

**DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
PARA EL RESTAURANTE NEXT LEVEL BURGER LAB EN LA CIUDAD DE NEIVA,
HUILA.**

María Paula Durán Roso, Mónica Tatiana Peña Delgado y Alicia del Pilar Restrepo

Colmenares

Especialización en Gerencia de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Mgtr. Luisa Fernanda Gaitán Ávila

2021

Universidad ECCI

Bogotá

**DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
PARA EL RESTAURANTE NEXT LEVEL BURGER LAB EN LA CIUDAD DE NEIVA,
HUILA.**

María Paula Durán Roso, Mónica Tatiana Peña Delgado y Alicia del Pilar Restrepo

Colmenares

Especialización en Gerencia de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Mgtr. Luisa Fernanda Gaitán Ávila

2021

Código de los estudiantes:

110780, 110528, 110308

Universidad ECCI

Bogotá

TABLA DE CONTENIDO

Resumen	7
Abstract	8
Introducción	9
1. Título	10
2. Planteamiento del problema	10
2.1. Descripción del problema.....	10
2.2. Formulación del problema.....	12
3. Objetivos	12
3.1. Objetivo general	12
3.2. Objetivos específicos.....	12
4. Justificación y delimitación.....	13
4.1. Justificación	13
4.2. Delimitación	15
4.3. Limitación.....	15
5. Marcos de referencia	16
5.1. Estado del arte	16
5.2. Marco teórico.....	22
5.3. Marco legal	35
6. Marco metodológico	39
6.1. Paradigma	39
6.2 Tipo de investigación.....	40
6.3. Diseño de Investigación.....	40
6.4. Población	41
6.5. Muestra	42
6.6. Instrumentos	42
6.7. Técnica de recolección de Datos	43
6.8. Fases de la investigación	44
6.8.1. Fase 1: Observación y diagnóstico inicial SG - SST.....	45
6.8.2. Fase 2: Identificación de peligros y riesgos	45

6.8.3. Fase 3: Elaboración del plan de trabajo anual.....	45
6.8.4. Fase 4: Seguimiento y evaluación.....	46
6.9. Cronograma	47
6.10. Presupuesto.....	48
7. Resultados	50
7.1. Conocer las actividades y los procesos que se llevan a cabo en la empresa NEXT LEVEL BURGER LAB con el fin de establecer un diagnóstico que permita el desarrollo del diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, por medio de revisión e inspecciones en los puestos de trabajo.....	51
7.2. Identificar los riesgos y peligros existentes en el restaurante mediante la GTC 45 de cada una de las actividades que se desarrollan, para conocer a que se encuentran expuestos los trabajadores.....	59
7.3. Realizar el Plan de Trabajo Anual en seguridad y salud en el trabajo basado en los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019 para cumplir con la normatividad vigente.....	69
7.4. Elaborar el plan de seguimiento y evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.....	70
8. Análisis de resultados.....	74
9. Conclusiones	76
10. Recomendaciones.....	78
Referencias	80
Anexos.....	85

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Población estudio	42
Tabla 2. Cronograma de actividades	47
Tabla 3. Presupuesto recursos humanos.....	48
Tabla 4. Presupuesto recursos técnicos y tecnológicos.....	49
Tabla 5: Resumen de tabla de valores según resolución 0312 de 2019	51
Tabla 6: Actividades realizadas por los trabajadores	56
Tabla 7: Riesgos Área de cocina.....	60
Tabla 8: Riesgo del área de mesas	62
Tabla 9: Riesgos del área administrativa.....	63
Tabla 10: Identificación de peligros.....	64
Tabla 11: Peor consecuencia.....	66
Tabla 12: Indicadores del sistema de seguridad y salud en el trabajo.....	72

Ilustración 1: Desarrollo del ciclo PHVA según los estándares mínimos de la resolución 0312/2019.....	53
Ilustración 2: Riesgos Área de Cocina	61
Ilustración 3: Riesgos área de mesas	62
Ilustración 4: Riesgos área administrativa.....	64
Ilustración 5: Plan de trabajo anual 2022	70

Resumen

El diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es una herramienta que se utiliza para mejorar el desempeño, competitividad y seguridad de las empresas, siendo este legalmente necesario en cualquier sector empresarial, generando mejores condiciones en el ambiente laboral de las empresas.

El presente proyecto se basa en la elaboración del diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Next Level Burger Lab en la ciudad de Neiva, Huila; El cual se basa en los estándares mínimos de la Resolución 0312 de 2019, esto con el fin de conocer y reducir los posibles riesgos a los que se encuentren expuestos las personas que laboran en dicha empresa.

Durante la investigación realizada se llevó a cabo un proceso de conocimiento de las actividades que realiza la empresa en la cual se está llevando a cabo el estudio, así mismo una identificación de los riesgos, elaboración de un plan de trabajo anual para así tener un orden de las actividades a desempeñar cumpliendo con la normatividad legal vigente y finalmente un seguimiento y evaluación de lo realizado.

Palabras claves: Diseño, Sistema de gestión, Seguridad y salud en el trabajo, Estándares mínimos, Resolución 0312 de 2019, Identificación de riesgos y peligros, GTC 45.

Abstract

The design of the occupational health and safety management system is a tool used to improve the performance, competitiveness and safety of companies, this being legally necessary in any business sector, generating better conditions in the work environment of companies.

This project is based on the design of the occupational health and safety management system for the Next Level Burger Lab company in the city of Neiva, Huila; Which is based on the minimum standards of Resolution 0312 of 2019, this in order to know and reduce the possible risks to which the people who work in said company are exposed.

During the investigation carried out, a process of knowledge of the activities carried out by the company in which the study is being carried out was carried out, as well as an identification of the risks, preparation of an annual work plan in order to have an order of the activities to be carried out in compliance with current legal regulations and finally a follow-up and evaluation of what has been done.

Keywords: Design, Management system, Safety and health at work, Minimum standards, Resolution 0312 of 2019, Identification of risks and dangers, GTC 45.

Introducción

Hoy en día a nivel industrial existen múltiples factores que alteran las condiciones de trabajo, convirtiéndose estas en desfavorables para la persona que desempeña cierta labor y no van acordes con los principios de un trabajo digno y seguro, dando como evidencia la presencia de enfermedades laborales, accidentes de trabajo y así mismo aumento en el ausentismo laboral, por lo tanto se vio la necesidad de establecer medidas que permitan generar y mantener unas excelentes condiciones de trabajo, buscando siempre proteger la seguridad de los trabajadores y mantener condiciones de salud optimas, lo que me garantiza un mejor servicio y mayor satisfacción tanto de los trabajadores, como de los clientes (Nuñez, 2017).

Por lo tanto, el sector de alimentos, un sector un poco olvidado en cuanto a la seguridad de los trabajadores se ha puesto en la tarea de implementarlo y garantizar mejores condiciones laborales para los trabajadores, dando pie a que muchos investigadores se interesen por este tema como se evidencia en este trabajo.

El presente proyecto tiene como propósito diseñar un sistema de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Next Level Burger Lab, que se encuentra ubicada en la ciudad de Neiva, Huila, este tiene como fin conocer, identificar y darle seguimiento a la seguridad y salud de los trabajadores que desempeñan su labor en la empresa, este tipo de diseños es de vital importancia, ya que es un requisito legal y que toda empresa debe tener, sin embargo para poder llevar a cabo dicho diseño es necesario tener claro y conocer todo sobre la empresa, los trabajadores y el ambiente de trabajo, también tener un orden de como ejecutarlo y un seguimiento de lo realizado, es por ello que a lo largo de este documento se verá el cumplimiento de las actividades expuestas y será entregado para poder ser implementado.

1. Título

Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Next Level Burger Lab en la ciudad de Neiva, Huila.

2. Planteamiento del problema

2.1. Descripción del problema

Hoy en día la gran mayoría de las empresas ha aumentado su preocupación por los trabajadores, esto conlleva a pensar en la necesidad de aplicar y cumplir con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, además este es exigido por la normatividad colombiana, con el fin de disminuir los peligros y riesgos a los que están expuestos los trabajadores en diferentes ambientes laborales, uno de ellos es el gastronómico, un escenario muy amplio pero poco tenido en cuenta, por la complejidad y la exposición alta a riesgos que pueden dañar o alterar la seguridad y salud de las personas que laboran en el sitio, por lo tanto, se ha visto la necesidad de diseñar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y que será implementado en el año 2022.

Con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo se pretende disminuir y reducir los accidentes, lesiones y enfermedades ocasionadas por la actividad que realiza cierta empresa y en el caso específico del sector económico de la gastronomía o los restaurantes que se ven afectados frecuentemente por el estrés a la hora de preparar el menú y no exceder el tiempo de espera del cliente, la prisa o acelere está presente durante su jornada laboral y es un peligro latente, así mismo estos problemas son los que desencadenan la preocupación de los empleadores por sus trabajadores (Salgado, Quintana, & López, 2018).

Además, la gastronomía al ser un campo laboral donde muchas personas han optado para que sea su fuente de ingresos, muy pocas cuentan con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, debido a que no están constituidos formalmente y lo realizan solo por mantenerse y poder sobre llevar el día a día ante la crisis económica y el alto nivel de desempleo que está viviendo el país.

La empresa Next Level Burger Lab, cuenta con 10 trabajadores, los cuales siempre buscan la satisfacción del cliente con cada pedido que realizan, buscando la calidad del servicio para así destacar gastronómicamente, además vela para que en el interior de la empresa haya un buen ambiente laboral y se preserve la salud de sus trabajadores, sin embargo, por estar tan recientemente constituida no cuenta con un sistema formal de seguridad y salud en el trabajo, el cual es exigido por la legislación colombiana y por ende lo convierte en una obligación para todas las empresas.

Next Level Burger Lab tiene la necesidad de contar con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo debido a que desconoce los factores de riesgo a que se exponen sus trabajadores, los cuales hacen que aumenten las probabilidades de que ocurran accidentes, lesiones y en el peor de los casos desencadenen enfermedades que puedan ser irreversibles.

Con este proyecto se diseñará el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, aplicando todas las herramientas establecidas por la ley, realizando la identificación de los peligros y riesgos que acarrea la actividad de la empresa, que serán las bases para elaborar y ejecutar estrategias que contribuyan a la eliminación o control de las diferentes situaciones, prácticas o elementos que representen una amenaza para la salud o la seguridad de los trabajadores, con el fin de contribuir a la preservación de un ambiente laboral donde prime el

bienestar físico y mental de los trabajadores, buscando que en cada actividad que realice la empresa la seguridad y la salud siempre sea un pilar fundamental, pues al no contar con un sistema que preserve dichos factores, puede generar gastos a causa de incidentes o accidentes, enfermedades laborales, que disminuya la productividad, aumente el ausentismo laboral, se generen multas y en el peor de los casos se llegue al cierre de la empresa (Arenas & Zambrano, 2017).

2.2. Formulación del problema

¿Cómo diseñar un sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo que cumpla con la normatividad vigente y cubra las necesidades del restaurante NEXT LEVEL BURGER LAB?

3. Objetivos

3.1. Objetivo general

Diseñar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa NEXT LEVEL BURGER LAB en la ciudad de Neiva, Huila, basado en los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019, con el fin de dar cumplimiento a la normatividad vigente y preservar la salud y seguridad de los trabajadores.

3.2. Objetivos específicos

- Conocer las actividades y los procesos que se llevan a cabo en la empresa NEXT LEVEL BURGER LAB con el fin de establecer un diagnóstico que permita el desarrollo del diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, por medio de revisión e inspecciones en los puestos de trabajo.

- Identificar los riesgos y peligros existentes en el restaurante mediante la GTC 45 de cada una de las actividades que se desarrollan, para conocer a que se encuentran expuestos los trabajadores.
- Realizar el Plan de Trabajo Anual en seguridad y salud en el trabajo basado en los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019 para cumplir con la normatividad vigente.
- Elaborar el plan de seguimiento y evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

4. Justificación y delimitación

4.1. Justificación

Al aumentar la preocupación por la seguridad y salud de los trabajadores, el estado colombiano se vió en la necesidad de establecer una norma donde le diera prioridad a este parámetro, buscando siempre la protección de los trabajadores, para esto se aprobó el decreto 1072 de 2015 donde en su artículo 2.2.4.6.1 establece que es de obligatorio cumplimiento la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en las empresas sin importar su estructura, tamaño, finalidad, entre otras (MinTrabajo, 2015), además este decreto desencadenó la aprobación de la resolución 0312 de 2019 la cual establece los estándares mínimos que se deben tener en cuenta a la hora de implementar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (MinTrabajo, Resolución 0312 de 2019, 2019).

Por lo tanto, el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) debe ser implementado en cualquier sector económico, dentro de estos se encuentra la microempresa Next Level Burger Lab, perteneciente al sector gastronómico, siendo una empresa que se encuentra ubicada en la ciudad de Neiva, la cual se ve en la necesidad de diseñar un sistema de gestión de

seguridad y salud en el trabajo encaminado a la disminución de los accidentes, incidentes, ausentismo y enfermedades laborales que se derivan de su actividad económica, evitando así futuras sanciones o multas por el no cumplimiento de la normatividad vigente, además de velar por la integridad y salud de los trabajadores, manteniendo un ambiente sano con condiciones óptimas y seguras para el desarrollo de las actividades de los trabajadores .

Sin embargo, con esta implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo, no solo entraría a mejorar el ambiente laboral, sino también las condiciones de trabajo serán más seguras, aumentando la productividad y el bienestar de todos los trabajadores, dándoles prioridad a su salud y seguridad, avalando la satisfacción del cliente, la mejora continua y el desarrollo de la empresa garantizando que siga brindado su servicio a toda la comunidad de la ciudad de Neiva, Huila.

Además, proyectos como estos en el sector alimentario o de preparación de comida se aplican muy poco, ya que no se encuentran muy establecidos y muchos de los emprendedores lo toman como una forma de generar ingresos pero no ven la necesidad de tener un buen ambiente de trabajo y condiciones seguras en el ambiente laboral, sabiendo que esto se debe implementar para cumplir con la normatividad, por lo tanto las estrategias utilizadas en el desarrollo del diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el restaurante Next level burger lab, ayudara a que más restaurantes o pequeñas empresas de alimentos, lo tomen como base para que cumplan con la normatividad y logren mejorar la calidad del producto la cual se ve reflejada en la satisfacción del cliente, también que esta investigación sirva para que se implemente en más lugares y fomente la cultura de ambientes seguros de trabajo, encaminados siempre al bienestar de los trabajadores.

4.2. Delimitación

Este proyecto de investigación se llevará a cabo en la empresa Next Level Burger Lab, que se encuentra ubicado en la ciudad de Neiva, Huila y tendrá como duración lo que comprende al año 2021. Mediante esta se pretende realizar el diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el restaurante NEXT LEVEL BURGER LAB.

