



**Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano  
Facultad Sociedad, Cultura y Creatividad.**

**Escuela de Estudios en Psicología, Talento Humano y Sociedad  
Programa Especialización en Gerencia de la Seguridad y Salud Laboral.**

**“Propuesta documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el  
restaurante Start Game Medellín”**

**Primer informe Consultoría Científico-Técnica para Optar al Título de Especialista en  
Gerencia de la Seguridad y Salud en el Trabajo.**

**Presenta:**

**Daniela Osorio Molina – 100101160**

**Jorge Albeiro Jaramillo Valencia - 100101560**

**Tutor Asesor:**

**Yohanna Milena Rueda Mahecha**

**Licencia S.S.T 6537 del 14/05/2019**

**Magister en Educación con Énfasis en Lectura, Escritura y Matemáticas**

**abril de 2023**

PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**Criterios de Existencia**

<b>Nombre del Informe</b>	
Propuesta documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el restaurante Start Game Medellín.	
<b>Nombre(s) de lo(s) Investigador(es)</b>	Daniela Osorio Molina C.C 1039457725 Jorge Albeiro Jaramillo Valencia C.C 1039686531
<b>Número del contrato</b>	20230211024223
<b>Fecha y Lugar de Presentación</b>	Medellín, 21 de febrero de 2023
<b>Idioma</b>	Español
<b>Disponibilidad</b>	
<b>Nombre de la empresa</b>	Santiago Sánchez Gamboa
<b>NIT</b>	1128396851 - 6
<b>Nombre del proyecto de investigación asociado</b>	Innovación en la gestión empresarial, el trabajo digno y decente en el marco de la seguridad y salud laboral Consultoría GSSL 2022-2023.
<b>Número de páginas</b>	51

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**Tabla de Contenido**

<b>Resumen.....</b>	<b>8</b>
<b>Abstract.....</b>	<b>9</b>
<b>Introducción .....</b>	<b>10</b>
1. Objetivos .....	12
1.1. Objetivo General.....	12
1.2. Objetivos Específicos.....	12
2. Marco Referencial .....	13
2.1 Marco Conceptual.....	13
2.2 Marco Legal.....	15
2.3 Marco Teórico.....	17
2.4 Marco Empírico .....	21
2.5 Marco Contextual.....	25
3. Marco Metodológico.....	28
3.1 Diseño de Investigación de la Consultoría.....	28
3.2 Fases de la Consultoría .....	29
3.3 Población Objeto e impacto de la consultoría.....	30
3.4 Técnica e Instrumentos .....	30
3.5 Técnicas de actuación y de análisis de la información .....	34
3.6 Presupuesto .....	34
3.7 Cronograma.....	35
4. Resultados .....	36

---

---

	PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME	
4.1	Fase de iniciación.....	36
4.2	Fase diagnostico.....	37
4.3	Fase planificación de medidas .....	42
4.4	Fase de aplicación.....	44
4.5	Fase terminación.....	45
5.	Conclusiones .....	46
6.	Recomendaciones.....	47
	<b>Referencias.....</b>	<b>49</b>
	<b>Apéndice.....</b>	<b>51</b>



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**Lista de Tablas**

<b>Tabla 1.</b> Matriz FODA .....	27
<b>Tabla 2.</b> Distribución por cargos .....	30
<b>Tabla 3.</b> Gestión de la información .....	31
<b>Tabla 4.</b> Presupuesto.....	34
<b>Tabla 5.</b> Cronograma de trabajo.....	35
<b>Tabla 6.</b> Gestión previa fase inicial .....	36
<b>Tabla 7.</b> Actividades Diagnóstico inicial .....	37
<b>Tabla 8.</b> Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud.....	40
<b>Tabla 9.</b> Actividades ejecutadas para la identificación de peligros y valoración de riesgos .....	42



PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**Lista de Figuras**

**Figura 1.** Organigrama .....26

**Figura 2.** Logo del establecimiento de comercio .....27

**Figura 3.** Mapa de proceso .....43



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**Lista de Apéndices**

<b>Apéndice A.</b> Evaluación inicial Decreto 1072 de 2015.....	51
<b>Apéndice B.</b> Autoevaluación de estándares mínimos Res. 0312.....	51
<b>Apéndice C.</b> Plan de mejoramiento 2023 .....	51
<b>Apéndice D.</b> Propuesta plan de trabajo anual 2023 .....	51
<b>Apéndice E.</b> Informe de resultados encuesta sociodemográfica y condiciones de salud.....	51
<b>Apéndice F.</b> Resultado encuesta sociodemográfica .....	51
<b>Apéndice G.</b> Contexto de la organización.....	51
<b>Apéndice H.</b> Propuesta matriz IPEVR .....	51
<b>Apéndice I.</b> Informe de resultados encuesta identificación de peligros .....	51
<b>Apéndice J.</b> Resultado encuesta identificación de peligros.....	51
<b>Apéndice K.</b> Propuesta procedimiento IPEVR .....	51
<b>Apéndice L.</b> Estándar manejo seguro cuchillos e instrumentos de corte .....	51
<b>Apéndice M.</b> Propuesta programa de capacitaciones.....	51
<b>Apéndice N.</b> Acta designación responsable SG-SST .....	51



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

### Resumen

En Colombia los diversos sectores de la economía se enfrentan a varios retos, comerciales, empleabilidad, legales, sorteando aspectos relevantes como los tributarios, económicos, laborales, y SST por mencionar algunos. Sin embargo, con el firme propósito de fortalecer la industria, apuestan por propiciar condiciones dignas de empleabilidad, que no deberá ser un esfuerzo significativo toda vez que en gran medida es de índole normativo.

En este orden de ideas, el objetivo de la presente consultoría científico-técnica se originó con la propuesta de diagnosticar, formular y documentar parte del SG-SST en el establecimiento de comercio START GAME de Medellín, que se ajuste y de cumplimiento a la normativa vigente, el proyecto se realizó bajo el método de investigación aplicada, con un diseño descriptivo y enfoque mixto.

Dando cumplimiento al objeto contractual que dio origen a la consultoría, se inició con un diagnóstico inicial según Resolución 0312 y Decreto 1072 de 2015, hito que permite conocer la realidad de la organización el cual es crítico, en consecuencia, se trabajó un plan que permita no solo dar cumplimiento a los objetivos planteados en el contrato, sino que brinde bases sólidas en materia de SG-SST a la organización quien tiene la responsabilidad y el compromiso de la implementación, con enfoque de trabajo seguro, ambientes saludables, y una cultura del autocuidado.

**Palabras claves:** Diagnóstico, SG-SST, Mejora continua, Seguridad, Salud, Autocuidado, Implementación.

---



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**Abstract**

In Colombia, the various sectors of the economy face several challenges, commercial, employability, legal, avoiding relevant aspects such as tax, economic, labor, and OSH to name a few. However, with the firm intention of strengthening the industry, they are committed to promoting decent conditions of employability, which should not be a significant effort since it is largely of a regulatory nature.

In this order of ideas, the objective of this scientific-technical consultancy originated with the proposal to diagnose and formulate a documentary proposal to the SG-SST of the START GAME trade establishment of Medellín, which conforms and complies with current regulations, the project was carried out under the method of applied research, with a descriptive design and mixed approach.

Complying with the contractual object that gave rise to the consultancy, it began with an initial diagnosis according to Resolution 0312 and Decree 1072 of 2015, a milestone that allows to know the reality of the organization which is critical, consequently a plan was worked that allows not only to comply with the objectives set out in the contract, but to provide solid foundations in terms of OSH to the organization who has the responsibility and commitment of implementation, with a focus on safe work, healthy environments, and a culture of self-care.

**Keywords:** Diagnosis, SG-SST, Continuous improvement, Safety, Health, Self-care, Implementation.

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

### **Introducción**

Hoy en día a nivel empresarial los empleadores en Colombia deberán contar con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, el cual se encuentra actualmente regulado según el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del trabajo que tienen como finalidad fomentar, promover y preservar condiciones seguras de trabajo, además de minimizar la ocurrencia de eventos no deseados. De ahí la importancia que las empresas independientes de su tamaño y cantidad de trabajadores documenten e implementen los estándares mínimos del SG-SST que les aplique.

La industria de los restaurantes es un sector poco olvidado en cuanto a la seguridad de sus colaboradores y las disposiciones en materia de prevención para mitigar la ocurrencia de eventos, es por esto por lo que se convierte en un tema de interés como se evidencia en este trabajo. Esta falta de interés en el sector, se debe a los altos costos que representa contar con una consultoría externa o trabajador para liderar el SG-SST cuando se trata de una pequeña empresa.

