Hoja de vida de brigadistas.

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Plan de educación y entrenamiento de la brigada. ✓ Acta de simulacro auto protección 2021. ✓ Certificado simulacro 2021.
Verificar	6.1.2 La empresa adelanta auditoria por lo menos una vez al año	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Auto evaluación del SGSST-Res 0312

Nota: Elaboración propia, 2021.