El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST), se realiza con el fin de que su contenido llegue a la población que se encuentra inmersa en el objeto de estudio, es decir: los trabajadores que desarrollan las actividades dentro del restaurante, quienes de una u otra forma podrán tener un ambiente laboral sano y sin preocupaciones en cuanto a la seguridad y salud de los mismos.

4.3. Limitación

Teniendo en cuenta que este proyecto lo que busca es reducir con su implementación los accidentes, incidentes y enfermedades laborales que se desencadenan de la actividad prestada del sector económico de la gastronomía se encuentra como limitante el no cumplimiento de este o la omisión de alguno de los pasos a realizar, además que por falta de recursos económicos no se pueda llevar a cabo, y en el peor de los casos aumente el ausentismo laboral por alguna enfermedad o accidente ocurrido, lo que requiere de un estudio del por qué se viene presentando dicho inconveniente.

5. Marcos de referencia

5.1. Estado del arte

Los temas relacionados para la elaboración del estado del arte principalmente fueron investigaciones y recomendaciones actuales que fueron realizadas por demás personas en temas similares al de la investigación en proceso. Para esto se realizaron consultas en bases de datos, tanto en la biblioteca de la Universidad ECCI y la revisión de artículos y tesis de investigación encontrados en Google Scholar o Google Académico y otros repositorios de información, que fueron fundamentales para dar soporte a esta investigación.

Inicialmente se establece la problemática central la cual es diseñar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para una empresa en el sector económico de la gastronomía, la cual es de vital importancia para cualquier empresa ya sea micro, pequeña, mediana o gran empresa, las cuales siempre buscan el bienestar y seguridad de los trabajadores de las mismas.

En el estudio realizado por Joseph Álvaro Herrera Gonzales en apoyo de la Pontificia Universidad Católica de Perú titulado “Propuesta de implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en una empresa de comida rápida saludable” es una investigación que fue realizada en el año 2017 en la ciudad de Lima, Perú (Herrera Gonzales, 2017), la cual tiene como finalidad incentivar una cultura de prevención de riesgos laborales, además de cumplir con la normatividad vigente, buscando la reducción de los accidentes e incidentes laborales en una empresa de comida rápida saludable, que se enfoca en promocionar y aumentar sus ventas de comida hecha con ingredientes saludables como frutas, verduras, frutos secos, entre otros saludables, dando pie a que por el éxito que esta empresa ha tenido en los últimos meses se vio en la necesidad de elaborar la propuesta de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el

Trabajo, sin embargo sirve de mucha ayuda ya que se conoce de una idea de cómo se realiza este tipo de sistema a nivel internacional.

A la vez hay otro estudio respecto al diseño del SG-SST en el sector económico de la gastronomía, Jesús Alberto Aldunati Alvares, trabajo de grado realizado en el 2016 para la universidad Católica Los Ángeles Chimbote de la ciudad de Huaraz-Perú, titulado “Caracterización de la capacitación en seguridad y salud en el trabajo en las micro y pequeñas empresas del sector servicios-rubro restaurantes de dos tenedores del distrito de huaraz, 2015”, en este trabajo Jesús hace un estudio utilizando como metodología descriptiva, a nivel cualitativo, en donde a través de encuestas que consta de 16 preguntas realizada a los 34 gerentes y a 34 empleados seleccionados de manera aleatoria y observación directa en los 34 restaurantes que participaron del estudio, este nació de la necesidad de conocer de primera mano la caracterización en cuanto a capacitación de la seguridad y salud en el trabajo y los resultados no fueron nada esperanzadores, uno de los resultados obtenidos y más preocupante es el siguiente resultado: El 35,29% de los gerentes manifestaron estar en desacuerdo en realizar capacitación en seguridad y salud en el trabajo para sus empleados, el 23,53% de los empleados, indicaron estar en desacuerdo en recibir capacitación en dicho tema, por lo que el 26,47% de los empleados no tienen conocimiento para realizar mantenimiento y revisión de los equipos de trabajo antes de utilizar y el 26,47% de los empleados no saben a qué autoridades solicitar apoyo en caso de producirse un accidente o emergencia en el restaurante. (Alvares & Alberto, 2017), sumado a otros que muestran el desinterés desde la gerencia de los restaurantes respecto a las capacitaciones, señalización, EPP, entre otros; no siendo conscientes que es a través de la capacitación y el desarrollo de un SG-SST, como se previenen accidentes y enfermedades laborales y no se debe desarrollar este solo por cumplir en el papel con la normatividad vigente y no ser acreedor de multas.

Otro estudio consultado fue realizado en Cajamarca Perú en el año 2020 en la Universidad Privada del norte, titulado “Diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional para minimizar los accidentes de trabajo en la empresa grupo Moyan SRL.(Huerta Leon & Tafur Rojas, 2020) es una empresa dedicada a la prestación de servicio de maquinaria para labores de minería, lo que podemos observar es que es una empresa muy joven y por lo tanto el sistema de gestión y seguridad en el trabajo no estaba conformado, y los autores se vieron en la necesidad de diseñarlo con el fin de mostrarle a la empresa la importancia de este y su implementación, se quería con esto llegar a la minimización de los accidentes que estaban ocurriendo de manera continua, desde nuestro punto de vista creo que acertaron mucho en el proceso de la búsqueda de la información y así se pudieron dar cuenta de las falencias que allí se tenían, es importante para la empresa seguir la implementación del sistema con el fin de mantener un ambiente sano y con buenas estadísticas en cuanto a accidentalidad.

Así mismo tenemos un estudio del año 2018 realizado en Ecuador en la universidad de Guayaquil titulado “Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la EMPRESA "LOS CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI".(Zuna Quimi & Gonzabay Mayorga, 2018) los autores María Fernanda Zuna Quimi y Luis Alfredo Gonzabay Mayorga en este trabajo plantean un manual donde se implementen pausas activas, mapas de riesgos, señalización de los centros de trabajo todo esto lo realizaran mediante una lista de chequeo donde se verifique y se dé cumplimiento a cada uno los objetivos del manual, desde nuestro punto de vista nos parece que el trabajo ayudaría a la empresa a enfocar más el modelo de productividad y satisfacción de cliente.

Ya para finalizar con los estudios internacionales encontramos un estudio realizado por Katherine Gabriela Meza Castro y Irene Giselle Rodríguez Suárez, para la Universidad de guayaquil, realizado en el año 2016 en la provincia de Guayas en la ciudad de Guayaquil-

Ecuador; Titulado “Análisis de la seguridad industrial y su incidencia en el desempeño laboral en los restaurantes ubicados en el centro de la ciudad de Guayaquil”(Meza Castro & Rodríguez Suárez, 2016), esta investigación es de tipo descriptiva y se realizó entrevista a los propietarios de 20 restaurantes que participaron en el estudio, además de una encuesta a sus empleados y también observación directa. En esta tesis pretenden determinar las causas y frecuencia de la accidentalidad en los restaurantes y cómo afecta el desconocimiento o no contar con un SG-SST en lo anteriormente mencionado. Además, la investigación dio como resultado un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional, orientado al personal que se encuentra más expuesto a tener accidentes de los restaurantes. Dentro de los resultados obtenidos se denota que los restaurantes cuentan con normativas de seguridad, guía de emergencia, brindan a sus trabajadores equipos de protección personal, pero contrario a esto de todo el personal encuestado, todos ha presentado accidentes laborales, además el 45 % de los restaurantes no realiza inspecciones periódicamente y dentro del accidente más común es la cortadura en la parte del cuerpo que está más afectada con sus manos y brazos. Todo lo anterior permite denotar la incongruencia pues como hemos dicho anteriormente muchas veces las normatividades y guías se quedan en el papel para el cumplimiento de requisitos y no cumplen con su labor en específico que es la protección del trabajador en su lugar de trabajo y la disminución de los accidentes y enfermedades laborales.

Por otro lado, tenemos el estudio titulado “Modelo estratégico integral para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para la empresa Postobón S.A”(Vides Contreras et al., 2019), el estudio realizado en el año 2019 en la planta de Postobon ubicada en el municipio de Dosquebradas Risaralda por los autores Jarol Andrés Vides Contreras, Neyly Lorena Gutiérrez Echavarría, Fredy Darío Cárdenas Parra, Martha Lucia Paternina Baleta, y Daniel Adelmo Díaz Aguas, en el estudio se denota que la

empresa ya cuenta con el sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo y da un resultado satisfactorio, de igual manera hubieron algunas falencias que con el estudio, que se le dieron la solución correspondiente, todo esto se hace con el fin de mejorar las condiciones de trabajo de cada uno de los trabajadores de la planta, es importante decir que el compromiso de la empresa fue importante pues se puede evidenciar que el bienestar de los trabajadores es muy importante para el desarrollo, mejora y continuidad de la empresa.

Así bien, cabe resaltar que según el estudio que realizó Daniel Arturo Osorio Vaca en el año 2018, en el municipio de Tocancipá, Cundinamarca con el apoyo de la Universidad Militar Nueva Granda en la ciudad de Bogotá, titulado “Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa servicios de alimentación La Vianda S.A.”, la cual es una empresa que presta el servicio de alimentación y preparación de comidas, por la actividad realizada y los constantes riesgos que se encontraban expuestos los trabajadores, se vio la necesidad de diseñar un sistema de seguridad y salud en el trabajo para esta empresa basado en la mejora continua, buscando siempre anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que desencadenan de la actividad realizada y que puedan afectar la salud de los trabajadores teniendo la responsabilidad de velar siempre por la salud y seguridad de los trabajadores que en esa empresa laboran, cumpliendo con la normatividad vigente y promoviendo siempre las condiciones seguras (Osorio Vaca, 2018).

Sin embargo, este tipo de diseños se aplican en diferentes dependencias del sector gastronómico como lo es en el estudio realizado por Javier Marín Gallego en apoyo de la Universidad Libre de Pereira, el cual fue desarrollado en el año 2018 titulado “Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa bananas Pereira” el cual fue desarrollado para una heladería llamada heladería Bananas en la ciudad de Pereira, donde se

dieron cuenta que los trabajadores con frecuencia se encuentran expuestos a diferentes factores de riesgo que genera un desequilibrio en las actividades laborales y por lo tanto no pueden cumplir con la función dada en el trabajo, generando así contingencias en el entorno laboral como accidentes y enfermedades, representado en los estudios que realiza la organización internacional de trabajo (OIT), donde este tipo de comportamientos se ha venido presentando con mucha frecuencia, por lo tanto la preocupación por los trabajadores aumenta (Marín Gallego, 2018).

También en nuestra búsqueda encontramos un estudio realizado por Jorge Andrés Tibaquira Céspedes y Jennifer Katherine Bejarano López, Para la Universidad de Cundinamarca, Realizada en el año 2019 en Soacha, titulada “Identificación de los peligros y la valoración de riesgos para establecer controles ingenieriles de las actividades realizadas en los restaurantes de comida rápidas ubicados en la carrera séptima entre la calle quince hasta la calle diecinueve del municipio de Soacha”(Bejarano López & Tibaquira Cespedes, 2019), esta tesis busca identificar los peligros riesgos a los que están expuestos los trabajadores de tres restaurantes de comida rápida específicamente de Soacha. La metodología utilizada es cualitativa y se utilizaron herramientas como entrevista, encuestas y observación directa, se basó en Icontec 2010 para la evaluación de los peligros y riesgos. Dentro de los resultados obtenidos se logra concluir que los trabajadores de restaurante muy pocos cuentan con seguridad social (salud, pensión y Arl), además tampoco tienen un SG-SST diseñado en donde en el plan de trabajo incluya capacitaciones respecto a los peligros y riesgos a los que están expuestos tan solo el 33 % de los encuestados manifestaron que, si recibían capacitación, ninguno de los restaurantes cuenta con una persona encargada del manejo e implementación del SG-SST. Este trabajo de grado aporta al nuestro en el sentido que nos servirá como referencia a la hora en que realicemos la identificación de peligros y valoración del riesgo y al momento de realizar la descripción de la estructura del

restaurante ellos hacen unos de planos 3D muy prácticos para la ubicación y además describieron muy detalladamente las actividades realizadas para la elaboración de cada producto que ofrecen cada uno de los restaurantes de comida rápida objeto de estudio.

Ya para finalizar las referencias seleccionadas para nuestro trabajo de grado encontramos esta tesis titulada “Propuesta de un sistema de salud y seguridad en el trabajo RESTAURANTE IVAZUL”, realizada en el año 2020 por Gilberto Galindo, Manuel Alejandro Jaramillo y Jerry Fernando Charris para la Universidad Cooperativa de Colombia. En este trabajo de grado se basa en el decreto 1072 de 2015 que es el decreto madre de la resolución 0312 de 2019 en la que basaremos nuestro trabajo de grado. En él se describe la misión, visión, organigrama, los compromisos del sistema, los recursos, entre otros. Esta es una base pues al igual que nosotros diseñaron una propuesta para el SG-SST en pro de disminuir la accidentalidad y las enfermedades laborales propias de este sector económico, nos parece que está muy completo y abarca paso a paso todos los requisitos del Decreto 1072 de 2015 para el cumplimiento de la normatividad en cuanto a la Seguridad y Salud de los trabajadores.

5.2. Marco teórico

El personal humano en cualquier empresa o entidad es de vital importancia, ya que de él dependen muchas situaciones que hacen que la producción o servicio se pueda llevar a cabo, sin embargo para poder entender de donde surge la preocupación del personal humano en las organizaciones, es necesario poder conocer que el principio de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) se remontan a la preocupación que tuvo el médico italiano Bernardo Ramazzini, quien es considerado como el padre de la medicina del trabajo, ya que veía pequeños inconvenientes y falencias que presentaban las personas y ahí se puso en la

tarea de investigar más de cien enfermedades relacionándolas con el trabajo, para esto, realizaba visita a los centros de trabajo de los más pobres, ya que eran las personas más vulnerables y que se encontraban en las peores condiciones de higiene y seguridad, de ahí sus colegas empezaron a preocuparse por todas las personas que tenían a su cargo, analizando las condiciones en que se encontraban laborando y el lugar donde se desempeñaban, para así dar un buen diagnóstico médico, más dado con la realidad del momento (Carvajal Montealegre & Molano Velandia, 2012).

Sin embargo, el principal momento en el que se dio la preocupación por la salud y bienestar de los trabajadores se da en la revolución industrial hacia el siglo XVIII cuando llegó el avance de la tecnología y la manufactura, donde los trabajadores empezaron a desempeñar funciones mucho más pesadas y la jornada laboral era bastante extensa, exponiéndose así a un riesgo mayor, dando pie a que la medicina del trabajo tuviera la necesidad de mantener a los trabajadores sanos y procurar que las condiciones laborales fueran las mejores, pese a procesos productivos que cada vez eran más deshumanizantes, buscando así la supervivencia de la industria y la eficiencia del proceso y así mismo del producto o servicio prestado.