Con base en lo anterior, el presente trabajo tiene como propósito realizar una consultoría científico-técnica en seguridad y salud en el trabajo para el establecimiento de comercio Start Game Medellín, el cual se ubica en el centro comercial bosque plaza de la ciudad de Medellín, clasificada como actividad económica código 5611 el expendio de comidas preparadas en restaurante. Start Game, además de presentar servicios de comidas y bebidas, cuenta con consolas de video juego para sus clientes.

Si bien el restaurante actualmente cuenta con solo 4 trabajadores directos, 2 trabajadores que prestan sus servicios los fines de semana con turnos rotativos, con un nivel de riesgo III y a la fecha no ha presentado ningún accidente ni enfermedad laboral, cabe resaltar que se presentan los riesgos relacionados con heridas o cortadas por la manipulación de utensilios de cocina, golpes, quemaduras, caídas a distinto nivel, lesiones osteomusculares asociadas a los movimientos

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

repetitivo, entre otros. Por este motivo es fundamental que el Restaurante implemente un sistema de gestión de seguridad y salud, de manera que pueda gestionar actividades para controlar y mitigar los riesgos identificados en cada uno de los procesos.

El restaurante Start Game es una empresa clasificada como pequeña y es por ello el planteamiento de la pregunta ¿De qué manera puede dar cumplimiento la empresa a los estándares mínimos con los pocos recursos que cuenta para tal fin?; dado que actualmente cuenta con pocos documentos de seguridad y salud en el trabajo, lo que genera incumplimiento a los estándares mínimos de SST siendo estos exigidos por el ministerio del trabajo; es por esta razón que se revisarán dichos documentos para identificar las posibles mejoras y adicional a ello generar los documentos pertinentes que contribuyan al cumplimiento del SG-SST de manera que puedan ser ejecutados por la persona designada y con el apoyo del Supervisor (jefe). Dicha gestión se realizará por medio de la evaluación inicial de los estándares mínimos que permita tener un punto de partida para dar cumplimiento al propósito de esta consultoría. Es importante resaltar el interés y compromiso por parte del gerente para generar ambientes y condiciones seguras de trabajo, además de dar cumplimiento eficaz a la normatividad aplicable.

Siendo así, la consultoría en seguridad y salud en el trabajo para el establecimiento de comercio Star Game incluye en su alcance generar una propuesta documental como línea base para que la empresa implemente las actividades definidas, mida su gestión y determine las acciones de mejora necesarias para fomentar, promover y mantener condiciones de salud, cumplir los requisitos y prevenir la materialización de accidentes de trabajo.



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

### **1. Objetivos**

#### ***1.1. Objetivo General***

Definir una propuesta documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el restaurante Star Game Medellín, bajo la normatividad y estándares mínimos aplicables a la empresa.

#### ***1.2. Objetivos Específicos***

- Realizar la evaluación inicial bajo los estándares mínimos aplicables, que permita el desarrollo de la estructura documental del SG-SST del restaurante Start Game Medellín.
- Identificar los peligros existentes en el restaurante a través de la metodología GTC 45.
- Diseñar los documentos del SG-SST contenidos en el contrato de consultoría teniendo en cuenta la legislación aplicable, de manera que se estandarice las normas y procedimientos para el desarrollo de las actividades.
- Socializar documentos definidos del SG-SST al restaurante Start Game Medellín para su implementación, seguimiento, medición y mejora.



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

### 2. Marco Referencial

#### *2.1 Marco Conceptual.*

Inicialmente se aborda los conceptos del desarrollo de la consultoría, es importante mencionar que con la emisión del Decreto 1072 de 2015, en el que define que toda empresa debe implementar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, el cual debe consistir en un proceso lógico y por etapas, establecido en procesos de mejora continua, el cual deberá incluir una política, y por supuesto la debida proyección, diligencia, valoración, auditoría, y toma de acciones de mejora enfocado de forma preventiva el anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad de los trabajadores. (Ministerio del trabajo, 2015).

Así mismo, se fundamenta en la procura por mejorar el contexto y el entorno de trabajo, que conlleva a promover estilos de vida y hábitos saludables en el trabajo para mantener el bienestar físico, mental y social de toda la población trabajadora.

En contexto, podemos mencionar como desde el año 1904 el General Rafael Uribe Uribe aborda el tema de seguridad en el trabajo, pasando a llamarse la Ley 57 de 1915 conocida también como la “Ley Uribe” la cual establece disposiciones claras frente a la reglamentación en temas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, así como, aspectos de gran relevancia por mencionar algunos se tiene las prestaciones económico asistenciales, como también la responsabilidad del empleador, incapacidades, pensión de sobreviviente, entre otros temas que ocuparon el primero lugar de una Ley asociada con el componente de salud ocupacional en el contexto nacional. (Congreso de Colombia, 1915). Una vez se emite esta ley el contexto de salud ocupacional toma un nuevo aire y se logra percibir su evolución hasta llegar a la normatividad que hoy se encuentra vigente relacionada con seguridad y salud en el trabajo resultando beneficioso para todas las partes intervinientes en actividades productivas a nivel nacional, tanto población trabajadora como las empresas.

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

Dando continuidad a uno de los objetivos de la consultoría, el cual consiste en realizar el diagnóstico inicial del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo tomando como referencia la Resolución 0312 expedida por el ministerio del trabajo en el año 2019, la cual define los requisitos mínimos de obligatorio cumplimiento para empleadores y contratantes, que permiten establecer y controlar todas las acciones que conllevan al desarrollo de actividades que componen el sistema como lo son los recursos técnicos, humanos, físicos y financieros. (Ministerio del Trabajo, 2019).

Del mismo modo, otra de las actividades a realizar dentro de la consultoría para el SG-SST es definir el perfil sociodemográfico de la compañía, el cual define unos parámetros para obtener información personal de los trabajadores tal como los son el lugar de residencia, nivel de escolaridad, composición familiar, ingresos económicos, estrato socioeconómico, área de trabajo, edad, estado civil, enfermedades diagnosticadas, entre otros. (Ministerio del trabajo, 2015). Como resultado de esta actividad la empresa contará con un insumo fundamental del estado de salud, factores de riesgo y hábitos de vida de los trabajadores para definir los programas de gestión necesarios que contribuyan a la prevención de enfermedades y al control de los riesgos que puedan afectar la salud del personal.

Por otra parte, como principio básico enfocado en implementar medidas preventivas y de control en el sistema, se halla la actividad de consultoría y asesoría en el diseño para la tipificación de peligros, valoración de los riesgos y definición de controles. En el Decreto 1072 se aprecia la definición sobre la evaluación del riesgo como el proceso a estimar la probabilidad de que dicho riesgo se concrete, su severidad y posibles consecuencias. (Ministerio del trabajo, 2015).

Una de las metodologías para construir la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos es la guía técnica colombiana GTC 45, esta guía enuncia específicamente como efectuar la valoración de los riesgos a través de la definición de los procesos, actividades, tareas y cantidad

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

de personas expuestas para posteriormente identificar el riesgo, los controles que se tienen definidos según el caso, de esta forma establecer la posibilidad de ocurrir sucesos específicos y la dimensión de las posibles consecuencias. (Consejo Colombiano de Seguridad, 2012).

Finalmente, de acuerdo con estas y otras actividades de la consultoría como la propuesta del plan de trabajo, serán el punto de partida para que el establecimiento de comercio encamine esfuerzos en la ejecución y evaluación de las actividades propuestas, al mismo tiempo defina los programas de gestión en materia SST, así como el respectivo control a los diferentes riesgos, en aras de afianzar una cultura de prevención, protección y promoción de la salud.

### ***2.2 Marco Legal.***

Esta consultoría se desarrolla dando cumplimiento inicialmente norma NTC-ISO45001:2018 la cual se centra en definir un marco único internacional para beneficio de las organizaciones en materia de SST, en busca de propiciar ambientes de trabajo seguros para los colaboradores, y cualquier individuo presente en los lugares de trabajo, soportando cada proceso en la mejora continua.

De igual forma se tiene en cuenta lo mencionado por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en su convenio número 081 de 1947 convenio sobre la inspección del trabajo, ratificado en Colombia por la Ley 23 de 1967, el estado deberá ser garante del cumplimiento de las condiciones dignas de los trabajadores en materia de condiciones de trabajo, salarios, jornadas, seguridad, higiene y bienestar.

Además, a nivel nacional se tiene en cuenta la constitución política de Colombia 1991 en su artículo 25 donde enfatiza sobre el trabajo como un derecho y un deber social, y apacienta de especial protección por parte del estado en todas sus modalidades. Todos los connacionales poseen derecho a tener un trabajo digno, justo, lo que conlleva a las organizaciones el deber de propiciar

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

ambientes en condiciones mínimas de seguridad en pro de minimizar la exposición a riesgos que desencadenen accidentes laborales. Así como también se contempla el artículo 48 de la constitución política de Colombia, el estado como garante del acceso a la seguridad social de los trabajadores, un derecho irrenunciable que debe ser cumplido en los términos que indica la ley.

