

**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.**

Diagnóstico y Propuesta Documental Base del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante Fonda la Bolita ubicado en el Municipio de Sabaneta.

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

Presenta:

**Eliana Maria Londoño Restrepo
Código: 100310882
Lilian Cristina Cardona Chavarría
Código: 100311523**

Tutor Asesor:

**Yohanna Milena Rueda Mahecha
Magister en Educación con énfasis en Lectura, Escritura y Matemáticas, Especialista en
Administración en Salud Ocupacional, Auditor Integral HSEQ
Licencia SST: S.O.:1637 del 16 de julio de 2013**

Mayo 2023

Criterios de Existencia

Nombre del Informe	
Consultoría Científico – Técnica en Seguridad y Salud en el Trabajo en el Restaurante Fonda la Bolita, de Sabaneta Antioquia como estrategia de gestión empresarial.	
Nombre(s) de lo(s) Investigador(es)	Eliana Maria Londoño Restrepo. C.C. 1.046.667.764 Lilian Cristina Cardona Chavarría. C.C 1.037.629.093
Número del contrato	20230215040829
Fecha y Lugar de Presentación	Medellín, 02 de mayo de 2023
Idioma	Español
Disponibilidad	
Nombre de la empresa	Restaurante Fonda la Bolita
NIT	860.078.643-1
Nombre del proyecto de investigación asociado	Innovación en la gestión empresarial, el trabajo digno y decente en el marco de la Seguridad y Salud Laboral Consultorio GSSL. 2022 – 2023
Número de páginas	59

Tabla de Contenido

	Pág.
Resumen.....	8
Introducción	10
1. Objetivos.....	12
1.1. Objetivo General.....	12
1.2. Objetivos Específicos	13
2. Marco Referencial	13
2.1. Marco Conceptual.....	13
2.2. Marco Legal.....	16
2.3. Marco Teórico	18
2.4. Marco Empírico	21
2.5. Marco Contextual	24
3. Marco Metodológico.....	26
3.1. Diseño de Investigación de la Consultoría	26
3.1.1. Fases de la Consultoría.....	27
3.2. Población Objeto e impacto de la consultoría	28
3.3. Técnica e Instrumentos.....	29
3.4. Técnicas de actuación y de análisis de la información	32
3.5. Presupuesto.....	33
3.6. Cronograma.....	33
4. Resultados	35
4.1. Fase Iniciación	35



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

4.2.	Fase Diagnóstico.....	35
4.2.1.	Diagnóstico inicial SG-SST.....	35
4.2.2.	Plan de Trabajo Anual SG SST	40
4.2.3.	Asignación de persona encargada del SG SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SG SST	40
4.2.4.	Mapa de procesos.....	41
4.2.5.	Descripción sociodemográfica y Diagnóstico de condiciones de salud	42
4.2.6.	Identificación de peligros y valoración de riesgos.....	43
4.2.7.	Procedimientos de trabajo seguro	46
4.3.	Fase Planificación de Medidas.....	46
4.4.	Fase Aplicación.....	47
4.5.	Fase Terminación.....	47
5.	Conclusiones.....	47
6.	Recomendaciones.....	48
	Referencias	50
	Apéndices.....	56



Lista de Tablas

Tabla 1. <i>Contexto del Restaurante Fonda la Bolita</i>	26
Tabla 2. <i>Distribución de empleados</i>	28
Tabla 3. <i>Instrumentos o herramientas de recolección de la información</i>	30
Tabla 4. <i>Presupuesto</i>	33
Tabla 5. <i>Cronograma</i>	33
Tabla 6. <i>Fase iniciación metodología consultoría</i>	35
Tabla 7. <i>Fase Diagnóstico inicial metodología de consultoría</i>	36
Tabla 8. <i>Resultado general estado actual cumplimiento SG SST ciclo PHVA</i>	37
Tabla 9. <i>Resultado general evaluación inicial estándares mínimos</i>	38
Tabla 10. <i>Propuesta mapa de procesos</i>	41
Tabla 11. <i>Fase diagnóstico descripción sociodemográfica y de condiciones de salud</i>	42
Tabla 12. <i>Fase diagnóstico identificación de peligros y valoración de riesgos</i>	43



Lista de Figuras

	Pág.
Figura 1. <i>Organigrama</i>	25
Figura 2. <i>Logo</i>	25
Figura 3. <i>Fases del proceso de consultoría</i>	28
Figura 4. <i>Gráfico cumplimiento SG SST Decreto 1072 de 2015 ciclo PHVA</i>	37
Figura 5. <i>Gráfico cumplimiento estándares mínimos ciclo PHVA</i>	39
Figura 6. <i>Propuesta mapa de procesos</i>	42