Por otro lado, un hecho trascendental fue la transición de la medicina del trabajo a la salud ocupacional el cual se llevó a cabo en el periodo que corresponde a la segunda guerra mundial donde la economía, política, sociedad y la guerra son los principales factores que desencadenaron muchas tragedias donde se vieron afectados principalmente los trabajadores, ya que por la guerra muchos presentaron incapacidades o incluso llegaron a padecer la muerte, dando pie a que la mayoría de los empresarios empezaron a necesitar nueva mano de obra por las ausencias presentadas, y así mismo aumentaron los costos por el pago de las indemnizaciones por licencias o por muertes que llegaron a ser muy costosas, situación similar revelada por las compañías de

seguros que empezaron a surgir; esto sin dejar de lado que los avances tecnológicos llegaron a cambiar las condiciones de trabajo por lo cual se evidenció impotencia de la medicina de trabajo para intervenir los problemas de salud ocasionados por los procesos productivos (Carvajal Montealegre & Molano Velandia, 2012).

Gracias a todo lo sucedido, se logró entender que el bienestar del trabajador no solo depende de la actividad que le toca realizar, sino que también del ambiente laboral en que se encuentra y las relaciones que existen entre los trabajadores, por lo tanto, la seguridad y la salud de los trabajadores se empezó a llevar del apoyo de la medicina y otras ramas para tener un trabajo con mejores condiciones viéndose reflejados en la eficiencia del trabajo y los resultados obtenidos.

Luego de todos estos hallazgos, se empezó a observar que a medida que los trabajadores cumplían su función, se seguían presentando accidentes laborales de alto nivel, lo que evidenciaba que los trabajadores seguían expuestos a riesgos muy altos en cuanto a su seguridad y salud, por lo tanto la organización internacional del trabajo OIT trabajaba para mejorar las condiciones de trabajo, el ambiente laboral y la seguridad misma en un plano mundial lo que tiene como base normas o guías para tener un control a nivel mundial (Cáceres González, 2019).

Por lo tanto, empezaron a surgir los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo los cuales tomaron mayor fuerza en la gestión empresarial ya que ellos son los que le dan un orden a lo que tiene que ver con la seguridad y la salud de los trabajadores evitando así la posibilidad de ocurrencia de un accidente o incidente y enfermedades desencadenadas de la actividad laboral.

Sin embargo, los sistemas de seguridad y salud en el trabajo hacen referencia a “una combinación de la planificación y revisión de las medidas de gestión de la organización, de los acuerdos con los trabajadores y de los elementos específicos que funcionan de forma integrada

para mejorar la seguridad y la salud”(Cáceres González, 2019), dando pie a que cada empresa deba planificar las actividades y siendo de prioridad la intervención de los trabajadores, ya que son ellos quienes hacen que una empresa u organización funcione, siendo el compromiso de este la disminución del riesgo y las posibles enfermedades que se puedan derivar de los mismos, no dejando de lado que para tener una buena gestión de la seguridad y salud en el trabajo es necesario tener una política de prevención, la participación de los trabajadores y que estos mismos se sientan a gusto con la labor que desempeñan, contar con un proyecto de formación y capacitación para que se esté dando a conocer y recordar que los trabajadores no están solos y tienen en que ampararse, muy buena comunicación y transferencia de información, para que todos estén enterados de lo que está sucediendo y no solo los líderes o la gerencia misma y por ultimo una revisión y control de lo que se está realizado para así conocer que es lo que ha sucedido en todo la empresa.

Adicional a esto tenemos que para los últimos años se ha acelerado el proceso de normalización relacionado con los sistemas de gestión empresarial en un entorno económico caracterizado por el marcado proceso de globalización e integración económica de los mercados (Heras Saizarbitoria & Casadesús Fa, 2006). Los sistemas de gestión son conjuntos de elementos, procedimientos y métodos que complementan y ayudan a la planificación de una organización. (Heras Saizarbitoria & Casadesús Fa, 2006).

La familia de normas ISO 9000 fueron establecidas, en su primera versión, en 1987, y fueron revisadas en 1994 y en 2000. A nivel mundial esta normativa se expandió en una primera etapa por los países de la UE, como primer estándar mundial tenemos la ISO 9000 que busca tener implementado un sistema de gestión de la calidad (SGC) que recoge procedimientos estandarizados y documentados, los procesos básicos para producir el producto o el servicio que

el cliente adquiere seguidamente tenemos en este orden de ideas donde las normas ISO 14000 de gestión medioambiental han tenido una incidencia notable. (Heras Saizarbitoria & Casadesús Fa, 2006)

Estructura de la familia ISO 9000

La norma ISO 9001 es la norma más popular de la “familia” ISO 9000. Aunque la más conocida es ISO por ser la norma que describe los requisitos del sistema de gestión de calidad, en realidad este grupo de normas está compuesto en la actualidad por los siguientes estándares:

ISO 9000:2015 sistemas de gestión de la calidad. Esta norma describe los conceptos y principios fundamentales de la gestión de calidad e incluyendo términos y definiciones que aplican a todas las normas de gestión de la calidad

ISO 9001:2015 Sistemas de gestión de la calidad requisitos: esta es la norma que describe los requisitos que deben satisfacer una organización que declare estar alineados con la norma. Es la única de entre las tres que está desarrollada con propósitos de ser empleada para la certificación por tercera parte. (Sánchez & Marianela, 2019)

Pasamos a la familia de las OHSAS que son de gran importancia para la implantación de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo son una pieza fundamental y facilitan la aplicación del SGSST por eso es importante conocer su evolución que a continuación se detalla.

OHSAS 18001 nació en 1998 cuando un grupo de organismos certificadores de 15países de Europa, Asia y América se reunieron para crear la primera norma para la certificación de un sistema de seguridad y salud ocupacional con alcance global. OHSAS 18001 engloba una serie de estándares internacionales relacionados con la seguridad y salud en el trabajo, desarrollados sobre

la base de la directriz BS 8800 y la UNE 81900 EX. Fue publicado oficialmente por la British Standards Institución y entró en vigor el 15 de abril de 1999 (Sánchez-Toledo Ledesma & Fernández Muñiz, 2011).

OHSAS 18001 define el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo como “parte del sistema de gestión de una organización, empleada para desarrollar e implementar su política de la SST y gestionar sus riesgos para la SST”. Así mismo, entiende por política de seguridad y salud en el trabajo las “intenciones y dirección generales de una organización relacionadas con su desempeño de la SST, como las ha expresado formalmente la alta dirección”. Y define riesgo como la “combinación de la probabilidad de que ocurra un suceso o exposición peligrosa y la severidad del daño o deterioro de la salud que puede causar el suceso o exposición”. (Sánchez-Toledo Ledesma & Fernández Muñiz, 2011)

El objetivo global de este estándar OHSAS 18001 es apoyar y promover las buenas prácticas de seguridad y salud en el trabajo, en equilibrio con las necesidades socioeconómicas” (OHSAS), pretendiendo ser aplicable a todos los tipos y tamaños de organizaciones, ajustándose a las diversas condiciones sociales, geográficas y culturales. El estándar OHSAS va destinado a organizaciones de cualquier tamaño y tipo que deseen:

a) Establecer un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para eliminar o minimizar los riesgos al personal y a otras partes interesadas que podrán estar expuestas a peligros que pongan en riesgo su integridad.

b) Implementar, mantener y mejorar de manera continua un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

c) Asegurarse de su conformidad con su política de seguridad y salud en el trabajo.

d) Demostrar la conformidad con este estándar (Vicente & Fuencisla, 2015).

Estructura de la OHSAS 18001

La norma se estructura en los siguientes apartados:

1. Objeto y campo de aplicación. (Punto 1 de la norma)

2. Publicaciones para consulta. (Punto 2 de la norma)

3. Términos y definiciones. (Punto 3 de la norma)

4. Requisitos del sistema de gestión de la SST. (Punto 4 de la norma)(Vicente & Fuencisla, 2015)

Un sistema de seguridad y salud en el trabajo debe tener como vital importancia un compromiso por la alta dirección, además autoevaluarse así mismo e implementar la mejora continua, todas estas normas internacionales que hemos estado tratando contribuye al SST, pero es importante incluir la norma ISO 45001 quien plantea el PHVA dentro de la organización.

El modelo de la nueva ISO 45001 se basa en el ciclo de Deming, describe una estructura formada por un conjunto de elemento interrelacionados manejados mediante la metodología PHVA (“Planificar-Hacer-Verificar-Actuar”) concebido en el decenio de 1950 para supervisar los resultados de las empresas de una manera continua. (Tumbaco et al., 2016)

La ISO 45001, al igual que OHSAS 18001, desarrolla requisitos de acciones para abordar riesgos y oportunidades, incluyendo la identificación de peligros, la evaluación de riesgos, la identificación de oportunidades y la determinación de los requisitos aplicables

La norma ISO 45001 adopta una nueva estructura de alto nivel siendo común a la norma. Esto significa que cuenta con nuevas cláusulas como contexto de la empresa, liderazgo, planificación, apoyo y operación, la norma se alineará con otras normas ISO de los Sistemas de Gestión, por ejemplo, las normas ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015.

Las organizaciones que presentan diseñado, implementado y certificado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, tendrán al menos tres años de transición de las certificaciones de las OHSAS 18001:2007 a la nueva ISO 45001. (Tumbaco et al., 2016)

Sin dejar de lado, que en Colombia según el Ministerio de trabajo el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo debe ser implementado por todos los empleadores porque este es un sistema que está encaminado a la mejora continua de las organizaciones, basado en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas consecutivas, donde lo principal que debe incluir es la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora , siempre buscando anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en los espacios laborales. (Rubio Guevara et al., 2018).

Este sistema debe ser tenido en cuenta para cualquier empresa ya sea pública, privada, o de prestación de servicios por que aplica para todos los empleadores públicos y privados, los trabajadores dependientes e independientes, también aplica para los trabajadores que pertenecen a una cooperativa, los trabajadores en misión, los contratantes de personal bajo las diversas modalidades como lo es el contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de

economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las administradoras de riesgos laborales; la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares, es decir un sistema que cubre gran parte de la población trabajadora en todo el país, el cual debe estar bien establecido y armado, porque del orden de este sistema depende el bienestar del trabajador y la eficiencia de la empresa u organización.

Además, la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo posee muchas ventajas, dentro de estas podemos encontrar la mejora del ambiente de trabajo, el bienestar y la calidad de vida laboral, también busca la disminución de las tasas de ausentismo por enfermedad y la tasa de accidentalidad y mortalidad por accidentes de trabajo en Colombia, llevando así a aumentar la productividad y eficiencia del proceso, sin embargo es de vital importancia velar por el cumplimiento de las normas, requisitos y procedimientos que son los que hacen que las empresas contratantes en materia de riesgos laborales puedan tener control y conocimiento de lo realizado (Rubio Guevara et al., 2018).

Cabe resaltar que los sistemas de seguridad y salud en el trabajo son aplicados en muchas empresas, actualmente existen muchas que no cuentan con este, ya sea por algunas condiciones que presentan que no le han permitido diseñar dicho sistemas y un caso notorio son las empresas de restaurantes o ventas de comidas, las cuales son tenidas muy poco en cuenta y son escenarios donde el riesgo es alto, dentro de estos podemos encontrar riesgos como quemaduras, resbalones o caídas, heridas abiertas o amputaciones con herramientas de trabajo, también, desórdenes del sistema osteomuscular por la manipulación inadecuada de cargas, dando pie a que los órganos más expuestos del cuerpo como son las manos, dedos, brazos y en menor proporción los pies o

piernas, siendo estos de una preocupación apremiante porque son riesgos que están todos los días y la reducción de estos es muy poco probable de llevar a cabo (Marín Gallego, 2018).

Bueno ya adentrándonos al tema de nuestro trabajo de grado que es el diseño de un SG-SST para un restaurante de comidas rápidas ubicado en la ciudad de Neiva, llamado Next Level Burger Lab, es imprescindible hablar de la industria alimentaria, esta nace desde hace muchos siglos con la creación de la primera herramienta para la preparación, transformación y conservación de los alimentos y las materias primas que nos brindan el mar y la tierra.

Este sector crece constantemente, el desarrollo y avance son muy notorios a partir del siglo XIX y hasta la fecha, aunque también fue muy afectado en las guerras mundiales acontecidas, pues el desabastecimiento de algunos insumos y las pestes que acabaron con la vida de los bovinos, causo que este sector desacelerara su crecimiento. A la vez dentro de este sector encontramos que con el desarrollo de nuevas líneas de producción con conocimientos y técnicas cada vez más avanzadas y apoyados en la química los avances fueron significativos. Además, esta industria día a día se constituye en un factor importante en la economía de los países debido al crecimiento continuo y a que trabaja a diario por mejorar sus procesos y así contar con productos de calidad para sus clientes.

Dentro de los estudios más frecuentes en la industria alimentaria se encuentra la conservación de los alimentos, pues en su mayoría los alimentos perecen muy rápidamente y esto ha sido un gran reto para los ingenieros de alimentos conservar los alimentos sin que pierdan sus componentes, textura y sabor.

Ya profundizando un poco más respecto a nuestro trabajo de investigación en particular a las comidas que comúnmente llamadas rápidas que se define como la venta de comida y bebida para

su consumo inmediato, bien en las instalaciones puestas a tal efecto por el local en cuestión, bien para llevar a su domicilio u otro lugar, estos se caracterizan por tener varios canales de venta como son restaurantes de Servicio Rápido (RSR): son aquellos locales en los que se vende comida y bebida pero no se sirve en mesa, Locales de “comprar y llevar”: son aquellos en los que se vende comida preparada fresca y en los que el 80% de sus ingresos vienen por ventas en las que sus clientes se llevan la comida para su consumo fuera del local, Venta en la calle: stands o furgonetas en los que se vende una oferta limitada de comida preparada y bebidas y Locales de ocio: son aquellos ubicados en lugares con instalaciones relacionadas con el ocio como casinos, salas de juego, teatros, cines o hipódromos.

Hablando a groso modo de los antecedentes de los restaurantes y más específicamente de los de comida rápida encontramos que “con la Revolución Industrial se produjeron grandes cambios tanto laborales como sociales, los horarios laborales rígidos o la aparición de zonas dormitorio. Todos estos hechos, provocaron que las personas comenzaran a coincidir en los traslados al trabajo, así como, en las horas de descanso, por lo que la pérdida de tiempo empujó a nuevos diseños de infraestructuras y servicios, entre ellos el de restauración”.(Mariola & Lamas Ángel, 2011).

Por todo lo anterior los restaurantes “debían amoldarse a la situación económica y al tiempo disponible de los trabajadores. En 1920 aparecen en Estados Unidos los primeros locales de hamburguesas, aunque no fue hasta 1937 cuando los hermanos Dick y Mac McDonald comenzaron a utilizar la producción en cadena, propia de otras industrias, con la intención de poder atender en pocos minutos los pedidos de la multitud de personas que debían comer en tiempo reducido. El perfil de cliente entonces era el trabajador no cualificado y con bajos salarios. En el año 1948 introdujeron a su negocio el concepto de drive-in-restaurant, donde solo

se servían perritos calientes atendiendo a la demanda de una comida en el coche y bajos precios, aunque el negocio de los hermanos McDonald todavía tenía que pasar por algunos cambios hasta llegar a la franquicia conocida en todo el mundo. A mediados del siglo XX comenzaron las imitaciones como Taco Bell y Tex Mix, entre otras” (Mariola & Lamas Ángel, 2011).