En este orden de ideas, el código sustantivo del trabajo artículo 56, 57 numeral 2 y 3, 58 numeral 7 y 8, 108 numeral 10 y 11, 199, 200 y 201 derogados por el decreto 1295 DE 1994 son múltiples las acciones que ilustra este código, entre otras en materia de SST, no obstante, se puede inferir que la seguridad y salud en el trabajo es un compromiso compartido entre las partes (empleador – Empleado) en el entendido de que el primero debe proveer las condiciones de seguridad apropiadas para el perfeccionamiento de una actividad específica y el segundo debe propender por el uso adecuado de los recursos, procedimientos y políticas definidas por el empleador e informar oportunamente sucesos repentinos.

Es así como en la Ley 1562 de 2012 mediante la cual se crea el SG-SST cambiando el término anterior de Salud Ocupacional. Con esta ley se pretende contribuir al mejoramiento de los ambientes de trabajo, promoción de la salud, y mejorar el bienestar físico, mental y social de toda la población trabajadora. Un aspecto importante para resaltar con esta ley es dejar claro la diferencia entre incidente y accidente, además, los trabajadores cuentan con una figura que los protege, atiende, en caso de un accidente laboral, y fija los lineamientos para reportarlos cuando sucedan.

Ahora en el Decreto 1072 de 2015 se compila todas las exigencias normativas del ámbito laboral, con el fin de simplificar y dar claridad a la regulación existente, en su capítulo 6 se imparte los lineamientos de forzosa obediencia para la estructuración e implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo. Manteniendo la línea investigativa emanada por la Resolución 0312 de 2019 en ella se establece los estándares mínimos que debe acatar cada organización

---



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

independientemente de su conformación pública o privada, y está sujeto al tamaño y nivel de riesgo en el que estén clasificadas debido a su actividad económica principal, adicionalmente establece la obligatoriedad del reporte de la autoevaluación del SG-SST ante la ARL dando inicio desde el año 2019 en adelante.

Se tiene en cuenta de igual forma la Circular 082 de 2022 principalmente fundamenta la exigencia del reporte anual por medio de la plataforma del sistema general de riesgos laborales, el cual establece un término de 60 días contemplado a partir del primer día hábil del mes de enero hasta el último día hábil del mes de febrero, sin discriminar el tamaño, riesgo o actividad económica. Por consiguiente, en la GTC 45 de 2012 encontramos una guía que demarca una metodología para la caracterización de peligros, evaluación y estimación de riesgos en materia de Seguridad y Salud de los trabajadores.

### ***2.3 Marco Teórico***

En primer lugar, el personal en cualquier empresa es de vital importancia, toda vez que del rendimiento y desempeño está sujeto los niveles de producción, prestación y calidad de un servicio, así como la satisfacción del cliente final, sin embargo para poder entender de donde surge la preocupación del personal en las organizaciones, es necesario poder conocer que el principio del SG-SST el cual se remonta a la preocupación que tuvo el medico italiano Bernardo Ramazzini, 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 un número considerable de enfermedades, todas relacionadas con el trabajo, para esto, realizaba registros a los centros de trabajo de los más pobres, ya que eran las personas más vulnerables y por consiguiente se hallaban en condiciones precarias en medidas de higiene y seguridad, es así como sus colegas empezaron a preocuparse por todas las personas que tenían a su cargo, analizando las condiciones

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

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).

Complementando lo anterior, de acuerdo a la literatura encontrada, (Badía Montalvo, 1985) contempla una definición analítica de la palabra salud que gira en torno a todo el tema desarrollado, define: “La salud se comprende no solo como la ausencia de la enfermedad sino como una manera de vivir autónoma, digna y solidaria, es decir, inseparable del nivel y calidad de vida del individuo y su familia, de las características sociales de otros núcleos de población y de las condiciones de su entorno”. (Pág. 20).

En este orden de ideas, en Colombia el pionero en promover y promocionar la seguridad y salud en el trabajo fue el presidente Rafael Uribe Uribe, instaurando inicialmente en el país una Ley afín con la salud ocupacional, por consiguiente se definió en la Ley de 1915 algunas responsabilidades por parte del empleador, entre otras las prestaciones económicas-asistenciales, de igual forma la clase de incapacidad, como también definió la pensión de sobreviviente y hasta contemplo la indemnización para los casos en que se presentaran limitaciones físicas derivadas por causa del trabajo. Como se puede evidenciar, fue a partir de esta ley que se abrió las puertas al reconocimiento y se fortaleció la investigación en este campo, desencadenando fuertes bases en la normatividad que busca proteger la población trabajadora frente a peligros y riesgos inmersos en las actividades laborales de una jornada habitual, es así como trasciende y toma mayor relevancia en el futuro la seguridad y salud en el trabajo (Congreso de Colombia, 1915).

Por consiguiente, se puede evidenciar como los gobiernos de los últimos 40 años han trabajado en promover el cuidado de la población trabajadora que labora en los diferentes sectores económicos del país, aportando importantes beneficios a partir de la normatividad que se ha desarrollado. Teniendo en cuenta la valoración y caracterización de los riesgos de acuerdo con el

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

tipo de tarea que desempeñe cada trabajador. Allí la importancia de seguir trabajado bajo los lineamientos definidos en los diferentes marcos normativos a nivel nacional e internacional, en este caso para prevenir enfermedades relacionadas con la actividad laboral, controlar los riesgos y reducir los costos que puedan ser originados por accidentes laborales en el sector de expendio de comidas preparadas en restaurante.

Entre las fuentes que han abordado este tema para el sector de interés, (Texas Department of Insurance), señala las responsabilidades del empleador frente a los trabajadores, contratistas y clientes que se puedan ver afectados por sus actividades; indicando que el empleador debe proporcionar instalaciones seguras, suministrar los elementos de protección personal a sus trabajadores, formar y capacitar sobre los riesgos, establecer procedimientos en caso de emergencia y asegurar que haya personal suficiente y con experiencia para dirigir las actividades.

En los restaurantes dedicados al expendio de comidas preparadas los trabajadores experimentan con bastante frecuencia riesgos laborales en la cocina, debido a que están expuestos a diversos peligros precedidos de la preparación de los alimentos que pueden deteriorar su salud. En cuanto a los principales riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores está el riesgo físico por temperaturas extremas, riesgo químico por la manipulación de productos para limpieza y desinfección, riesgo de caídas por pisos mojados con agua o aceite, además del riesgo por ruido y manipulación de herramientas cortopunzantes (Riesgos Laborales).

Así mismo, de acuerdo con la literatura encontrada, (Borda & Sandino), menciona que las enfermedades laborales en los restaurantes de tipo biomecánico son muy puntuales, tales como lesiones osteomusculares asociadas a movimientos repetitivos y se presentan con traumas acumulativos (túnel del carpo, epicondilitis bilateral, escoliosis, lumbagos).

Por otro lado, en el artículo encontrado (Blog ESAH, 2021) indica que “todo tipo de establecimiento en el que se manipulen alimentos debe establecer una serie de medidas básicas

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

para evitar posibles intoxicaciones de los clientes”, siendo esta otra razón importante para controlar todos los posibles riesgos que puedan dar lugar a la seguridad no solo de los trabajadores sino de sus partes interesadas como lo son los clientes.

Es por estas razones, la importancia de desplegar acciones que contribuyan a promover y prevenir enfermedades y accidentes laborales, al igual que realizar un análisis de los riesgos a los que puedan estar expuestos los trabajadores y demás personas que visiten el establecimiento de comercio. Para ello se cuenta con una de las herramientas que es la Guía Técnica Colombiana GTC 45, la cual estipula un paso a paso a seguir en procura de la apropiada preparación de las áreas de trabajo, así como la tipificación de las posibles amenazas presentes en toda superficie de trabajo, bien sea en un restaurante u otros sectores comerciales.

Así mismo, se considera de suma importancia capacitar a todo el personal de los restaurantes en materia de la seguridad y salud, puesto que es justamente falta de conciencia la que permite que éstos no perciban el riesgo con la magnitud necesaria, por ello la definición de programas de capacitación y formación son una herramienta fundamental, ya que a través de la educación se enseña y sensibiliza a las personas en el cuidado que deben tener por sí mismos y por los demás (Posición1).

Para concluir, y teniendo en cuenta que el presente trabajo está fundamentado en realizar una consultoría académica cuyo objeto principal propende diseñar una propuesta documental del SG-SST y ser socializada a la organización Star Game Medellín, resulta altamente provechoso para dicha empresa porque podrá lograr un buen desempeño empresarial, sin limitar la ayuda que le represente en la valoración oportuna de sucesos que potencialmente pueden desencadenar accidentes de índole laboral, sino también busca evitar que la empresa quede expuesta a posibles sanciones derivadas u en ocasión de incumplimientos normativos en materia legal sobre seguridad

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

y salud en el trabajo. Cabe resaltar que la empresa se deberá comprometer en el mantenimiento y mejora continua del sistema de gestión.