En la actualidad hay cadenas de restaurantes con sedes y sucursales a nivel nacional y mundial dentro de las más reconocidas se encuentran McDonald's que lidera claramente el ranking de las cadenas de restaurantes de comida rápida más importantes del mundo en 2020, seguida de Starbucks, KFC, Subway, Dominós Pizza y Pizza Hut. En cuanto al crecimiento de esta industria el tamaño del mercado de comida rápida en el mundo, en el año 2009 es de 144.600 millones de euros. Esto supone un crecimiento superior al 20% desde el año 2005, cuando el tamaño de este mercado era de 119.800 millones de euros. El crecimiento medio anual en estos años ha sido del 4,8%, algo muy a tener en cuenta pues vemos que día a día esta industria crece y se convierte en un pilar fundamental en el desarrollo económico de los países.

Ya adentrándonos al contexto nacional y a la actualidad que estamos viviendo a nivel mundial a través de la pandemia causada por la Covid 19, que además de cambiar nuestra cotidianidad y formas de relacionarnos, también afectó en gran manera el consumo y servicio de las comidas rápidas pues con la cuarentena y el distanciamiento social se abrió campo a plataformas digitales como iFood y Rappi. Según la Cámara Colombiana de Comercio Electrónico, las aplicaciones que facilitan este servicio crecieron al menos un 30% en 2020. Dado el crecimiento del uso de la plataforma y de los miles de opciones gastronómicas que surgieron.

A través de iFood, que es una aplicación líder en entrega de pedidos online en América Latina, se evidenció que esta plataforma contó con más de 40 millones de pedidos al mes; y ellos

compartieron los patrones de consumo para entender qué y cómo comieron los colombianos.

“Dentro de las comidas que más pidieron los colombianos durante el 2020 (chuzos desgranados, perros calientes, picadas, salchipapa) con un 33%, seguido de las hamburguesas con un 16% y la comida típica con un 9%. Además, con la cuarentena los pedidos en restaurantes de postres se triplicaron, creciendo hasta un 370% en comparación a los dos primeros meses del año. Mientras la comida saludable solo creció un 25% durante la pandemia y la comida rápida un 63%.

También, los colombianos prefirieron hacer sus pedidos de la cena más temprano, “notamos un cambio en la concentración de pedidos, que antes de la cuarentena se centraban entre las 7:00 p.m hasta las 9:00 p.m. y durante el aislamiento cambió la tendencia de 6:00 p.m. a 8:00 p.m.”, afirma Luisa Tobón, directora de marketing y comunicaciones de iFood.”(Trocel, s. f.)

Next Level Burger Lab es producto de esta necesidad de consumo de comida rápida que se presenta en la actualidad, abrió sus puertas en el mes de marzo del presente año y trabaja con todos los canales digitales de venta de comida y presto servicio a domicilio hasta el mes de septiembre que abrió sus puertas para atender a la mesa.

Sin lugar a dudas como lo dicen los gerentes de estos canales “Sin duda alguna, los colombianos tienen una tendencia a ser más digitales, buscan abastecerse con productos de primera necesidad o en el caso de restaurantes, encontrar ofertas nuevas que les permita compartir en casa, bajar el nivel de estrés y sentirse tranquilos de que los productos y servicios que van a recibir son seguros a través de plataformas como Domicilios.com. Por eso, seguimos trabajando para apuntarle a las nuevas necesidades del mercado de la mano de nuestros aliados para satisfacer este tipo de demandas”, aseguró Jaramillo. (Tiempo, 2020).

Por todo lo que hemos mencionado con anterioridad en el presente marco teórico vemos la necesidad de realizar este proyecto con el fin de brindar a la empresa el diseño de un SG-SST, que ayude a prevenir la enfermedades y los accidentes laborales, pues vemos que es muy importante no solo para cumplir con la normatividad vigente, sino también para crear conciencia de autocuidado y protección al interior de Next Level y que este sistema no solo proteja a los trabajadores si no a la vez de manera indirecta a los clientes, teniendo instalaciones seguras y previniendo cualquier siniestro que se pueda presentar al interior del restaurante Next Level.

5.3. Marco legal

Para el desarrollo de la presente de investigación, es necesario tener en cuenta la reglamentación establecida por el Estado colombiano desde sus dependencias, cada legislación aquí mencionada hace énfasis en dicha investigación, incluyendo también la relacionada con las ventas de comida y restaurantes.

Para iniciar con la normatividad sobre la seguridad y salud en el trabajo iniciamos en el año 1979, donde se establece la Ley 9 de 1979 que establece como obligatorio contar con un programa de salud ocupacional en los lugares de trabajo, ya que la prioridad es el bienestar de los trabajadores, posteriormente a esa ley sale la Resolución 2400 de 1979 que por medio del cual se establece el reglamento general de seguridad e higiene industrial en cada establecimiento de trabajo con el fin de preservar la salud física y mental, así mismo de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, en esta misma es importante la formulación de un plan de trabajo de seguridad en la empresa, y brinda información sobre cuáles son los principales cuidados que se deben tener por cada empleado, haciendo énfasis en las obligaciones impuestas por la entidad, mencionando que le repercute hacer legalmente en cada organización, a la vez en

esta ley se dictan medidas sanitarias para el cuidado del medio ambiente.

Por otro lado, está el Decreto 614 de 1984 por medio del cual se determinan las bases para la organización y administración de salud ocupacional en el país, estas bases van encaminadas a la prevención de los accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo y en el mejoramiento de las condiciones laborales.

Sin embargo, al tener las bases para la salud ocupacional tocaba buscar quienes fueran los que llevaran la información referida al personal encargado de la salud ocupacional, porque se veía el inconveniente de que todos querían resolver la situación rápido y era muy complejo, por lo tanto surgió la Resolución 2013 de 1986 por medio la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los comités de medicina, higiene y seguridad industrial en los lugares de trabajo, donde indica cómo se debía establecer de acuerdo a la cantidad de empleados y salarios, que posteriormente fue modificada.

Luego, surgió la Resolución 1016 de 1989, Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país, dichos programas serán diseñados por los autores del proyecto, encaminándolos a la temática tratada por las diferentes empresas, sin embargo esta resolución vela por la salud de los colaboradores internos, siendo obligación de la Institución buscar las medidas de protección necesarias para evitar futuros quebrantos de salud ocasionados laboralmente.

La Resolución número 9031 de 1990 por la cual se dictan normas y se establecen procedimientos relacionados con el funcionamiento y operación de equipos de rayos X y otros emisores de radiaciones ionizantes y en la cocina el uso de microondas y otros aparatos

electrónicos que emiten iones no ionizantes, por ende, esta norma aplica.

Continuamente surgió el Decreto ley 1295 de 1994, por medio de la cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales ARP, dicho sistema se conforma con el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos que están destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles por consecuencia del trabajo que desarrollan y sirven de apoyo para que las empresas encuentren un soporte en lo ocurrido con cierto trabajador.

Ya al tener una entidad de apoyo que son las administradoras de riesgos profesionales, surge la primera tabla de enfermedades profesionales, dentro de estas están las que principalmente son ocasionadas por cierta actividad que se realiza en el ámbito laboral, esta tabla se rige por medio del Decreto 1832 de 1994 que posteriormente fue modificada por otra norma la cual incluye más enfermedades.

Luego, se encuentra la Ley 1562 de 2012 Por medio la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional, siendo esta importante en la investigación que se está desarrollando, ya que es importante mencionar, que dicha normativa permite proteger a los trabajadores de las posibles enfermedades y accidentes que se puedan presentar en el lugar y horario establecido legalmente, por lo que es importante inferir, también se ve incluido todo factor de riesgo que represente peligro en cuanto a la salud del personal.

Al modificar el sistema de riesgos laborales, así mismo se modifica el comité de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial por el comité de convivencia laboral en entidades públicas y empresas privadas, el cual está enfocado en disminuir el acoso laboral, este se rige por medio de

la Resolución 652 de 2012, y continuando con las modificaciones encontramos el Decreto 1477 de 2014 el cual modifica la tabla de enfermedades laborales incluyendo muchas que afectan el ámbito de la salud mental.

Y la principal de todas las normas en cuanto a los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo es el Decreto 1443 de 2014, este se encuentra inmerso en el Decreto 1072 de 2015, con este decreto se dictan disposiciones para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el Trabajo (SG-SST), de esta manera se menciona la importancia de generar espacios seguros no solo para los colaboradores de entidades, sino también para el personal externo, teniendo en cuenta que es responsabilidad del gobierno nacional velar por la integridad física de todos los miembros internos y externos de entidades, empresas u organizaciones.

Como mencionamos anteriormente tenemos el Decreto 1072 de 2015, el cual es el Decreto único reglamentario del sector trabajo, este agrupa otros decretos que rigen el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, lo que hace mención a la serie de políticas públicas que se implementan siendo el medio a través del cual se estructuran los instrumentos jurídicos que materializan en gran parte las decisiones del estado.

Y por último en lo que corresponde al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo tenemos la resolución 0312 de 2019, la cual establece los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para empleadores y contratantes, siendo esta de vital importancia para esta investigación.

Sin dejar de lado que para esta investigación es necesario la normatividad aplicada en cuanto al sector alimentario, donde encontramos la resolución 2374 de 2013 en la cual se establecen las normas para las personas naturales y empresas que fabrican productos alimenticios,

en ella se habla del transporte, almacenamiento, entre otros, la cual es la que da el aval para poder prestar el servicio de alimentos para la comunidad.

6. Marco metodológico

El marco metodológico es una herramienta que incluye el tipo o tipos de investigación, las técnicas y los instrumentos que serán utilizados para llevar a cabo la indagación, de cierta forma es el cómo se realizara el estudio para así poder responder a cualquier problema planteado, siendo de ayuda para entender las investigaciones (Arias, 2012)

6.1. Paradigma

La presente investigación será basada en el paradigma empírico-analítico, ya que este permite por medio de la observación directa y el análisis de resultados lograr el cumplimiento de los objetivos planteados, además es un enfoque en el cual se puede emplear métodos tanto cuantitativos como cualitativos, en donde se adoptan herramientas estadísticas para recolectar información y así mismo dar una explicación a lo expresado en los objetivos, es decir elementos cuantificables que me brindan características específicas del objeto de estudio (Cualidades del estudio) (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2010).

Dando pie a que este proyecto de investigación que pretende realizar el diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa NEXT LEVEL BURGER LAB, se realice un diagnóstico inicial de la empresa para tener conocimiento previo de la misma, utilizando información de observación directa y la brindada por los mismos trabajadores por medio de la comunicación, obteniendo resultados cuantitativos que permiten dar un análisis cualitativo de cómo se encuentra la empresa, dando beneficio a la investigación realizada.

Además, se expresará todo lo realizado con sus respectivos soportes o pruebas, que ofrecen información necesaria para la investigación, buscando así solución a los problemas planteados, los cuales generan accidentes, ausentismos y enfermedades laborales, que atentan contra la salud de los trabajadores de la empresa Next Level Burger Lab.

6.2 Tipo de investigación

El enfoque de esta investigación es mixto, el cual involucra un conjunto de procesos empíricos y críticos de investigación, donde en su proceso implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, integrándose para dar un resultado más concreto y que sirva de ayuda para futuras investigaciones, incluyendo la discusión conjunta (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2010), ya que para poder dar inicio a la investigación se debe realizar un análisis cualitativo, donde por medio de entrevistas y observación directa se pueden determinar procesos y actividades que se han hecho o se van a realizar en la empresa en lo que confiere al sistema de seguridad y salud en el trabajo, además que se busca cumplir con la normatividad vigente donde en este caso se basa en la resolución 0312 de 2019 y la GTC 45, dando pie a que en la última mencionada se adquiere una recolección de información cuantitativa, en donde se emplean encuestas para recolectar datos que me permiten medir los diferentes riesgos identificados y especificados por la norma dentro de la empresa y así dar el total cumplimiento a los objetivos planteados en el proyecto de investigación.

6.3. Diseño de Investigación

El diseño el cual va estar enfocado esta investigación es un diseño descriptivo explicativo en el cual se va a describir toda la situación de la empresa en cuanto a la seguridad y salud en el

trabajo y se explica cada uno de las herramientas que se emplea para poder dar cumplimiento a cada uno de los objetivos planteados en esta investigación.

La investigación presente comienza siendo descriptiva en donde se expresan conceptos o fenómenos que especifican las propiedades importantes de los estudios y relaciona las condiciones y conexiones existentes, para practicar su validez final, además es explicativo por que aparte de dar a conocer los conceptos o fenómenos, esta establece una relación entre los mismos brindando más claridad de cómo se encuentra la empresa con respecto a los trabajadores, explicando las condiciones en que se encuentra la empresa Next Level Burger Lab y la importancia de la formulación de un diseño de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, buscando prevenir los posibles daños en la salud de los trabajadores, disminuir las incapacidades y así mismo el ausentismo laboral y a cualquier riesgo o peligro que pueda estar expuesto el trabajador, por otro lado, prevenir un déficit económico en las ganancias de la empresa, disminución de la productividad y que no se pueda cumplir con el servicio prestado o producto realizado, generando así insatisfacción en los clientes (Hernandez, Fernandez, & Baptista, 2010).

6.4. Población

Según el Decreto 1072 de 2015 en el Artículo 2.2.4.6.1 en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), debe ser aplicados por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

Teniendo en cuenta esto la población de estudio en NEXT LEVEL BURGER la definiremos a continuación.

Tabla 1. *Población estudio*

Cargo	Total
Administrador	1
Gerente	1
Parrilleros	2
Auxiliar de cocina	2
Jefe de cocina	1
Meseros	2
Domiciliario	1

Fuente: Elaboración Propia, 2021

6.5. Muestra

Es, en esencia, un subgrupo de la población. Se dice que es un subconjunto de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que llamamos población nuestra. (Hernández-Sampieri, 2014).

Para este estudio se escogió la totalidad de los trabajadores de la empresa, y con esto se quiere conocer todos los puntos de vistas de cada uno de los involucrados dentro de la empresa.

6.6. Instrumentos

Los instrumentos que se utilizaran para este estudio y poder dar lugar al conocimiento de la información son los siguientes: la entrevista realizada al gerente con el fin de realizar la evaluación inicial y determinar el cumplimiento de la empresa respecto a los estándares mínimos

determinados en la resolución 0312 de 2019, además se recogió la información necesaria para alimentar la investigación desde el punto de vista del gerente o líder de la empresa y que ha hecho con respecto a la seguridad y salud de los trabajadores. La encuesta es un instrumento que se utiliza para la recolección de datos donde se interroga a los investigados obteniendo datos necesarios para la investigación, el formato de análisis de puesto es una herramienta en la cual se le pregunto al trabajador acerca de su trabajo que cargo le correspondía, sus actividades principales y secundarias, además de registrar las actividades y el cumplimiento de ciertos requisitos que los trabajadores desempeñan, por último, se tiene la lista de verificación para identificación de peligros y riesgos basada en la GTC 45, donde con ella se alimentara la matriz de identificación de peligros y riesgos que se presentan en la empresa.

6.7. Técnica de recolección de Datos

Observación Directa: Los autores Hernández, Fernández y Baptista (2006: 316), expresan que: “la observación directa consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conducta manifiesta”. A través de esta técnica el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación. (Loggiodice, 2010) conociendo la técnica se utilizará como nos indica la literatura con el fin de la mayor recolección de datos logrando un mayor conocimiento del asunto en común.

Lista de chequeo: Las listas de chequeo o checklist son formatos de control, se crean para registrar actividades repetitivas y controlar el cumplimiento de una serie de requisitos o recolectar datos ordenadamente y de forma sistemática. (González González, 2012), mediante una lista de chequeo según la Resolución 0312 de 2019, se inspeccionará los sitios de trabajo con el fin de conocer los a fondo cada situación y dar lugar al plan de trabajo.

Lista de Verificación: La lista de verificación resulta muy práctica cuando quieres desglosar una tarea o un elemento procesable en tareas más pequeñas por medio de esta y la GTC 45 se realizará la inspección de peligros y riesgos y obtener la información puntual para el diseño del sistema.

Entrevista: La entrevista es una técnica de recogida de información que además de ser una de las estrategias utilizadas en procesos de investigación, tiene ya un valor en sí misma. Tanto si se elabora dentro de una investigación, como si se diseña al margen de un estudio sistematizado, tiene unas mismas características y sigue los pasos propios de esta estrategia de recogida de información (Folgueiras, 2014).

Encuesta: Es una técnica de recopilación de información donde el investigador interroga a los investigados los datos que desea obtener. Se trata de conseguir información, de manera sistemática y ordenada de una población o muestra, sobre las variables consideradas en una investigación, y con ella determinaremos el nivel de riesgo de la empresa (consultores, 2020).

6.8. Fases de la investigación

El presente trabajo de grado, se pretende abarcar en 4 fases, en ellas se recolectara, clasificara, analizara, se validaran datos y a además a partir de las visitas a la empresa y la observación directa se evidenciaran experiencias al interior de la empresa, todo lo anterior con el fin de construir y cumplir con el objetivo del proyecto y poder construir de la mejor manera ese diseño del sistema de gestión que logre su fin principal que es la prevención y disminución de los accidentes laborales, no perdiendo de vista los objetivos específicos propuestos en el presente proyecto.

6.8.1. Fase 1: Observación y diagnóstico inicial SG - SST

En esta fase realizaremos, visitas a la empresa para que a través de la observación directa, aplicaremos un formato de análisis de puestos con el fin de conocer las actividades principales y secundarias se realizan al interior de la empresa y la lista de chequeo de la resolución 0312, realizada a través de una entrevista al administrador de la empresa, se logre evidenciar las actividades que se realicen al interior de esta, además de conocer el diagnóstico inicial en cuanto a la normatividad de seguridad y salud en el trabajo, esta información será analizada en un Excel para evidenciar el porcentaje de cumplimiento.

6.8.2. Fase 2: Identificación de peligros y riesgos

Se identificará los peligros y valoración de los riesgos mediante la aplicación de una lista de verificación teniendo en cuenta los aspectos definidos por la guía técnica colombiana 45, además se realizará una encuesta a los trabajadores para la evaluación del riesgo, determinar una aceptabilidad del riesgo y finalmente definir las medidas de intervención y los planes y programas necesarios para dar controles a dichos riesgos.

6.8.3. Fase 3: Elaboración del plan de trabajo anual

Se realizará el plan de trabajo, basado en el resultado de la evaluación inicial de estándares mínimos resolución 0312 del 2019 y los peligros y riesgos identificados en la matriz; se diseñará para cada ítem las fases de planear, hacer, verificar y actuar, además se construirá la política y los objetivos del SG-SST y se establecerán los indicadores de estructura, proceso y resultado de los objetivos propuestos.

6.8.4. Fase 4: Seguimiento y evaluación

Para esta última fase se elaborará el plan de seguimiento y evaluación de SG – SST, que estará inmerso en el plan de trabajo, diseñando los formatos para que el sistema se evalúe constantemente y se vean los avances de la implementación de este.

6.10. Presupuesto

El presupuesto a emplear en el presente proyecto de investigación se describe a continuación, el cual se dividió en dos grupos para así diferenciar lo involucrado en el recurso humano y los elementos técnicos y tecnológicos

Recurso Humanos

Tabla 3. *Presupuesto recursos humanos*

No	Nombre s y apellidos	Profesión	Especiali- dad	Respon- sabi- lidad en el proyecto	Horari- o laboral	Asesoria mensual	Duración de proyecto	Total, salario
1	María Paula Duran Roso	Ingeniera Ambiental	Especiali- sta en Gerencia en segurida d y salud en el trabajo	Diseño del SG-SST para el restaurante Next Level burger lab	De lunes a viernes de 8:00 a.m a 12: m y de 2:00 p.m a 6:00 p.m	\$500.000	3 meses	\$1.500.000
2	Alicia del Pilar Restrepo Colmenar es	Ingeniera Ambiental	Especiali- sta en Gerencia en segurida d y salud en el trabajo	Diseño del SG-SST para el restaurante Next Level burger lab	De lunes a viernes de 8:00 a.m a 12: m y de 2:00 p.m a 6:00 p.m	\$500.000	3 meses	\$1.500.000
3	Mónica Tatiana	Comunica- dor Social	Especiali- sta en Gerencia en	Diseño del SG-SST para el restaurante	De lunes a viernes de 8:00	\$500.000	3 meses	\$1.500.000

Peña y Delgado	Periodista	seguridad y salud en el trabajo	Next Level burger lab	a.m a 12: m y de 2:00 p.m a 6:00 p.m		
					Total	\$4.500.000

Fuente: Elaboración Propia, 2021

Recursos técnicos y tecnológicos

Tabla 4. *Presupuesto recursos técnicos y tecnológicos*

No	Descripción del insumo	Actividad requerida	Cantidad	Responsabilidad en el proyecto	Valor unitario	Valor total
1	Alquiler de PC Marca Lenovo, 2gb de RAM, Sistema Operativo Windows 10, Disco duro 512 GB, pantalla de 15 pulgadas	Almacenamiento de información y generación de informes	3	Levantamiento de datos y elaboración de informes del proyecto	\$450.000	\$1.350.000
2	Alquiler de escritorio con cajonera	Almacenamiento de elementos de uso y documentos	3	Actividades de desarrollo del proyecto y almacenamiento de documentos	\$150.000	\$450.000
3	Impresiones e imprevisos	Imprimir información	1	Requerida para imprimir informes	\$300.000	\$300.000

4	Internet	Para búsqueda de información en la web.	3	Requerido para estar actualizada con toda la información en la web para el desarrollo del proyecto.	\$80.000	\$240.000
5	Material bibliográfico	Necesario para el desarrollo del proyecto.	2	Requerido como soporte para el proyecto de investigación	\$100.000	\$200.000
6	Visitas a la empresa	Necesario para recolectar la información requerida para la realización del proyecto.	6	Requerida para contar con información de primera mano para el proyecto.	\$20.000	\$120.000
Total					\$2.660.000	

Fuente: Elaboración Propia, 2021

7. Resultados

Los resultados que a continuación se detallaran darán cumplimiento al objetivo general de la presente investigación el cual es diseñar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa NEXT LEVEL BURGER LAB en la ciudad de Neiva, Huila, basado en los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019, con el fin de dar cumplimiento a la normatividad vigente y preservar la salud y seguridad de los trabajadores.

A continuación, se darán a conocer los resultados de las actividades realizadas que le dan cumplimiento a los objetivos propuestos conforme a la metodología establecida.

7.1. Conocer las actividades y los procesos que se llevan a cabo en la empresa NEXT

LEVEL BURGER LAB con el fin de establecer un diagnóstico que permita el desarrollo del diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, por medio de revisión e inspecciones en los puestos de trabajo.

Las empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores clasificadas con riesgo I, II o III deben cumplir con Estándares Mínimos descritos en la Resolución 0312 de 2019 en el capítulo.

Para la realización de la evaluación inicial de NEXT LEVEL BURGER LAB se aplicó la herramienta de evaluación adaptada al tamaño de la empresa y los estándares dispuestos en la resolución 0312 de 2019 (Anexo A) se describen en el capítulo I artículo 3. Estándares Mínimos para empresas, empleadores y contratantes con (10) o menos trabajadores.

Los requisitos evaluados son siete y se encuentran distribuidos en los ciclos de planear y hacer de la Evaluación inicial, el resultado que arroja la Evaluación inicial es de 0% para cada requisito, obteniendo como resultado estado CRÍTICO.

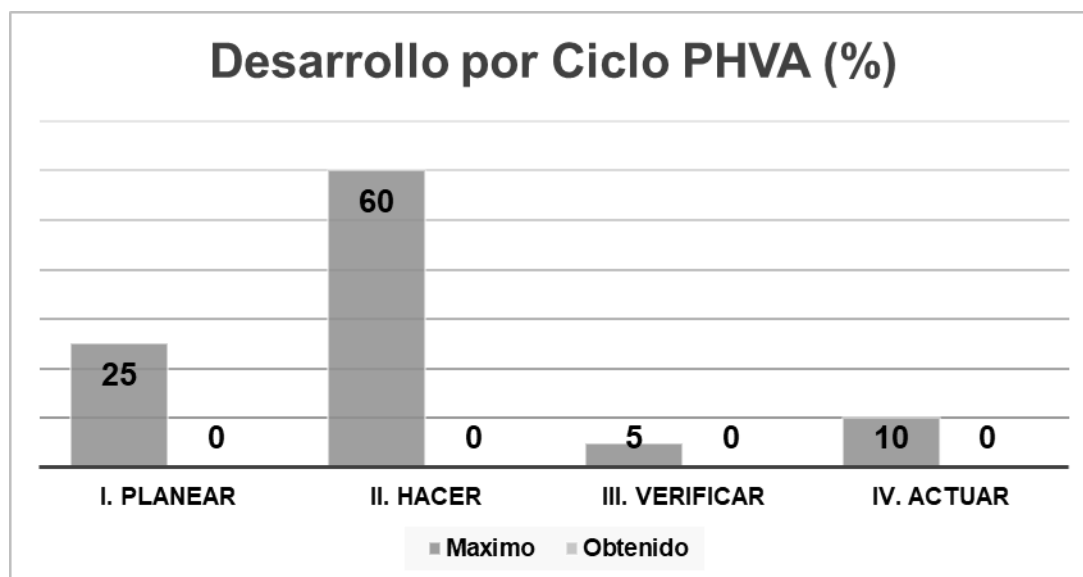
Tabla 5: Resumen de tabla de valores según resolución 0312 de 2019

CICLO	ESTANDAR	VALOR POSIBLE	VALOR OBTENIDO
PLANEAR	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	0

	Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.	0,5	0
	Programa de Capacitación promoción y prevención PYP	2	0
	Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2	0
	Realización de las evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al trabajador	1	0
HACER	Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4	0
	Implementación de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2,5	0
TOTALES		12,5	0

Fuente: Elaboración Propia, 2021.

Ilustración 1: Desarrollo del ciclo PHVA según los estándares mínimos de la resolución 0312/2019



Fuente: Elaboración Propia, 2021

Con base al resultado se puede decir que en la parte de seguridad y salud en el trabajo no se cuenta con un seguimiento y soporte del mismo por lo tanto es adecuado empezar a implementar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo pensando siempre en el bienestar y salud de los trabajadores. También se recomienda realizar lo establecido en la resolución 0312 de 2019 descrito a continuación.

- Si el puntaje es menor a 60% = Crítico

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.

Seguidamente, para el conocimiento de las actividades y el proceso que se lleva a cabo en la empresa Next Level Burger Lab, se realizó por medio de la observación directa un diagnóstico inicial SG – SST y conocimiento de los puestos de trabajo con su respectiva función.

A través de la observación directa y el diligenciamiento de un formato de análisis de puestos, se logra evidenciar los procesos que se llevan a cabo al interior de la empresa y a la vez identificar los peligros a los cuales se exponen los trabajadores, para esto fue necesario conocer a profundidad las etapas del proceso productivo, por medio de la observación y de la información recolectada a través de un formato de análisis de puesto (Anexo B) que se le aplico a los 10 trabajadores del restaurante se concluye que las actividades que se desarrollan al interior del restaurante depende del cargo que se ocupe en este, se identificaron por sus actividades 7 cargos, (Parrillero, Jefe de Cocina, Auxiliar de cocina, Mesero, Domiciliario, Administrador y Gerente y representante Legal).

Dentro de estos cargos observados se procederá a describir las actividades llevadas a cabo por cada uno de estos, aunque hay cuatro cargos en particular que por su naturaleza y similitud de actividades desarrolladas se van unificar y son los de jefe de cocina, con los auxiliares y el administrador y gerente.

En las visitas al restaurante Next level Burger Lab se tomaron evidencias fotográficas de algunas de las actividades desarrolladas según el cargo y se describen a continuación:

- **Parrilleros:** 2 personas, dentro de sus labores principales dentro de Next Level Burger lab se encuentran las siguientes:
 - ✓ Freír papas, patacones (Anexo C: Imagen 1)
 - ✓ Asar las hamburguesas, tocinetas (Anexo C: Imagen 2)
 - ✓ Limpieza de Parrilla y freidora (Anexo C: Imagen 3)

- **Jefe de cocina, Auxiliar de cocina:** son cuatro en total y dentro de sus actividades principales encontramos las siguientes:
 - ✓ Preparación de topping para las hamburguesas (Anexo C: Imagen 4)
 - ✓ Preparación de salsas (Anexo C: Imagen 5)
 - ✓ Armado de las hamburguesas (Anexo C: Imagen 6)
 - ✓ Armado de los pedidos (Anexo C: Imagen 7)
 - ✓ Lavado de la loza (Anexo C: Imagen 8)
 - ✓ Asear la cocina (Anexo C: Imagen 9)
 - ✓ Preparación de jugos (Anexo C: Imagen 10)

- **Meseros:** son dos y dentro de las actividades principales se encuentran.
 - ✓ Recoger y organizar las mesas (Anexo C: Imagen 11)
 - ✓ Asear los salones y patios (Anexo C: Imagen 12)
 - ✓ Surtir la nevera de bebidas (Anexo C: Imagen 13)
 - ✓ Atender a los clientes (Anexo C: Imagen 14)
 - ✓ Llevar pedidos, recoger loza (Anexo C: Imagen 15)

- **Domiciliario:** hay un domiciliario en el restaurante y dentro de las actividades que más frecuentes se encuentran.
 - ✓ Ayudar a organizar mesas (Anexo C: Imagen 16)

- ✓ Sellar y empacar pedidos (Anexo C: Imagen 17)
- ✓ Llevar los domicilios (Anexo C: Imagen 18)
- ✓ Regar las plantas (Anexo C: Imagen 19)
- **Administrador y Gerente:** dentro de las actividades principales de estos cargos se encuentran.
 - ✓ Recibir los pedidos para domicilios, Facturar los pedidos, cobrar los pedidos (Anexo C: Imagen 20)
 - ✓ Registrar facturas de compra (Anexo C: Imagen 21)
 - ✓ Realizar análisis de ventas y proyecciones (Anexo C: Imagen 22)
 - ✓ Realizar pago de nómina (Anexo C: Imagen 23)

En la tabla 6 que se presentara a continuación se especifican una a una todas las actividades realizadas por los trabajadores, desde el inicio de su jornada laboral a su culminación, esta se encuentra dividida por cargos y fue realizada a través de la observación directa y el documento de puestos de trabajo.