### ***2.4 Marco Empírico***

Las actividades diarias traen inmersos peligros que pueden alterar la seguridad de todos los individuos, del mismo modo los peligros se acrecientan en el ambiente de trabajo, lugar de mayor permanencia durante los turnos laborales. El sector gastronómico, como la mayoría de las organizaciones, es responsable de la seguridad de los trabajadores que prestan sus servicios para el debido funcionamiento.

Por consiguiente, en el sector económico de los restaurantes, los colaboradores están expuestos a diario a diferentes peligros, por mencionar algunos representativos se tiene los biomecánicos, psicosocial, condiciones de seguridad, biológicos, fenómenos naturales, todos con potencial de causar graves afectaciones a la salud de los colaboradores.

En concordancia citaremos a continuación algunos estudios que se han realizado sobre el sector objeto de estudio:

#### **➤ A nivel internacional:**

En el estudio realizado por Aldunati (2016) sobre el diseño del SG-SST en el sector económico de la gastronomía, 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” de la universidad católica Los Ángeles Chimbote de la ciudad de Huaraz-Perú. Este estudio se realizó mediante la metodología descriptiva, en nivel cualitativo, formulando una encuesta de 16 interrogantes, y aplicada a 34 gerentes y 34 empleados seleccionados de forma aleatoria, se observó directamente la aplicación en los 34 establecimientos, uno de los objetivos planteados era evidenciar los conocimientos en capacitación SST, a

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

continuación, algunos resultados: 35,29% de los gerentes expresan desacuerdo en realizar capacitación en SST para sus empleados, 23,53% de colaboradores, evidenciaron desacuerdo en recibir capacitación, 26,47% de los colaboradores no tienen la idoneidad en la realización de mantenimiento e inspección de los equipos de trabajo previo a utilizar, 26,47% de los colaboradores desconocen ante cuál autoridad acudir en caso de presentarse un accidente o emergencia. El panorama es poco alentador, puesto que en muchos ámbitos se atribuye estas acciones sólo al cumplimiento normativo, y evitar sanciones económicas, desconociendo los beneficios que trae a la organización la apropiada y eficaz implementación de un SG-SST, puede contribuir desde disminución de ausentismos, incrementar ratios de productividad, generar ambientes de trabajo seguros, que al final se transforma en beneficios económicos para la organización.

Así mismo, Zuna & Gonzabay (2018), elaboraron propuesta de grado para aspirar al título de ingeniería en Sistemas de Calidad y Emprendimiento, titulado: “Diseño de un manual de seguridad y salud ocupacional para la empresa LOS CEBICHES DE LA RUMIÑAHUI” de la Universidad de Guayaquil, Ecuador. Los estudiantes propenden la implementación de un manual de pausas activas, verificado mediante lista de chequeo que garantice la ejecución, desde nuestro punto de vista vemos positivo la estrategia siempre que se busque crear conciencia sobre la importancia de ambientes de trabajo seguros, y autocuidado.

En este sentido, estudiantes de la universidad de guayaquil Mesa & Rodríguez (2016), formularon tesis de grado para optar por el título Ingeniera Comercial, 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” Ecuador. Los estudiantes realizaron la investigación mediante la metodología descriptiva, se aplicó encuesta a 20 propietarios de restaurantes, mediante el método de observación directa, este trabajo centra esfuerzos en determinar las causas y frecuencia de accidentalidad en los establecimientos de comercio, como afecta el desconocimiento y no contar

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

con el SG-SST. Denotamos reiteradamente el afán por dar cumplimiento meramente legal, en aras de evadir posibles sanciones legales y económicas, dejando de lado el objetivo fundamental que propende un SG-SST entre otros, propiciar ambientes de trabajo seguros, y cultura de autocuidado.

En materia internacional podemos inferir cierto desinterés parcial en el sector económico de la gastronomía fundamentalmente en países como Perú y Ecuador, si bien se cuenta con una normativa internacional ISO 45001 que enmarca unos parámetros generales, es responsabilidad de cada país formular políticas que fomenten e incentiven la implementación de espacios de trabajo seguro, e incorporen cultura de autocuidado, beneficiando en principio la población trabajadora, e indirectamente a la población general.

### ➤ **A nivel nacional:**

Se encontró la tesis estructurada por Erazo, Hernández, & Porras (2018) aspirantes al título especialistas en Salud Ocupacional, titulado: “Diseño de un manual de seguridad industrial para una cadena de restaurantes en barrio Prado Veraniego” de la Pontificia Universidad Javeriana, el propósito se fundamentó en la jerarquización de las inspecciones referentes a la ejecución de las medidas preventivas y control en los ambientes de trabajo.

De igual manera y manteniendo la línea de consulta, se evidencio la propuesta de grado realizada por Ardila & Moreno (2016) como alumnos del seminario en actualización del SG-SST, titulado: “Mejora al sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa preste sucursal Bucaramanga” de la Universidad Cooperativa de Colombia, el propósito fundamental realizar un estudio a la organización en las sedes ubicadas en la ciudad de Bucaramanga, Santander, con el propósito de diseñar estrategias de mejora al SG-SST. Un aspecto relevante, se identificó que la organización tiene implementado un SG-SST a nivel nacional, no obstante, no se ejecuta minuciosamente según condiciones de cada sucursal.

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

En otra búsqueda encontramos el trabajo de grado de los señores Núñez & Useche (2017) aspirantes al título como especialistas en materia de higiene, seguridad y salud en el trabajo, titulado: “diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la microempresa productos doña Celia” de la universidad distrital Francisco José de Caldas, el trabajo se desarrolló bajo una metodología descriptiva, los estudiantes buscaban mediante el diagnóstico real de la organización, estructurar el diseño del SG-SST de la organización.

Se ve como Sáenz, Jiménez, Pulido, Buitrago & Báez (2019), elaboraron un diagnóstico, titulado: “Modelo Estratégico Integral para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST) en la empresa Postobón S.A.” de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD. Dejando claridad que la organización cuenta con el SG-SST a nivel nacional, se resalta la adecuada implementación, se denota el compromiso el grado de compromiso por el bienestar de los colaboradores, propiciando ambientes de trabajo seguros, la implementación de estrategias de mejora continua a cada uno de sus procesos productivos.

De igual manera en el trabajo estructurado para optar al título de ingeniero industrial Osorio (2018) formula “Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa servicios de alimentación LA VIANDA S.A” de la Universidad Militar Nueva Granada. Su objetivo principal se centró en formular una propuesta del diseño para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, fundamentado para fomentar la mejora continua además de dar cumplimiento en materia de la legislación legal vigente.

Por consiguiente, Marín (2018), estructuro propuesta de grado como aspirante al título de especialista en SST, así como de Gerencia y Control de Riesgos, titulado: “Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa bananas Pereira” de la Universidad Libre de Pereira. La propuesta de grado busca el objetivo principal de efectuar un análisis de la empresa, en aras de cumplir la normativa legal vigente en materia de SST, especialmente dar cumplimiento

---



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

al Decreto 1072 de 2015, centrando esfuerzos en el diseño documental del SG-SST y recomendando la implementación a la organización.

Por último, pero no menos relevante se encontró el trabajo de grado de los señores Bejarano & Tibaquirá (2019) para optar al título de grado como Ingeniería Industrial, titulado: “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” de la Universidad de Cundinamarca. La tesis se esforzó en investigar mediante metodologías cualitativas y elementos de observación directa el caso objeto de estudio, dentro de los resultados se demarca que la mayoría de los colaboradores de estos establecimientos de comercio no cuentan con acceso a la seguridad social, ni cuentan con conocimientos en materia de SST, una parcial del 33% de la población encuestada manifestó recibir formación, ninguno de los establecimientos cuenta con un responsable de SST.

En síntesis, los trabajos de investigación consultados aportan un panorama amplio, y brindan una idea parcial sobre la percepción de la SST en el sector económico como es la gastronomía, si bien no es muy alentador, se resalta la iniciativa de conocer sobre el campo normativo, el alcance, e impacto que puede representar a las diferentes actividades económicas, llegando a propiciar beneficios representativos para las partes involucradas.

### *2.5 Marco Contextual*

#### **2.5.1 Criterios de Existencia.**

El objetivo principal de la consultoría se fundamenta en la estructuración de una propuesta documental para el SG-SST para START GAME RESTO BAR (2023), ubicado en la ciudad de

---

**PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME**

Medellín, ajustado según la normativa legal vigente y los estándares según su constitución legal (Tamaño, Nivel de riesgo, Actividad económica).