Tabla 6: *Actividades realizadas por los trabajadores*

CARGO	ACTIVIDADES
Parrillero	Limpiar la parrilla y los utensilios.
	Limpiar la freidora.
	Freír las papas.
	Asar las hamburguesas, la tocineta, piña.
	Freír las alas y costillas.
	Sacar los productos para asar del congelador

	Organizar el congelador
	Picar tocineta, chorizo, salchicha.
	Limpiar canecas de basura
	Barrer y trapear la cocina.
	Limpiar área de trabajo.
	Hacer producción de carne de Hamburguesa, pollo, alas, costillas.
	Hacer producción de los topping de las burger.
	Armar los pedidos.
Jefe de Cocina	Empacar los pedidos de domicilios.
y Auxiliar de	Armar cajas para domicilio.
cocina	Lavar la Loza.
	Hacer los jugos y granizados.
	Guardar todos los topping.
	Dejar cocina limpia y aseada al terminar la jornada.
	Asear salón, patio, parqueadero y baños
	Organizar mesas y sillas.
	Si hay reservas organizar el lugar dependiendo de la reserva y decorar.
	Organizar los cubiertos, servilleteros, saleros.
Mesero	Tomar los pedidos.
	Pasarlo a cocina.
	Llevar los pedidos a los clientes.
	Inventario de bebidas.
	Surtir las bebidas finalizando jornada laboral.

	Recoger las mesas y sillas del patio.
	Realizar las comprar para la producción.
	Regar las plantas.
	Organizar los pedidos de domicilio.
Domiciliario	Entregar los pedidos de domicilio
	Ayudar a organizar mesas y sillas para apertura y cierre de la jornada.
	Ayudar a organizar cocina en los ratos en que está disponible.
	Coordinar todas las actividades pendientes, arreglos a las instalaciones, maquinarias y equipos.
	Coordinar compras de insumos y materias primas.
	Organizar turnos de personal.
Administrador	Recibir y pasar a cocina los pedidos que llegan para domicilios.
y Gerente.	Facturar y recibir el dinero de las ventas.
	Contabilizar y pagar nómina.
	Contabilizar ventas diarias.
	Contabilizar las compras.
	Revisión de proyecciones anuales.

Fuente: Elaboración Propia, 2021

7.2. Identificar los riesgos y peligros existentes en el restaurante mediante la GTC 45 de cada una de las actividades que se desarrollan, para conocer a que se encuentran expuestos los trabajadores.

La identificación de peligros y valoración de riesgos permite conocer, entender y analizar los riesgos y peligros a los que se encuentran expuestos los trabajadores en una empresa u organización, los cuales varían de acuerdo a la actividad que se realiza, por lo tanto para llevar un registro y control de los posibles riesgos y peligros que se puedan desencadenar a causa de la actividad realizada, se implementa un ejercicio matricial de calificación directa, mayormente conocido como la matriz de identificación de peligros y riesgos, en donde se pueden determinar los niveles de riesgo y la probabilidad de exposición, los cuales me permiten determinar una posible solución o control a los riesgos identificados, dándoles una aceptabilidad que indica que nivel posee el riesgo (ARLSURA, 2017).

La matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos es uno de los pilares más fuertes para poder llevar a cabo el diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST (Anexo D), dicha herramienta se implementa para identificar los riesgos y peligros en cada área donde el personal trabajador desempeña sus funciones, ya que para cada una la valoración del riesgo puede variar de acuerdo a las funciones que se cumple el personal.

Por otro lado, para poder diligenciar dicha matriz se tomó como base la lista de chequeo (Anexo E) que se extrajo de las directrices de la Guía Técnica Colombiana GTC 45: Guía para la Identificación de los Peligros y la Valoración de los Riesgos en Seguridad y Salud en el trabajo, en su versión 2012 y así mismo poder evaluar los distintos niveles de exposición y probabilidad del riesgo.

Para poder determinar el riesgo o el peligro a que se encuentran expuestos los trabajadores, estos diligenciaron unas encuestas que fueron hechas en base a la GTC 45, la cual resulta de ayuda para poder consolidar la matriz de riesgos y peligros y así ver cuál es el mayor nivel de exposición al riesgo en las diferentes áreas de la empresa.

Las actividades realizadas en la empresa Next Level Burger Lab, básicamente se agrupan en 3 grandes áreas, como lo es el área de cocina (5 trabajadores), área de mesas (3 trabajadores) y área administrativa (2 trabajadores), dando pie a que por área se establezcan diferentes niveles de riesgo, existiendo un riesgo permanente en este periodo de tiempo que es de clasificación biológico, enfermedad conocida como SARS Covid 19.

En el área de cocina es donde la mayoría de los trabajadores se desempeñan ya que es lo que tiene mayor trabajo y en esta misma es donde se realiza la preparación de la comida y bebida que se ofrece en el restaurante, exponiéndose así a riesgos y peligros como el físico, siendo más específico, el contacto con objetos calientes, ruido y radiaciones ionizantes; biomecánico como Movimientos repetitivos (miembros superiores), sobreesfuerzo, hiperextensiones, flexiones repetitivas (tronco o piernas), inadecuada aplicación de fuerzas, manipulación de cargas; Psicosocial, como condiciones de la tarea, organización horaria, e inquietud por inestabilidad laboral; y finalmente por desastres naturales, evidenciándose en la tabla 7 y la ilustración 2 a continuación:

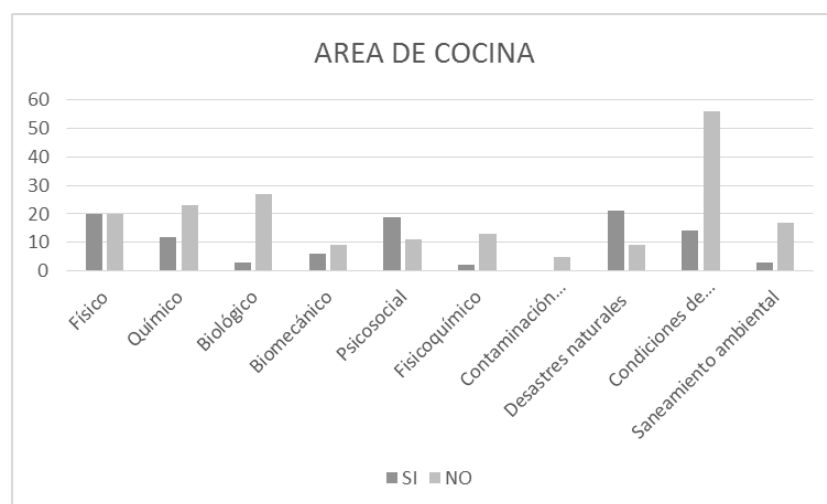
Tabla 7: *Riesgos Área de cocina*

AREA DE COCINA		
RIESGO	SI	NO
Físico	20	20
Químico	12	23

Biológico	3	27
Biomecánico	6	9
Psicosocial	19	11
Fisicoquímico	2	13
Contaminación ambiental	0	5
Desastres naturales	21	9
Condiciones de seguridad	14	56
Saneamiento ambiental	3	17

Fuente: Elaboración Propia, 2021

Ilustración 2: Riesgos Área de Cocina



Fuente: Elaboración Propia, 2021

A continuación, se encuentra el área de mesas donde la principal función es atender a los clientes, tomar pedidos y así mismo entregarlos, pasar la cuenta, limpieza del lugar y entre otras que se van dando dependiendo de la situación que se puede presentar y en esta actividad se evidencian en su mayoría riesgos como riesgo físico, contacto con objetos calientes, condiciones de seguridad por el constante movimiento están expuestos a caídas, cortes con vidrios entre otros, además del psicológico en la parte de inestabilidad laboral no se puede dejar de lado los desastres

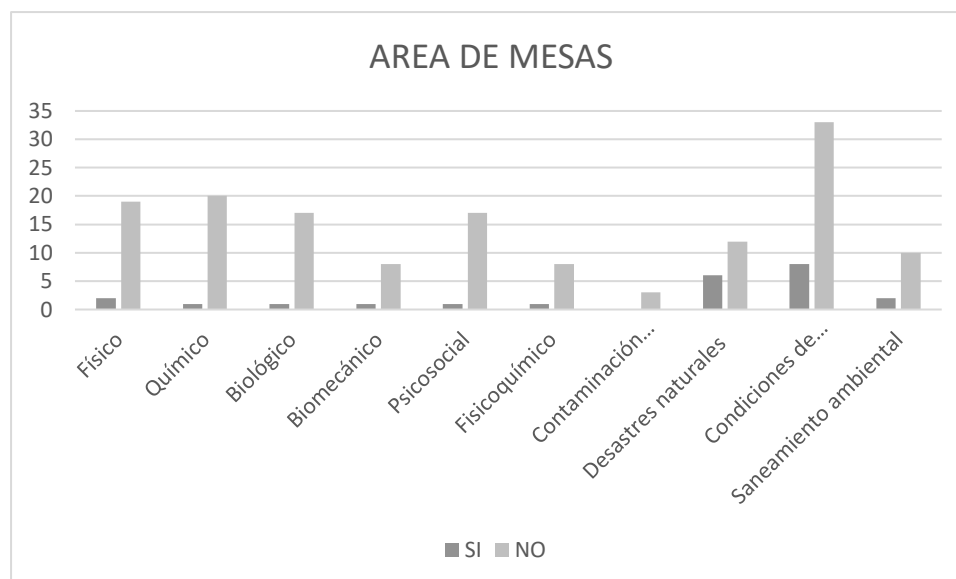
naturales y la inadecuada separación de los residuos, estos riesgos se muestran en la tabla 8 y la ilustración 3.

Tabla 8: *Riesgo del área de mesas*

AREA DE MESAS		
RIESGO	SI	NO
Físico	2	19
Químico	1	20
Biológico	1	17
Biomecánico	1	8
Psicosocial	1	17
Físicoquímico	1	8
Contaminación ambiental	0	3
Desastres naturales	6	12
Condiciones de seguridad	8	33
Saneamiento ambiental	2	10

Fuente: Elaboración Propia, 2021

Ilustración 3: *Riesgos área de mesas*



Fuente: Elaboración Propia, 2021

Y finalmente está el área administrativa donde se encuentran el gerente y el administrador directo de la empresa, en esta área los principales riesgos son los biomecánicos, ya que realizan una actividad de forma repetitiva y permanecen mucho tiempo sentado, también encontramos riesgo físico por la exposición a ruido constante y riesgo psicosocial en cuanto a la responsabilidad que conlleva la actividad que realizan, sin embargo se expresa de mejor forma en la tabla 9 y la ilustración 4.

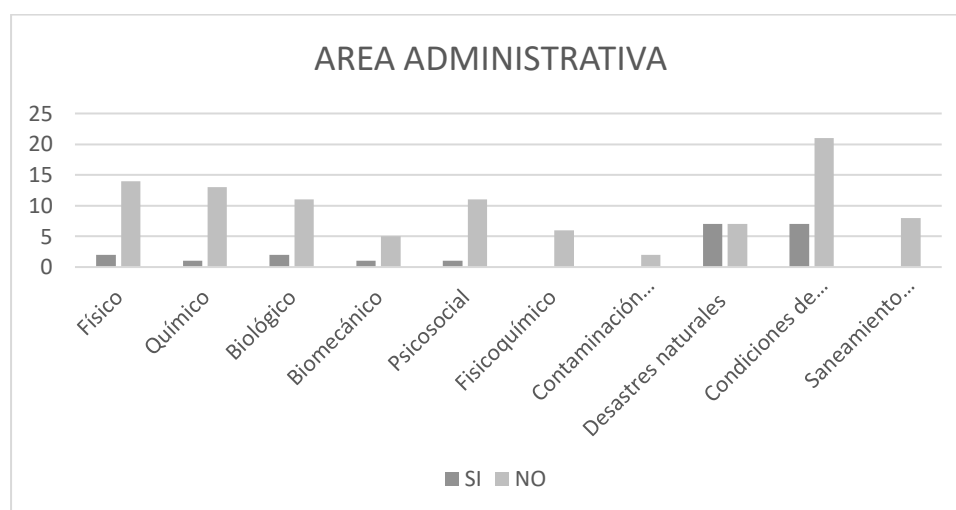
Tabla 9: *Riesgos del área administrativa*

AREA ADMINISTRATIVA		
RIESGO	SI	NO
Físico	2	14
Químico	1	13
Biológico	2	11
Biomecánico	1	5
Psicosocial	1	11
Físicoquímico	0	6

Contaminación ambiental	0	2
Desastres naturales	7	7
Condiciones de seguridad	7	21
Saneamiento ambiental	0	8

Fuente: Elaboración Propia, 2021

Ilustración 4: Riesgos área administrativa



Fuente: Elaboración Propia, 2021

Posteriormente se identifica el peligro (Anexo D) de acuerdo a la actividad que se realiza, para así saber qué valoración se le puede dar al riesgo expuesto, y estos peligros se determinan de acuerdo a la actividad que realiza el trabajador, lo que indica que por área o zona la valoración del riesgo varia pero siempre está latente dicho peligro, para el caso de la empresa Next Level Burger Lab los peligros a los que se encuentran expuestos son los que se explican a continuación:

Tabla 10: Identificación de peligros

PELIGRO

DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN
Ruido continuo	Físico
Condiciones termohigrométricas	Físico
Radiaciones no ionizantes	Físico
movimientos repetitivos en miembros superiores	Biomecánico
Gases y Vapores	Químico
Polvos orgánicos o inorgánicos	Químico
Contacto con objetos calientes	Físico
Postura prolongada de pie	Biomecánico
Manipulación manual de cargas	Biomecánico
Elementos corto punzantes	Condiciones de seguridad: Mecánico
Condiciones de la tarea (contenido de la tarea).	Psicosocial
Virus y bacterias, hongos y sus productos	Biológico
Contacto eléctrico	Condiciones de seguridad: Eléctrico
Sismos, Vendavales, Derrumbe, Precipitaciones, Inundaciones	Fenómenos naturales
Situación de atraco o robo	Público
Explosiones, fugas, derrames, e incendios.	Condiciones de seguridad: Tecnológico
Inestabilidad laboral, ausencia de programas de capacitación y/o promoción, ausencia de selección, inducción y entretenimiento con enfoque de salud ocupacional, ausencia de programas de bienestar social, estilo de mandos rígidos, sin estrategias de manejo de cambios,	Psicosocial

modalidades de pago y formas de contratación ambiguas	
Caída de objetos	Condiciones de seguridad: locativo
Golpeado por o contra	Condiciones de seguridad: Locativo
Exposición agentes biológicos como virus SARS -CoV 19 (contacto directo con personas, contacto con objetos contaminados)	Biológico

Fuente: Elaboración Propia (2021)

Luego de conocer los riesgos y peligros a que se encuentran expuestos los trabajadores según la matriz de riesgos (Anexo D) encontramos y determinamos que las peores consecuencias las desencadenan los riesgos físicos, biomecánicos, químico, biológico, psicosocial y condiciones de seguridad donde en la tabla 11 se expresan las peores consecuencias según el riesgo

Tabla 11: *Peor consecuencia*

RIESGO	DESCRIPCIÓN	PEOR CONSECUENCIA
Físico	Ruido continuo	Perdida de la audición
	Condiciones termohigrométricas	Dolor de cabeza, Alta deshidratación, desmayos
	Radiaciones no ionizantes	Quemaduras
	contacto con objetos calientes	Pérdida parcial de la piel.
Biomecánico	Movimientos repetitivos en miembros superiores	Escoliosis, lumbalgia, calambres
	Postura prolongada de pie	Várices, lesión osteomuscular
	Manipulación manual de cargas	Hernia discal, lumbalgia crónica,
Químico	Gases y Vapores	Afección respiratoria y catarata de origen laboral
	polvos orgánicos o inorgánicos	Daño ocular, Afección respiratoria
Psicosocial	Condiciones de la tarea (contenido de la tarea).	Estrés
	Inestabilidad laboral, ausencia de programas de capacitación y/o promoción	Estrés, Dolor de cabeza
Biológico	Virus y bacterias, hongos y sus productos	Dermatofitosis
	Exposición agentes biológicos como virus SARS -CoV 19	La muerte

Condiciones de seguridad: Eléctrico	Contacto eléctrico	Quemaduras, Perdida de partes del cuerpo, problemas en las corneas.
Condiciones de seguridad: Mecánico	Elementos corto punzantes	Perdida de movilidad debido al corte de un tendón o heridas en la piel.
Condiciones de seguridad: Tecnológico	Explosiones, fugas, derrames, e incendios.	Quemaduras, golpes.
Fenómenos naturales	Sismos, Vendavales, Derrumbe, Precipitaciones, Inundaciones	Estrés post – traumático
Público	Situación de atraco o robo	Estrés post – traumático

Fuente: Elaboración Propia, 2021

Al aplicar los puntos que nos indica la GTC 45 determinamos en la matriz de riesgos (Anexo D) la aceptabilidad del riesgo que para el caso de la empresa Next Level Burger Lab se presentan dos categorías de riesgo, donde destacamos que la mayoría de los riesgos que se presentan son aceptables, en menor proporción no aceptable o aceptable con control específico garantizando que la mayoría de riesgos presentados son evitados y estos reforzados con el acompañamiento y proceso de capacitación, siendo estos importantes para los planes de mejora y así mismo implementar mejores condiciones para los trabajadores.

7.3. Realizar el Plan de Trabajo Anual en seguridad y salud en el trabajo basado en los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019 para cumplir con la normatividad vigente.

La resolución 0312 de 2019 en su artículo 25 y 28 hace referencia al plan de trabajo, y se considera como un pilar fundamental en la seguridad y salud en el trabajo.

Después del proceso de la evaluación inicial y la identificación de peligros y riesgos fue posible determinar los objetivos y las actividades que se realizarán durante el año 2022 con la misión de minimizar y monitorear la salud y seguridad en el trabajo de los trabajadores de NEXT LEVEL BURGER.

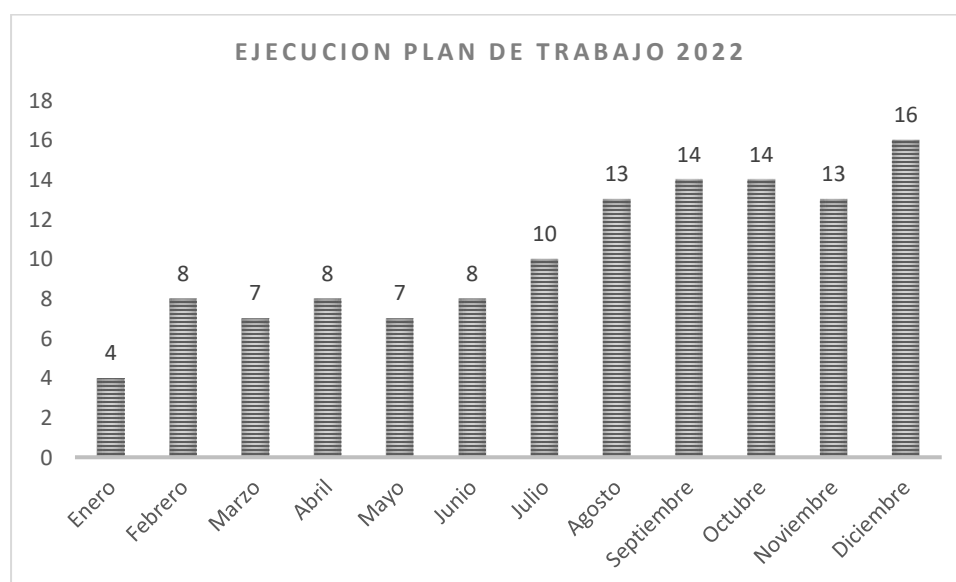
Para elevar el desempeño de la seguridad y salud en el trabajo en NEXT LEVEL BURGER el plan de trabajo 2022 incluirá los siguientes elementos:

1. Identificación de peligros y riesgos.
2. Evaluaciones medicas ocupacionales.
3. Responsabilidades y funciones de autoridad SST
4. Seguridad en el trabajo.
5. Higiene industrial.
6. Elementos Protección personal.
7. Vigía de seguridad y salud en el trabajo.
8. Capacitación en SST.
9. Plan de emergencias.
10. Revisión por la alta dirección.
11. Seguimiento y evaluación.

12. Auditoría interna.

El documento del plan de trabajo se encuentra (Anexo F) y el contenido de este incluye objetivo de control de riesgo, meta, actividad y responsable, responsable de seguimiento, recursos, indicador de estructura proceso y resultado entregable y observaciones

Ilustración 5: *Plan de trabajo anual 2022*



Fuente: Elaboración propia 2021

7.4. Elaborar el plan de seguimiento y evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

El seguimiento y evaluación en un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es de vital importancia, ya que gracias a este se da soporte a que las actividades que se están

realizando y se está teniendo en cuenta las condiciones de los trabajadores, dando pie a que estos mismos se encuentren a gusto con la labor que están desempeñando.

Por lo tanto, la empresa Next Level Burger Lab, elaboro un plan de seguimiento y evaluación para las actividades propuestas en esta investigación teniendo en cuenta el cumplimiento del ciclo PHVA, en este mismo se establecieron actividades que para soportar su cumplimiento (Anexo G).

Dentro de estas actividades encontramos reuniones y seguimiento por la Gerencia, realización de auditorías internas, socialización de los resultados de las auditorias, revisión anual por la gerencia y por último socialización de los resultados de la revisión por alta gerencia.

Sin embargo, para poder desarrollar las auditorias se requiere de personal capacitado, por lo tanto se debe además realizar la capacitación de auditor interno o en su defecto contratar un asesor externo, además se ha establecido una serie actividades que se desglosan de las actividades plasmadas en el plan de seguimiento y evaluación del sistema (Anexo G) sobre cómo abordar las auditorias, así mismo se presenta la auditoria interna donde se realiza la elaboración, presentación y socialización de hallazgos y por último la elaboración de plan de acción para tratamientos de hallazgos de la auditoria.

Por otro lado, incluido dentro del proceso de evaluación y seguimiento se tienen los indicadores, los cuales me permiten determinar el estado del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ya sea de forma mensual, trimestral, semestral o anual, siendo estos de vital importancia, teniendo como fin contar con elementos que permitan determinar el avance de la gestión y así mismo poder tomar decisiones oportunas y adecuadas cuando sea necesario, incentivando a la mejora continua del proceso de seguridad y salud en el trabajo. Dichos

indicadores se basan en los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019 donde se puede establecer como mínimo lo siguiente para así evaluar cómo va el desarrollo del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo:

Tabla 12: *Indicadores del sistema de seguridad y salud en el trabajo*

Nombre del indicador	Definición	Fórmula	Interpretación	Periodicidad Mínima
Frecuencia de accidentalidad	Número de veces que ocurre un accidente de trabajo en el mes	$(\text{Número de accidentes de trabajo que se presentaron en el mes} / \text{Número de trabajadores en el mes}) * 100$	Por cada cien (100) trabajadores que laboraron en el mes, se presentaron X accidentes de trabajo	Mensual
Severidad de accidentalidad	Número de días perdidos por accidentes de trabajo en el mes	$(\text{Número de días de incapacidad por accidente de trabajo en el mes} + \text{número de días cargados en el mes} / \text{Número de trabajadores en el mes}) * 100$	Por cada cien (100) trabajadores que laboraron en el mes, se perdieron X días por accidente de trabajo	Mensual
Proporción de accidentes de trabajo mortales	Número de accidentes de trabajo mortales en el año	$(\text{Número de accidentes de trabajo mortales que se presentaron en el año} / \text{Total de accidentes de trabajo que se presentaron en el año}) * 100$	En el año, el X% de accidentes de trabajo fueron mortales	Anual
Prevalencia de la enfermedad laboral	Número de casos de enfermedad laboral presentes en una población en un	$(\text{Número de casos nuevos y antiguos de enfermedad laboral en el periodo "Z"} / \text{Promedio de})$	Por cada 100.000 trabajadores existen X casos de enfermedad laboral en el periodo Z	Anual

	periodo de tiempo	trabajadores en el periodo “Z”) * 100.000		
Incidencia de la enfermedad laboral	Número de casos nuevos de enfermedad laboral en una población determinada en un período de tiempo	(Número de casos nuevos de enfermedad laboral en el periodo “Z” / Promedio de trabajadores en el periodo “Z”) * 100.000	Por cada 100.000 trabajadores existen X casos nuevos de enfermedad laboral en el periodo Z	Anual
Ausentismo por causa médica	Ausentismo es la no asistencia al trabajo, con incapacidad médica	(Número de días de ausencia por incapacidad laboral o común en el mes / Número de días de trabajo programados en el mes) * 100	En el mes se perdió X% de días programados de trabajo por incapacidad médica	Mensual

Fuente: (Safetya, 2019)

Detallando más a fondo podemos encontrar que los indicadores se pueden calcular de diferentes maneras y en este orden de ideas encontramos que los indicadores de estructura son aquellos que miden la disponibilidad y la accesibilidad de los recursos de la organización, es decir me indican si el parámetro que se debe cumplir se tiene o no, por otro lado tenemos los indicadores de producto que son aquellos donde se evalúa como tal el avance del sistema de gestión es decir si ya está en marcha, y finalmente los indicadores de resultados que son aquellos que me indican el resultado del proceso, es decir si el proceso termino o no o que se ha logrado en el transcurso del desarrollo las actividades (Safetya, 2019).

8. Análisis de resultados

Para el desarrollo de la presente investigación que tiene como fin el diseño del sistema de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Next Level Burger Lab, se ejecutó por medio de etapas, haciendo posible el cumplimiento de los objetivos para esta misma empezando por la evaluación inicial realizada a través de la resolución 0312 de 2019 y la identificación de los procesos y actividades llevadas a cabo al interior de la empresa Next Level Burger Lab que se hizo a través de la observación directa en las instalaciones de la empresa y el diligenciamiento de un formato denominado “análisis de los puestos de trabajo” en donde se indagan respecto a las actividades principales y secundarias realizadas por cada trabajador, todo lo anterior nos da un punto de partida en el SG-SST. Por medio de la verificación de estándares mínimos se pudo evidenciar que la empresa Next Level Burger Lab, no cumple en su totalidad ningún estándar exigido para el desarrollo e implementación del sistema, sabiendo que es una empresa de 10 trabajadores, le aplican 7 estándares o requisitos dando como resultado un 0% en el total de la evaluación, indicando un estado crítico.

La identificación de las actividades llevadas a cabo al interior de la empresa Next Level Burger Lab, permitió tener un punto de partida, para facilitar la identificación de los peligros y riesgos a los que se exponen con frecuencia los trabajadores, indicando que el riesgo Biomecánico es el más evidente, debido a que gran parte de su jornada laboral la hacen de pie (meseros, Jefe de cocina, auxiliares de cocina, Parrillero); en posiciones incómodas (domiciliario); en posición sentado (Gerente y Administrador), además se observa que aún no cuentan con plan de emergencia, en donde se especifique las rutas de evacuación, extintores, botiquín, entre otros, exponiendo así no solo a los trabajadores sino también a las personas que

frecuentan el lugar, y programa de orden y aseo, siendo esto una recomendación que aporta al buen desarrollo del sistema de gestión.

En el segundo objetivo como se puede evidenciar, se realizó la matriz de identificación de riesgos y peligros, la cual para poderse desarrollar inicialmente se hizo una evaluación empleando como herramienta la Guía Técnica Colombiana GTC 45, de esta se extrajo una lista de chequeo (Anexo E), que fue de utilidad para saber a qué riesgos están expuestos los trabajadores, después de esto para cada área se determinó cual era el mayor riesgo de acuerdo a la función que cumplen, dando como resultado que los trabajadores se encuentran más expuestos a los riesgos físicos, biomecánicos, psicosociales y biológicos, siendo de forma permanente el biológico ya que estamos en un periodo de pandemia a causa de un virus conocido como SARS Covid 19, posteriormente a esto al conocer cuáles son los riesgos que más expuestos se encuentran los trabajadores, se determinó por medio de la matriz de identificación de peligros y riesgos (Anexo D) la peor consecuencia que puede generar la constante exposición a estos riesgos, sin dejar de lado que gracias al diligenciamiento de esta matriz se pudo indicar que la mayoría de los riesgos se encuentran en dos categorías de riesgo según su aceptabilidad como lo es aceptable y no aceptable o aceptable con control específico.