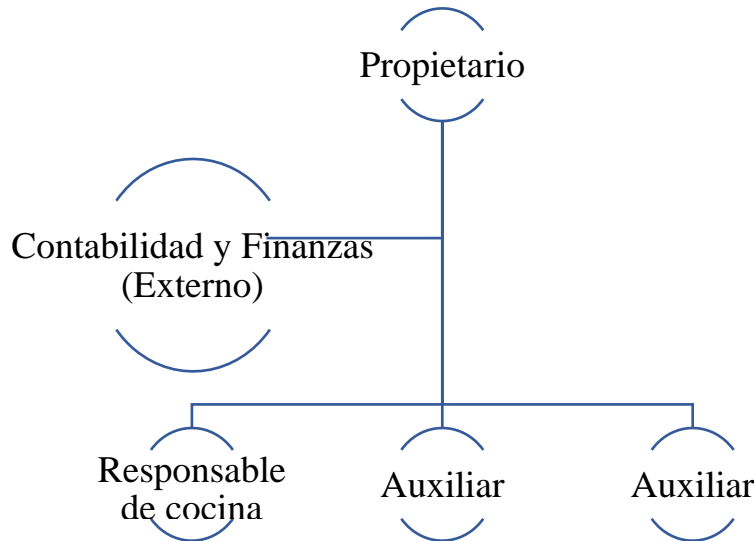
**2.5.2 Datos de la empresa asesorada.**

ESTART GAME RESTO BAR es un establecimiento de comercio, matriculado en cámara de comercio de Medellín para Antioquia con número de matrícula 21-712099-02, inició su actividad comercial el 12 noviembre 2020 y está legalmente representado por su propietario, el señor Sánchez Gamboa Santiago con NIT 1128396851-6, su ubicación en la ciudad de Medellín Carrera 73 51 D 71 LC 2035. Es una microempresa (1 – 10 trabajadores), en febrero de 2023 cuenta con 6 colaboradores en total.

Actividad económica principal de la microempresa 5611: Expendio a la mesa de comidas preparadas.

A continuación, se ilustra el organigrama de la microempresa, y el logo del establecimiento de comercio:

**Figura 1.**  
Organigrama



Nota: Se ilustra la estructura actual de la microempresa. Fuente: START GAME RESTO BAR (2023).



PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**Figura 2.**

Logo del establecimiento de comercio



Nota: Logo START GAME RESTO BAR (2022).

**2.5.3 Contexto de la empresa.**

A continuación, se ilustra mediante una tabla la matriz FODA de la microempresa, permitiendo conocer un panorama global (aspectos internos y externos) de la organización:

**Tabla 1.**

Matriz FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ubicación estratégica del establecimiento de comercio (centro comercial).</li> <li>2. Servicio de calidad.</li> <li>3. Ambiente acogedor, coherente con la marca</li> <li>4. En 3 años de operación comercial no ha presentado accidentes laborales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Resistencia al cambio por parte de colaboradores hacia la cultura del autocuidado.</li> <li>2. No contar con responsable del SGSST.</li> <li>3. No hay documentación del SGSST.</li> <li>4. No se tiene contemplado en la planeación estratégica recursos presupuestados para la implementación del SGSST.</li> <li>5. Alta rotación de personal.</li> <li>6. No se tiene documentado ningún proceso, ni procedimiento de la organización.</li> </ul>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Disposición para cumplir normativa vigente y propiciar ambientes de trabajo seguros.</li> <li>2. Debido al tamaño se puede adaptar a los cambios normativos del SG-SST.</li> <li>3. Solicitar apoyo y accesorias ante la ARL.</li> <li>4. Generar mayor credibilidad ante clientes y proveedores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Desconocimiento normativo (obligatoriedad, sanciones).</li> <li>2. Preceptos por infracción a los requisitos legales en componente SST.</li> <li>3. Cierre del establecimiento de comercio.</li> </ul>

Nota: Matriz FODA, ilustra el contexto de la organización interno/externo.

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**3. Marco Metodológico*****3.1 Diseño de Investigación de la Consultoría***

El trabajo de consultoría se fundamentó en el método de investigación científica, toda vez que comprende la pesquisa intencional respecto de conocimiento y posibles soluciones ante problemas de carácter científicos; esta metodología permite demarcar directrices claras en las alternativas a analizar y la forma apropiada de ejecutarlo, se caracteriza por gestionar información confiable, relevante y verídica, centrando en todo momento la aplicación de los conocimientos como medio de robustecer el conocimiento y desarrollar nuevas teorías.

Son varios los autores que coinciden en priorizar dos estilos a la hora de investigar. Uno es la investigación básica, denominada como investigación fundamental, o pura, centrando esfuerzos en el objeto de estudio como tal, dejando de lado la aplicación, no obstante, muy consciente que de sus resultados depende el surgimiento de nuevos desarrollos científicos (Cívicos y Hernández, 2007; Padrón, 2006). La otra se denomina investigación aplicada, percibida por la diligencia del conocimiento adquirido en la primera pero llevada a la práctica, con el objetivo de implementar en beneficio de los nuevos desarrollos científicos que enriquecen los conocimientos y cautivan la disciplina investigativa. Se puede observar que un estilo indaga cómo funcionan las cosas, mientras la otra aplica el conocimiento disponible de forma inmediata (Martínez, 2004). Para otro autor de gran relevancia en el estudio de metodologías de investigación, Murillo (2008) resalta como un número significativo de estudios combina las técnicas investigativas, aduciendo que todo proceso investigativo conlleva inmerso problemas teóricos y prácticos.

En este orden de ideas, la presente consultoría se fundamentó en la investigación aplicada, toda vez que el punto de inicio fue el conocimiento existente, y la información disponible que tenía disponible la organización, permitiendo confrontar la realidad con el objetivo de aportar soluciones

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

al problema concreto, es así como esta investigación fijo propósitos claros, precisos y de impacto inmediato, como lo menciona Padrón (2006).

Por consiguiente, y acotado con el desarrollo del ejercicio investigativo, se contempló un enfoque mixto (cualitativo - cuantitativo), toda vez que se requiere procesar información real, la cual debe ser medida, e interpretada de acuerdo al contexto real de la organización; es ahí precisamente donde la información debió organizarse y clasificarse en datos cuantitativos, facilitando la representación y comprensión del diagnóstico inicial aplicado según el Decreto 1072, en su artículo 2.2.4.6.16, de igual forma, fue posible ver reflejado en el ejercicio ilustrado el enfoque cualitativo, al definir las prioridades iniciales del SG-SST de la organización.

Se pudo observar una investigación de tipo descriptivo, toda vez que requiere la toma de registros, y análisis para determinar el estado real del SG-SST del establecimiento de comercio START GAME, lo que permite denotar el alcance específico y diseñar una propuesta documental ajustada a la realidad de la organización.

### ***3.2 Fases de la Consultoría***

El proyecto de consultoría se desarrolló en cinco fases: Iniciación, Diagnostico, Planificación de medidas, aplicación y terminación o cierre. Según la cronología propuesta se logró estructurar la propuesta documental cuyo objeto contractual dio origen al proyecto, en este orden de ideas se estará realizando la entrega de los productos definidos en el alcance contractual, con el propósito y compromiso por parte del establecimiento de comercio iniciar la fase de implementación una vez recibido los productos, estas acciones esperan generar impacto en el corto plazo.

---

PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**3.3 Población Objeto e impacto de la consultoría**

El objeto de la consultoría se aplicará a todos los colaboradores de la organización independiente de la forma de contratación y demás partes interesadas, las áreas intervenidas fueron administrativa y operativa. Cabe resaltar en el presente trabajo se realizaron diferentes muestreos en la información disponible por la organización, así como a los colaboradores mediante diferentes herramientas, del mismo modo, se ciñe únicamente al diseño parcial del componente documental excluyendo en su totalidad la implementación del SG-SST siendo totalmente compromiso de la organización o la persona designada como responsable de este. En la siguiente tabla se ilustra los trabajadores por cargo:

**Tabla 2.**  
Distribución por cargos

CARGO	COLABORADORES
Representante legal - Gerente	1
Cocinero	2
Meseros	3
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>

**3.4 Técnica e Instrumentos**

Para el desarrollo del presente trabajo en principio se utilizó varias estrategias de recolección de información que permitan el desarrollo de los objetivos de la consultoría, ya que la empresa cuenta con algunos documentos referentes al tema de estudio.

Primeramente, se empleó la estrategia de la entrevista, la cual es una técnica de gran utilidad al momento de querer recoger información sobre el tema a trabajar y se lleva a cabo a través de una conversación o diálogo coloquial entre el investigador y el entrevistado, a fin de lograr obtener las respuestas a los interrogantes sobre el tema de interés. (Nicol, 2018). Es por ello, por lo que se aplicó al gerente con el propósito de realizar el diagnóstico para precisar el estado en que se



PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

encuentra el desempeño de las exigencias mínimas, además de la revisión documental establecida por la empresa en materia de SST y la gestión realizada al respecto bajo una lista de chequeo.