Basado en la evaluación inicial y la identificación de peligros y riesgos se diseñó un plan de trabajo anual donde se contemplan los objetivos, metas y actividades que se desarrollaran en el transcurso del año 2022, para dar cumplimiento a la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Next Level Burger lab.

Finalmente, el seguimiento y la evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para esta investigación se llevó a cabo indicando actividades de auditoria que dan

cumplimiento al ciclo PHVA, dichas actividades se encuentran expuestas en el plan de seguimiento y evaluación (Anexo G), garantizando así promover las mejoras y estar en contacto gerente y trabajador, dicha evaluación y seguimiento se realiza por medio de indicadores, los cuales tienen diferente clasificación, dentro de estos indicadores se encuentra el análisis de los accidentes presentados, ausentismo laboral entre otros que de cierta forma indican que tanto se está ejecutando el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y las posibles mejoras que se le pueden realizar para garantizar el bienestar del trabajador.

9. Conclusiones

La seguridad y salud en los trabajadores es un parámetro que hoy en día es de vital importancia para todo tipo de empresa y todos los sectores económicos, logrando así disminuir muchos de los problemas que se desencadenan de acuerdo a las actividades que realiza un trabajador poniendo en riesgo su vida, por eso surgió la idea de que para la empresa Next Level Burger Lab se hiciera un diseño de seguridad y salud en el trabajo para garantizar el bienestar de los trabajadores, por lo tanto de esta investigación que tuvo como fin realizar el diseño anteriormente mencionado se concluyó que:

Inicialmente se realizó una evaluación inicial para determinar el cumplimiento de los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019, dando como resultado 0% , encontrándose la empresa en estado crítico, aclarando que es una empresa nueva que tuvo sus inicios de forma remota en el mes de abril del 2021, es decir solo se atendía por domicilios y hacia el mes de septiembre del mismo año cuenta ya con servicio a la mesa para la atención de sus clientes, adicionalmente a esto para conocer las funciones que cumple cada cargo en la empresa se realizó

una identificación de actividades por medio de una observación directa y una encuesta del análisis de puestos de trabajo y así conocer más a fondo en que consiste cada cargo.

Así mismo, con ayuda de la GTC 45, la cual es la Guía Técnica Colombia para la Identificación de los Peligros y la Valoración de los Riesgos en Seguridad y Salud en el trabajo, en su versión 2012, se pudo determinar a cuales de los riesgos se encuentran expuestos los trabajadores en la empresa, determinando así que los mayores riesgos encontrados son el riesgo físico en cuanto a contacto con objetos calientes y exposición a altas temperaturas, riesgo biomecánico donde se identifica manipulación manual de cargas y postura mantenida y forzada en todas las áreas de la empresa, además también se determinó que el riesgo biológico es un riesgo latente, porque estamos en un periodo de pandemia a causa del virus SARS Covid 19 y otros riesgos como el psicosocial, químico y desastres naturales que no se pueden dejar de lado, estos riesgos nos sirvieron de ayuda para poder realizar la matriz de riesgos e identificación de peligros de donde me permite conocer la aceptabilidad del riesgo expuesto que solo se encontraron 2 categorías aceptable y no aceptable o aceptable con control específico y se determinó también la peor consecuencia que puede desencadenar la constante exposición a los riesgos encontrados en la empresa.

Luego de conocer la evaluación inicial de la empresa y los riesgos a que se encuentran expuestos los trabajadores, se realizó un plan de trabajo anual el cual se desarrollara en el año 2022, donde se establecieron actividades de acuerdo a los 7 parámetros que le aplican a la empresa por ser una empresa menor de 10 trabajadores según la resolución 0312 de 2019 y con esto se lograron establecer objetivos y metas para contar con el cumplimiento del diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Finalmente, para el seguimiento y evaluación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para la empresa se determinaron ciertos indicadores, los cuales me ayudan para conocer más a fondo como está la situación en la empresa en lo que corresponde a la accidentalidad y ausentismo en el trabajo, ya que su actividad es de constante cuidado.

10. Recomendaciones

Realizar el diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el restaurante Next Level Burger Lab, permitió conocer más a fondo que por más pequeña que sea la empresa siempre tiene que tener en cuenta el bienestar de los trabajadores y sus clientes y así mismo cumplir con la normatividad vigente, por lo tanto, para tener una correcta implementación del sistema se recomienda lo siguiente:

- ✓ Garantizar que los recursos físicos, técnicos y financieros estén dispuestos para la correcta implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo
- ✓ Diseñar e implementar de manera urgente el plan de emergencia, incluyendo ruta de evacuación y todos los implementos requeridos en el desarrollo de este.
- ✓ Diseñar un programa de orden y aseo donde se tenga en cuenta la importancia de este y la adecuada implementación
- ✓ Realizar las evaluaciones medicas ocupacionales de ingreso, egreso y periódicas.
- ✓ Cumplir con el cronograma del plan de trabajo anual, con el fin de desarrollar el SG-SST, que propenda por el bienestar de sus trabajadores.

- ✓ Afiliar a todos sus empleados a la seguridad social, para que tengan cubrimiento en el momento que se presente un accidente o enfermedad laboral.
- ✓ Actualizar la matriz de riesgo cada año o en el momento en que se cree un nuevo cargo o haya algún accidente laboral.
- ✓ Establecer controles estrictos en cada riesgo identificado, para evitar consecuencias legales referentes a la salud de los trabajadores.
- ✓ Asignar y capacitar un vigía SST, el cual sea el encargado de verificar y auditar el cumplimiento de las políticas, el plan de emergencia, elegir el personal de brigadistas, verificar el estado de los EPPS
- ✓ Crear el comité de Convivencia laboral según lo dispuesto en la resolución 0312 de 2019.
- ✓ Diseñar el protocolo COVID-19. para la prevención de la propagación del virus.
- ✓ Documentar todas las actividades, reuniones, capacitación, sensibilización que se realice, ya que en el momento de recibir visitas del Ministerio de Trabajo y ARL verificando el SST, esta solicitara todos los soportes que evidencien el cumplimiento del Decreto 1072 del 2015 y la Resolución 0312 del 2019.
- ✓ Capacitar a los empleados en el autocuidado, ya que fácilmente los empleados pueden incurrir en faltas, que generen ausentismo laboral a causa de incapacidades, se sugiere implementar pausas activas dentro de la jornada laboral.

- ✓ Promover estilos de vida saludable, el autocuidado, la organización e inspección de su lugar de trabajo, minimizando de esta forma la ocurrencia tanto de accidentes como enfermedades laborales.
- ✓ Realizar auditorías de seguimiento para verificar y controlar que se estén cumpliendo con todos los protocolos, procedimientos, instructivos, normas y demás establecidos en la organización.
- ✓ Mantener informado a todo el personal respecto al desarrollo del SG-SST y las actividades programadas para la ejecución del sistema.

Referencias

- Alvares, A., & Alberto, J. (2017). Caracterización de la capacitación en seguridad y salud en el trabajo en las micro y pequeñas empresas del sector servicios-rubro restaurantes de dos tenedores del distrito de Huaraz, 2015. *Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote*.
<http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/1067>
- Arenas, J. C., & Zambrano, J. S. (2017). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, DE ACUERDO CON EL DECRETO 1072 DE 2015 EN LA EMPRESA INDECO ASOCIADOS SAS - SEDE BOGOTA*. Obtenido de <https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/15791/1/2017-diseno-sistema-gestion.pdf>
- Arias, F. (2012). el proyecto de investigación 6ta edición. Episteme.
- ARLSURA. (2017). *METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE*. Obtenido de https://www.arlsura.com/files/metodologia_definitiva_ipevr.pdf

Bejarano López, J. K., & Tibaquira Cespedes, J. A. (2019). *Identificación de los peligros y la valoración de riesgos para establecer controles ingenieriles de las actividades realizadas en los restaurantes de comida rápidas ubicados en la carrera séptima entre la calle quince hasta la calle diecinueve del municipio de soacha* [Thesis].

<https://repositorio.ucundinamarca.edu.co/handle/20.500.12558/2852>

Cáceres González, W. F. (2019). *La importancia de los sistemas de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de cara a una organización competente.*

Carvajal Montealegre, D. M., & Molano Velandia, J. H. (2012). *APORTE DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES A LA GESTIÓN DE LA SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.* [https://www.google.com/search?q=Dialnet-AporteDeLosSistemasDeGestionEnPrevencionDeRiesgosL-4781915%2520\(2\).pdf&rlz=1C1GGRV_enCO941CO942&oq=Dialnet-AporteDeLosSistemasDeGestionEnPrevencionDeRiesgosL-4781915%2520\(2\).pdf&aqs=chrome..69i57.3523j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=Dialnet-AporteDeLosSistemasDeGestionEnPrevencionDeRiesgosL-4781915%2520(2).pdf&rlz=1C1GGRV_enCO941CO942&oq=Dialnet-AporteDeLosSistemasDeGestionEnPrevencionDeRiesgosL-4781915%2520(2).pdf&aqs=chrome..69i57.3523j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

consultores, B. (2020). Técnicas de recolección de datos para realizar un trabajo de investigación. Obtenido de <https://online-tesis.com/tecnicas-de-recoleccion-de-datos-para-realizar-un-trabajo-de-investigacion/>

Folgueiras, P. (2014). La entrevista. Obtenido de

<http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>

González González, R. (2012). ¿Qué es un checklist y cómo usarlo? Obtenido de

<http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/1109>

- Heras Saizarbitoria, I., & Casadesús Fa, M. (2006). Los estándares internacionales de sistemas de gestión: Pasado, presente y futuro. <https://dugi-doc.udg.edu/handle/10256/8700>
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. McGrawHill.
- Hernández-Sampieri, R. F.-C.-L. (2014). Selección de la muestra. Obtenido de http://euaem1.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2776/506_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Herrera Gonzales, J. A. (2017). Propuesta de implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en una empresa de comida rápida saludable.
- Huerta Leon, L. F., & Tafur Rojas, M. A. (2020). Diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional para minimizar los accidentes de trabajo en la empresa Grupo Moyan SRL, 2018. Universidad Privada del Norte. <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/24045>
- Loggiodice, Z. (2010). LA GESTION DEL CONOCIMIENTO COMO VENTAJA COMPETITIVA PARA LAS AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO. Obtenido de <https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/zll/metodologia-investigacion.html>
- Marín Gallego, J. (2018). Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Bananas Pereira.
- Mariola, R. S., & Lamas Ángel. (2011). *El Consumo de Comida Rápida Situación en el mundo y acercamiento autonómico*. PDF. <https://www.abc.es/gestordocumental/uploads/Sociedad/comida-rapida.pdf>

- MinTrabajo. (2015). *Decreto 1072 de 2015*. Obtenido de <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=62506>
- MinTrabajo. (2019). *Resolucion 0312 de 2019*. Obtenido de <https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>
- Meza Castro, K. G., & Rodríguez Suárez, I. G. (2016). *Análisis de la seguridad industrial y su incidencia en el desempeño laboral en los restaurantes ubicados en el centro de la Ciudad de Guayaquil*. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/39309>
- Nuñez, Y. (2017). *DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA MICROEMPRESA PRODUCTOS DOÑA CEILA*. Obtenido de <https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6443/Nu%C3%B1ezD%C3%ADazYudyMilena2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Osorio Vaca, D. A. (2018). *Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la empresa Servicios de Alimentación La Vianda SA*.
- Rubio Guevara, A., Anzola Ruiz, J. H., Barrantes Duque, A. O., Diago Zambrano, L. M., & Bravo Gómez, Y. V. (2018). *Modelo estratégico integral para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) para la empresa PRONAVICOLA SA*.
- Safetya. (2019). *Los indicadores del SG-SST, una garantía técnica*. Obtenido de <https://safetya.co/los-indicadores-una-garantia-tecnica-del-sg-sst/>

- Salgado, C., Quintana, N., & Lopéz, N. (2018). *Sistema de gestion de la seguridad y salud en el trabajo empresa q ´rico cafeteria y restaurante*. Obtenido de <https://es.calameo.com/read/00518359521ecbe2fc204>
- Sánchez-Toledo Ledesma, A., & Fernández Muñiz, B. (2011). *Cómo implantar con éxito OHSAS 18001*. AENOR Ediciones.
- Tiempo, C. E. E. (2020, julio 13). *Estos son los alimentos que más piden los colombianos a domicilio*. El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/economia/finanzas-personales/domicilios-lo-que-mas-piden-los-colombianos-en-aplicaciones-517380>
- Trocel, H. (s. f.). *Estudios: La comida rápida fue la reina de los hogares en 2020 | América Retail*. Recuperado 3 de julio de 2021, de <https://www.america-retail.com/estudios/estudios-la-comida-rapida-fue-la-reina-de-los-hogares-en-2020/>
- Tumbaco, S. L. C., Alcivar, B. J. L., & Merchán, S. M. R. (2016). *Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. Transición de las OHSAS 18001: 2007 a la nueva ISO 45001*. *Revista Publicando*, 3(9), 638-648.
- Vicente, G., & Fuencisla, N. (2015). *Características del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, según la norma OHSAS 18001: La importancia de la auditoría*. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/13034>
- Vides Contreras, J. Andres., Gutiérrez Echavarría, N. L., Cárdenas Parra, F. D., Paternina Baleta, M. L., & Diaz Aguas, D. A. (2019, enero 9). *Modelo estratégico integral para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para la empresa Postobón S.A—10596/23923*. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/23923>

Zuna Quimi, M. F., & Gonzabay Mayorga, L. A. (2018). Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la EMPRESA «LOS CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI».

<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/3437>

2020_propuesta_sistema_salud.pdf. (s. f.). Recuperado 20 de junio de 2021, de

https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/20111/4/2020_propuesta_sistema_salud.pdf

Anexos

Anexo A: Diagnóstico SG-SST Resolución 0312 2019

Anexo B: Análisis de Puesto de Trabajo

Anexo C: Imágenes de las funciones de los trabajadores

Anexo D: Matriz de Peligros y Riesgos Next Level Burguer Lab 2021

Anexo E: Lista de Chequeo GTC 45 NLBL

Anexo F: Plan Trabajo Next Level Burger Lab

Anexo G: Plan de Seguimiento y Evaluación del SG – SST NLBL

Anexo H: Acta de Asignación del Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

Anexo I: Perfiles De Cargo Next Level Burger Lab

Anexo J: Formato Control Sistema de Seguridad Social Integral Next Level Burger Lab

Anexo K: Programa de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa Next Level Burger Lab

Anexo L: Matriz de Capacitaciones 2022 NLBL

Anexo M: Matriz de Evaluaciones Médicas Ocupacionales NLBL

Anexo N: Matriz De Requisitos Legales NLBL

Anexo O: Política y Objetivos Next Level Burger Lab

Anexo P: Protocolo De Bioseguridad NLBL

Anexo Q: Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial NLBL

Anexo R: Formato Lista de Chequeo de Inspecciones Planeadas y No Planeadas Next Level Burger Lab

Anexo S: Plan De Emergencia Empresa Next Level Burger Lab