Así mismo, entre las estrategias se realizaron las encuestas aplicadas a los trabajadores para recopilar información de manera ordenada y sistemática, lo cual facilitó su análisis e interpretación con ánimo de identificar las características sociales y demográficas de las personas que laboran para la compañía.

Por otro lado, se encuentra la observación la cual permitió compilar datos observando los comportamientos o conductas de los trabajadores mientras desempeñaban sus actividades laborales, también en este momento de observación se entrevistó dichas personas para concretar información. (Editorial Etecé, 2016-2023).

Adicionalmente, para la recopilación de la información se tuvo como referente las normas vigentes en materia del objeto de estudio, especialmente el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0319 de 2019 emitidos por el Ministerio del trabajo y la Guía Técnica Colombiana GTC 45, además de los artículos científicos, libros y sitios web relacionados con el tema.

Conforme al alcance, objetivos y metodología de la consultoría del presente proyecto, a continuación, se detallan los instrumentos de gestión, clasificación y observación de la información de la empresa para el perfeccionamiento de los entregables establecidos en el contrato.

**Tabla 3.**  
Gestión de la información

Objetivo		Actividades	Técnica de seguridad	Resultado
Objetivo general	Objetivos específicos			
<b>Definir una propuesta documental del sistema</b>	Realizar la evaluación inicial bajo los estándares	<b>1. Realizar evaluación inicial y definir plan de trabajo anual:</b>	Técnicas activas (identificar las	Evaluación inicial del SG-SST diligenciada

PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el Restaurante Star Game Medellín, bajo la normatividad y estándares mínimos aplicables a la empresa.**

mínimos aplicables, que permita el desarrollo de la estructura documental del SG-SST del Restaurante Start Game Medellín.

- Entrevista al Gerente de la empresa y revisión de la documentación y registros que se tengan frente a SST.
- Revisión de la normatividad aplicable a la organización acotada según el número de trabajadores de trabajadores y nivel de riesgo.
- Aplicación lista de chequeo de los estándares mínimos.

actividades establecidas y su cumplimiento) Técnicas reactivas (Identificar los fallos y mejoras del sistema)

bajo la Resolución 312 de 2019.

Propuesta plan de trabajo anual, con base en los resultados del diagnóstico.

Identificar los peligros existentes en el restaurante a través de la metodología GTC 45.

**1. Identificar peligros y valorar riesgos:**

- Entrevista a los trabajadores sobre las actividades que realizan.
- Entrega de encuesta a los trabajadores sobre identificación de riesgos, a través de formulario de Google form.
- Aplicación del método guía técnica GTC 45.

Técnicas complementarias (análisis de los riesgos y definición de medidas de prevención)

Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos IPEVR.

Propuesta de Programa de gestión y/o procedimiento trabajo seguro, según actividades críticas identificadas.

Diseñar los documentos del SG-SST contenidos en el contrato de consultoría teniendo en cuenta la legislación aplicable, de manera que se

**1. Descripción sociodemográfica y condiciones de salud:**

- Definición y aplicación de encuesta a los trabajadores, través de Google form para posteriormente

Informe de perfil sociodemográfico y condiciones de salud de los trabajadores.





PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

estandarice las normas y procedimientos para el desarrollo de las actividades.

tabular y analizar información.

**2. Designar responsable del SG-SST:**

- Establecer reunión con el gerente, explicar perfil, funciones y responsabilidades del responsable para su designación.

Propuesta acta de asignación de persona encargada del SG SST.

**3. Definir mapa de procesos y contexto de la organización:**

- Reconocimiento de actividades, funciones, personas que intervienen, partes interesadas, entre otras.

Propuesta mapa de procesos y contexto de la organización

Presentar documentos definidos del SG-SST al Restaurante Start Game Medellín para su implementación, seguimiento, medición y mejora.

**1. Realizar reunión de presentación al cliente.**

- Programación de reunión con la empresa.

Propuesta documental. Asesoría y acompañamiento para concluir la definición de los documentos presentados y orientación a su implantación.



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

### 3.5 Técnicas de actuación y de análisis de la información

El análisis de la información reunida se realizó con el cumplimiento de cada una de las etapas de la consultoría, mediante el desarrollo de las actividades definidas en el punto anterior. Sin embargo, los resultados que se obtuvieron se analizaron de manera cualitativa de acuerdo con las entrevistas, la observación y preguntas abiertas presentadas mediante los formularios planteados y cuantitativa de manera que se pueda describir las características identificadas en las actividades implementadas. Adicionalmente otra técnica que se empleó fue la transformación de los datos a través de las gráficas, facilitando la comprensión y análisis por medio de la ilustración.

### 3.6 Presupuesto

El presupuesto contemplado para la fase de ejecución del proyecto de consultoría se describe a continuación, el cual contempló recursos humanos, técnicos y tecnológicos:

**Tabla 4.**  
Presupuesto

Actividad	Cantidad	Periodicidad	Valor unitario	Valor total
Recursos humanos				
Responsable SST designado	1	Mensual	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000
Hora trabajo consultor	2		\$ 0	\$ 0
Hora trabajo tutor	12	Mensual (3 meses)	\$0	\$0
Recursos técnicos y tecnológicos				
Internet	2	3 meses	\$ 60.000	\$360.000
Papelería e impresiones	1	3 meses	\$ 200.000	\$ 200.000
<b>TOTAL</b>				<b>\$2.360.000</b>



PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

asesoría y acompañamiento para concluir y estandarizar los documentos para su posterior implementación por parte de la compañía.

Presentación informe final de consultoría.

x

#### 4. Resultados

##### 4.1 Fase de iniciación

En la siguiente tabla se relacionan las tareas efectuadas en esta fase, las cuales permitieron la disponibilidad de la empresa para materializar el ejercicio académico, permitiendo acercar la academia con el sector productivo:

**Tabla 6.**  
Gestión previa fase inicial

Tareas	Acciones	Resultados
<p>Contacto con el cliente.</p> <p>Oficio propuestas de consultoría SG-SST con alcance de entregables y cronograma de ejecución.</p> <p>Revisión y formalización del contrato de consultoría.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacto con el establecimiento de comercio START GAME.</li> <li>• Presentación propuesta apoyo académico politécnico Grancolombiano.</li> <li>• Revisión de la propuesta con el establecimiento de comercio.</li> <li>• Formalización contrato con la empresa.</li> </ul>	<p>Propuestas de consultoría técnico-científica SG-SST aceptado por Representante Legal</p> <p>Contrato de consultoría firmado por las partes intervinientes</p>

Nota: Gestiones adelantadas en la fase previa.



PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**4.2 Fase diagnóstico**

**4.2.1 Diagnóstico Inicial estándares mínimos**

A continuación, se ilustra en la siguiente tabla las actividades ejecutadas durante la fase del diagnóstico, procurando demarcar e identificar la fase actual de la organización en materia de avance frente al SG-SST

**Tabla 7.**  
Actividades Diagnóstico inicial

Tareas	Acciones	Resultados
Revisión Normativa aplicable	Verificación Resolución 0312 de 2019 estándares para tipo, riesgo y tamaño de la organización según el Decreto 1072 de 2015.	Evaluación inicial del estado actual del SG-SST del establecimiento de comercio START GAME (Ver Apéndice A, B, C).
Revisión y análisis documental	Lista de chequeo cumplimiento siete (7) estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y Decreto 1072 de 2015.	
Entrevista al Gerente y responsable del SG-SST	Lista de chequeo y calificación de los ítems estándares mínimos (aplicación Matriz estándares mínimos)	Documento propuesta Plan de trabajo Anual (ver Apéndice D)
Elaboración propuesta Plan de trabajo Anual	Se tomó como insumo los resultados del Diagnóstico inicial y lo señalado por el Decreto 1072 de 2015, Artículo 2.2.4.6.8 numeral 7	

Los insumos tenidos en cuenta para la realización de la evaluación inicial contempló el Anexo técnico 1 de la Resolución 0312 de 2019 Estándares Mínimos del SG-SST para empleadores y contratantes, así como el Decreto 1072 de 2015, el ejercicio se realizó mediante encuentro sincrónico entre las partes, por un lado el gerente del establecimiento de comercio, la persona designada como responsable del SG-SST en conjunto con los ejecutores de la consultoría, buscando

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

consolidar la verificación documental y su respectivo cumplimiento. En concordancia, se realiza entrevista al gerente y responsable del sistema de gestión, con el objetivo de evaluar los siete 7 estándares mínimos que le aplican a la organización según Resolución 0312 de 2019 acotado al tamaño y nivel de riesgo de la organización, del mismo modo se aplicó la evolución inicial determinada por el artículo 2.2.4.6.16 del Decreto 1072 de 2015.

Una vez finalizado el ejercicio de diagnóstico, se identificó que la organización no da cumplimiento a ninguno de los 7 estándares evaluados, encontrándose en un estado crítico, toda vez que la organización si bien cuenta con algunos procedimientos y formatos para inspecciones, no se encuentran debidamente formalizados, algunos incompletos, se nota desconocimiento del contenido por parte de la gerencia, dadas las condiciones se procede a estructurar un plan de mejoramiento que le permita ejecutar en el plazo inmediato avance en el SG-SST según lo fija la norma (ver apéndice C). De igual forma, en la evaluación inicial realizada en términos generales se recomienda intervenir de forma prioritaria el peligro biomecánico, mecánico por manipulación de herramientas, utensilios y equipos cortantes, físico por contacto con superficies y líquidos calientes y peligro público, debido a que su valoración dio significativamente alta, lo que significa que se debe corregir y adoptar medidas de control de forma inmediata en la organización. Adicionalmente se sugiere diseñar e implementar un SGSST de forma prioritaria teniendo en cuenta los lineamientos definidos en el Decreto 1072 de 2023, tales como:

- Garantizar la realización de las evaluaciones médicas ocupacionales de ingreso, periódicas y de retiro de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.
  - Revisar el alcance y acompañamiento de la administradora de riesgos laborales.
- 
-

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

- Adoptar medidas específicas para afrontar las diversas situaciones de emergencia que puedan darse al interior del establecimiento.
  - Definir y asignar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo y también, para que los responsables de la seguridad y salud en el trabajo de la organización y grupos de apoyo puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones.
  - Garantizar espacios de capacitación y formación al personal.
  - Conformar y garantizar el funcionamiento de los grupos de apoyo aplicables.
  - Garantizar que todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación o contratación están afiliados al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y riesgos laborales.
  - Realizar la identificación de las normas actualizadas del Sistema General de Riesgos Laborales aplicables a la empresa y evaluar su cumplimiento.
  - Definir los indicadores de gestión y realizar su medición de acuerdo con la periodicidad definida.
  - Ejecutar las medidas de prevención y control, de acuerdo con el esquema de jerarquización y la identificación de los peligros, la evaluación y valoración de los riesgos realizada.
  - Elaborar un programa de inspecciones planeadas que incluya instalaciones, máquinas y equipos.
-

PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

- Realizar de forma anual, el reporte de la autoevaluación de estándares mínimos a la ARL y Ministerio de Trabajo. (ver apéndice A).

**4.2.2 Plan de trabajo**

Tomando como base el diagnóstico inicial, insumo relevante en la estructuración del plan de trabajo anual según lo emana el Decreto 1072 de 2015 del Ministerio de Trabajo, se procedió a estructurar una propuesta que contempla 81 actividades a desarrollar, cuenta con un cronograma que distribuye cronológicamente durante el periodo 2023 las responsabilidades a cumplir, se designan responsables, demarca los recursos (económicos, materiales y de tiempo) necesarios en su materialización, fija los indicadores que permitan medirlo, hacer seguimiento en su evolución (Ministerio del Trabajo, art. 2.2.4.6.8). Se presenta propuesta documentada del mismo para ser socializada a la organización. (ver apéndice D)

Se considera relevante fijar una meta de cumplimiento anual del 65% dadas las condiciones y lo transcurrido del periodo 2023.

**4.2.3 Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud**

**Tabla 8.**  
Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud

<b>Actividades</b>	<b>Método de trabajo</b>	<b>Resultados</b>
Diseño de encuesta	Definición de parámetros de acuerdo con la normatividad.	
Ampliación encuesta mediante enlace	Elaboración de encuesta en formulario Google Form	Documento informe resultados encuesta sociodemográfica y condiciones de salud (Ver Apéndice E).





PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

---

Análisis cualitativo y cuantitativo de la información	Presentación gráfica y descriptiva de acuerdo con los resultados.	Propuesta programa de capacitaciones (Ver Apéndice M).
---	---	--

---

Para esta actividad se aplicó la encuesta a todos los trabajadores del Restaurante a través de formulario de Google Form, el cual contenía 42 preguntas relacionadas con aspectos personales y laborales, como resultado de esta encuesta se puede evidenciar que la empresa cuenta con una población trabajadora joven y como mayoría de género femenino, que así mismo la mayoría se encuentran solteros que actualmente conviven en una vivienda familiar y de estrato medio. Como aspecto relevante se encuentra que los trabajadores llevan entre uno y tres meses trabajando para el Restaurante. Los trabajadores manifiestan no presentar ninguna enfermedad general o relacionada con sistema osteomuscular. Como aspecto positivo se identifica que la mayoría de los trabajadores realizan alguna actividad física de una a tres veces por semana, además de evidenciarse que solo 2 trabajadores son exfumadores y los demás nunca han fumado, sin embargo, se debe enfatizar en los hábitos saludables porque dos de los trabajadores presentan sobrepeso y uno obesidad. (Ver Apéndice E. Informe de resultados encuesta sociodemográfica y condiciones de salud).

Como resultado de esta actividad se presenta una propuesta de programa de capacitaciones (Ver Apéndice M), este se define teniendo en cuenta el poco tiempo que llevan los trabajadores en la compañía, dado que se identifica la necesidad de formar y fortalecer los conocimientos frente a seguridad y salud.

Aunque no se identifica riesgo de posibles enfermedades derivadas de la exposición a las actividades laborales, es importante que la empresa implemente y complemente las diligencias de promoción y prevención propuestas con la realización de exámenes médicos de ingreso y periódicos a sus trabajadores.

---

---

PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**4.3 Fase planificación de medidas**

**4.3.1 Identificación de peligros y valoración de riesgos**

**Tabla 9.**

Actividades ejecutadas para la identificación de peligros y valoración de riesgos

<b>Actividades</b>	<b>Método de trabajo</b>	<b>Resultados</b>
Conocimiento de la organización y sus actividades	Entrevista con gerente para identificación de procesos, actividades, instalaciones, equipos, personas.	Levantamiento propuesta Mapa de procesos.  Informe de resultados encuesta identificación de peligros (Apéndice I).
Aplicación encuesta mediante enlace	Elaboración de encuesta en formulario Google Form	Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (Apéndice H)
Observación directa, entrevista a trabajadores	Reconocimiento de las instalaciones, de las actividades y el desarrollo de estas por parte de los trabajadores.	
Aplicación metodología GTC 45	Levantamiento de Matriz de riesgos con los requisitos y parámetros de la guía.	

En el progreso de esta actividad, no solo se abordó al Gerente de la compañía sino a los trabajadores para conocer cómo es la ejecución de las actividades de los procesos, que de hecho no se encontraban definidos como tal en un mapa de procesos y a través de esta identificación se realiza la propuesta. Por último, se desarrolló la metodología de la Guía Técnica Colombiana GTC 45 para definir la Matriz de riesgos y peligros.

El mapa de procesos de la empresa se concreta de la siguiente manera:

➤ **Procesos estratégicos**

Gerencia: encargado de establecer los objetivos, metas, políticas y destinar los recursos.



PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

➤ **Procesos misionales**

Gestión de cocina: proceso que lidera la preparación y pre-alistamiento de los pedidos de comida realizados por el cliente.

Gestión prestación del servicio: Dar la bienvenida a los clientes, explicarles funcionamiento del negocio, tomar el pedido, atención al cliente, manejo de caja, limpieza de mesas y manejo de consolas.

➤ **Procesos de apoyo**

Gestión compras: adquisición de materia primera para la prestación de los servicios y demás equipos, herramientas o elementos necesarios.

Gestión humana y administrativa: incluye varias actividades de apoyo como lo son la contratación y administración del personal, cumplimiento a las actividades de seguridad y salud en el trabajo. Gestión y administración de la infraestructura y tecnología.

**Figura 3.**  
Mapa de proceso



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

Como resultado de la tipificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos se obtiene que el riesgo físico es el que más predomina, esto debido a la exposición a varios factores como lo es la poca iluminación que tiene el salón del restaurante por las pantallas de los televisores de los videojuegos, así mismo por la exposición a temperaturas de calor y el contacto con las superficies y líquidos calientes como lo es el aceite por parte del personal de cocina. Para todos estos riesgos se identifican algunas medidas de control implementadas, sin embargo, se debe continuar trabajando en la implementación de actividades para evitar su materialización.

Igualmente, se identifica la priorización de un riesgo muy alto que es tecnológico por posible encendido, dado que se necesitan muchas conexiones eléctricas tanto en la cocina como en el salón y su valoración está dada a que como medida de control la empresa solo cuenta con un extintor multipropósito de 20 libras.

Por otro lado, se cuenta con otro riesgo predominante que es el mecánico debido a la manipulación de utensilios cortantes de cocina como lo son los cuchillos, para ello se entregan guantes como medida de prevención, pero se debe reforzar la sensibilización en su uso obligatorio.

Por último, se resalta la identificación del riesgo de posibles caídas al mismo nivel por el piso húmedo o con regueros de aceite. (Ver Apéndice H. Propuesta matriz IPEVR)

### **4.4 Fase de aplicación**

De acuerdo con la fase tres, en donde no solo se definió el acta de designación del responsable del SG-SST con base a lo indicado por el Representante legal, sino que también se socializaron los resultados del Proyecto realizado para su posterior implementación, llevando a cabo a la ejecución de las propuestas documentales realizadas, orientando al cliente sobre el responsable del SG-SST, así como llevar a cabo las actividades y el seguimiento continuo que debe realizarse al cumplimiento de estas.

---

#### ***4.5 Fase terminación***

Acorde a la fase cuatro, para finalizar la Consultoría se realizó la presentación del informe final al cliente exponiendo la importancia, responsabilidad y compromiso que debe tener frente al Sistema de gestión. Obteniendo así, la aceptación de los resultados de la Consultoría por parte del cliente y culminando el ejercicio conforme a lo establecido en el contrato.



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

**5. Conclusiones**

El establecimiento de comercio START GAME es una organización pequeña, en fase de posicionamiento y maduración, gerenciada directamente por su propietario, con muchos ánimos de crecer comercialmente, un aspecto a resaltar es el compromiso con el empleo joven, brindar oportunidades con procesos de aprendizaje para personas sin trayectoria laboral hacen de esta iniciativa un proyecto particular.

Conforme a los objetivos planteados para el desarrollo y propósito del presente proyecto se logró dar cumplimiento eficaz a las actividades planteadas de tal manera que se realizó la evaluación inicial del sistema de gestión bajo los estándares mínimos y el Decreto 1072, obteniendo el porcentaje de cumplimiento que tiene actualmente la empresa frente al sistema y generando como resultado un plan de trabajo, el cual le admitirá a la organización ocuparse para dar cumplimiento a todos los requisitos y mantener la mejora continua del sistema.

Adicional a esto, a través del informe de la encuesta sociodemográfica se conoció las características de la población trabajadora y de con base a ello se definió un programa de formación que le permitirá a la empresa promover la seguridad y salud de los colaboradores.

Por otro lado, se realizó la identificación, así como evaluación y la debida valoración de los riesgos de la empresa, estableciendo algunas medidas de control que han permitido prevenir eventos no deseados, sin embargo, se debe trabajar fuertemente en la formulación e implementación de más controles, así como en la sensibilización del personal para crear una cultura de autocuidado y trabajo seguro.

En síntesis, es posible mencionar sobre los diagnósticos iniciales realizados permitieron establecer un punto de partida para dar cumplimiento al objeto contractual de la consultoría, echo que se evidencia con la documentación parcial del SG-SST entregada, no obstante, se aclara la responsabilidad total de la organización en cabeza de la gerencia para dar continuidad a la gestión

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

lo que significa dar inicio a la fase de implementación, con el objetivo de disipar los incumplimientos normativos, crear conciencia y resaltar la importancia de una cultura de autocuidado en la población trabajadora, desencadenando ambientes de trabajo seguros, representando beneficios para todas las partes.

### **6. Recomendaciones**

De acuerdo con la gestión realizada durante la consultoría se pretende realizar las siguientes recomendaciones con el firme propósito de contribuir al fortalecimiento organizacional y los procesos de mejora continua:

Se considera prudente mencionar inicialmente la importancia de designar el responsable del SG-SST, debida y formalmente, seguidamente poder fijar una hoja de ruta que le permita a la organización avanzar en la gestión correspondiente que demanda la organización para superar el estado crítico actual según diagnósticos iniciales.

Es importante que la empresa revise el tipo y la forma de contratación laboral, con el fin de fomentar crecimiento, estabilidad y motivación del talento humano, además evitar incurrir en posibles riesgos inherentes a los procesos laborales según dictamina la normativa legal vigente.

Un aspecto relevante por resaltar consiste en la tasa histórica de accidentalidad de la organización de cero accidentes laborales, si bien la mayoría de sus riesgos son aceptables con control específico, se considera necesario que la organización emprenda todas las acciones definidas en la matriz con el objetivo de mitigar o más bien controlar la materialización de sus riesgos.

En este orden de ideas, según el alcance contractual acordado con la organización que dio origen a esta consultoría, se asesoró, y se documentó los insumos asociados al objeto contractual, con el compromiso por parte de la organización de dar inicio a la fase de implementación para

---

## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

avanzar significativamente en el desempeño de la normatividad vigente en materia de SG-SST según normativa nacional colombiana, la cual es de obligatorio cumplimiento, más allá de su obligatoriedad, se fortalezca una cultura de autocuidado pensando en los beneficios que trae para la organización propiciar ambientes de trabajo seguros, prevención y promoción de la salud, y procesos de mejora continua.





## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

### Referencias

- Borda, F., & Sandino, L. (s.f.). *Institucional Colombia* . Obtenido de Accidentes laborales en los restaurantes ¿Qué son y cómo prevenirlos?: <https://www.institucionalcolombia.com/informe-especial/accidentes-laborales-en-los-restaurantes-que-son-y-como-prevenirlos/>
- 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*. Obtenido de *Movimiento Científico*, 6(1), 158–174. <https://doi.org/10.33881/2011-7191.mct.06113>
- Congreso de Colombia . (1915). *Ley 57 Sobre reparaciones por accidentes de trabajo*.
- Congreso de Colombia Ley 1562. (2012). *Por el cual se modifica el sistema de riesgos laborales y dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional*.
- Editorial Etecé. (2016-2023). *La enciclopedia de humanidades*.
- G, J. P. (Mayo de 2006). *BASES DEL CONCEPTO DE "INVESTIGACIÓN APLICADA"*. Obtenido de Recuperado el 1 marzo 2023 de <http://padron.entretemas.com.ve/InvAplicada/index.htm>
- Hernandez, W. J. (2008). La Investigación Científica. En W. J. Hernandez, *La Investigación Científica* (pág. 72 hasta 130). Limusa Noriega Editores.
- Icontec, Consejo Colombiano de Seguridad . (2012). *GTC 45* .
- Ministerio del trabajo . (2015). *Decreto 1072*. Artículo 2.2.4.6.2.
- Ministerio del Trabajo . (2019). *Rsolución 0312 por cual se definen los Estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST* . Art. 1.
- Ministerio del trabajo. (2015). *Decreto 1072, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*. art 2.2.4.6.4.
-

PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

Nicol, G. M. (29 de junio de 2018). *Psico-Educación Comunitaria*. Obtenido de La Entrevista;

Instrumento Universal: <http://saulmirandaramos.blogspot.com/2018/06/la-entrevista-instrumento-universal.html>

*Riesgos Laborales*. (s.f.). Obtenido de <https://riesgoslaborales.info/>

Roberto Hernández, C. F. (2006 Cuarta edición). *Metodología de la Investigación*. México DF: McGraw-Hill/Interamericana Editores SA.

Salazar Carvajal, A. C., & Uchuvo García, J. C. (2017). Análisis de riesgos laborales que tienen los negocios de comidas rápidas dentro del área de organización. 81.

Vargas Cordero, Zoila Rosa. (2009). *LA INVESTIGACIÓN APLICADA: UNA FORMA DE CONOCER LAS REALIDADES CON EVIDENCIA CIENTÍFICA*. San Pedro, Montes de Oca, Costa Rica: Revista Educación.

Badía Montalvo, R. (1985). *Salud ocupacional y riesgos laborales*. Obtenido de <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/16964/v98n1p20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Blog ESAH. (10 de Mayo de 2021). La importancia de la seguridad alimentaria en los restaurantes. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gestion-y-direccion/importancia-seguridad-alimentaria-restaurantes>

Texas Department of Insurance. (s.f.). La Salud y Seguridad del personal de Restaurantes. Obtenido de No. HS04-032B(4-06): <https://www.tdi.texas.gov/wc/>



## PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST DEL RESTAURANTE START GAME

### **Apéndice**

- Apéndice A.** Evaluación inicial Decreto 1072 de 2015.
  - Apéndice B.** Autoevaluación de estándares mínimos Res. 0312
  - Apéndice C.** Plan de mejoramiento 2023
  - Apéndice D.** Propuesta plan de trabajo anual 2023
  - Apéndice E.** Informe de resultados encuesta sociodemográfica y condiciones de salud
  - Apéndice F.** Resultado encuesta sociodemográfica
  - Apéndice G.** Contexto de la organización
  - Apéndice H.** Propuesta matriz IPEVR
  - Apéndice I.** Informe de resultados encuesta identificación de peligros
  - Apéndice J.** Resultado encuesta identificación de peligros
  - Apéndice K.** Propuesta procedimiento IPEVR
  - Apéndice L.** Estándar manejo seguro cuchillos e instrumentos de corte
  - Apéndice M.** Propuesta programa de capacitaciones
  - Apéndice N.** Acta designación responsable SG-SST
-