Lista de Apéndices

Apéndice A. <i>Evaluación inicial SG-SST de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015.....</i>	56
Apéndice B. <i>Diagnostico estándares mínimos de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019.</i>	56
Apéndice C. <i>Documento propuesta plan de trabajo anual.</i>	56
Apéndice D. <i>Propuesta mapa de procesos.</i>	56
Apéndice E. <i>Resultados encuesta sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud.</i>	56
Apéndice F. <i>Documento – informe perfil sociodemográfico y de condiciones de salud.</i>	56
Apéndice G. <i>Resultados encuesta identificación de peligros y riesgos.</i>	56
Apéndice H. <i>Informe inspección.</i>	56
Apéndice I. <i>Documento Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración de riesgos y determinación de controles.</i>	56
Apéndice J. <i>Asesoría sobre la asignación de persona encargada del SG-SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SG-SST.</i>	56
Apéndice K. <i>Procedimiento de trabajo seguro con elementos cortantes.</i>	56
Apéndice L. <i>Procedimiento normas de trabajo seguro en la cocina.</i>	56



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Resumen

El objetivo primordial de esta consultoría científico-técnica fue elaborar una propuesta escrita para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) del Restaurante Fonda La Bolita acorde con los requisitos legales aplicables. En cuanto a la metodología utilizada, se basó en la planteada por Miller Kurb y tuvo una orientación mixta con información cualitativa y cuantitativa con un diseño descriptivo.

Para lograr el cumplimiento del SG-SST, se realizó un diagnóstico de acuerdo con los objetivos trazados, teniendo en cuenta los requerimientos del Decreto 1072 de 2015 emitido por el Ministerio de Trabajo y la Resolución 0312 de 2019 generada por la misma entidad; seguidamente, se formuló una propuesta para el plan de trabajo; adicionalmente, se recolectaron y analizaron datos sociodemográficos y condiciones de salud; se realizó una identificación de los peligros; se evaluaron y valoraron riesgos; y se recomendaron controles para lograr su reducción; Finalmente, se realizó un análisis de los resultados.

Palabras clave. Consultoría, diagnostico, Seguridad y Salud en el Trabajo, peligro, riesgo.

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Abstract

The main goal of this scientific-technical consultancy was to prepare a written proposal for the Occupational Health and Safety Management System (OH&S) of the Fonda La Bolita Restaurant in accordance with the applicable legal requirements. Regarding the methodology used, it was based on that proposed by Miller Kurb and had a mixed orientation with qualitative and quantitative information with a descriptive design.

To achieve OH&S compliance, a diagnosis was made in accordance with the objectives set, taking into account the requirements of Decree 1072 of 2015 issued by the Ministry of Labor and Resolution 0312 of 2019 generated by the same entity; then, a proposal for the work plan was formulated; additionally, sociodemographic data and health conditions were collected and analyzed; an identification of the hazards was carried out; risks were evaluated and assessed; and controls were recommended to achieve its reduction; Finally, an analysis of the results was carried out.

Keywords. Consulting, diagnosis, Safety and Health at Work, danger, risk.

Introducción

En este mundo desarrollado y altamente competitivo, las organizaciones que crecen día a día se han fijado como misión lograr que la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que responde a una secuencia interdisciplinaria que tiene por objeto salvaguardar y mejorar las circunstancias de salud de los empleados por medio de métodos de preventivos y el control de las enfermedades y accidentes de origen laboral; además del tratamiento y acciones preventivas para la atención de las situaciones que amenacen el bienestar laboral de los trabajadores.

Las organizaciones, independientemente de su sector económico, han desarrollado e implementado estrategias de marketing, modelos productivos y de desarrollo organizacional que permite aumentar su rentabilidad enfocados en el logro de objetivos, pero muchas de estas organizaciones en su afán del cumplimiento de sus metas han dejado de lado la seguridad y salud de sus empleados para cumplir con sus necesidades. Instituciones como la Organización Internacional del Trabajo y el Ministerio del Trabajo (MinTrabajo) han sido líderes gubernamentales desde la administración de políticas públicas en materia de la protección de los trabajadores, además asegurando la conformidad de las pautas determinadas por el Sistema General de Riesgos Laborales (SGRL) para mejorar las condiciones en que se desarrollan las actividades laborales.

De igual forma, el Ministerio de Trabajo Colombiano con el Decreto 1072 de 2015 instaura de manera absoluta la obediencia en la aplicación del Sistema de Gestión de la SST, para las empresas del país, ya sean con carácter públicas o privadas, grandes o pequeñas empresas obligado también a que este sistema cubra a todo el recurso humano indistintamente del tipo de contrato (Ministerio de Trabajo, 2015).

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Partiendo de lo expuesto anteriormente, el presente trabajo se basó en una investigación aplicada, bajo los conceptos y criterios de una consultoría científico-técnica en SST; como innovación en la gestión empresarial para el Restaurante Fonda la Bolita que se encuentra ubicado en el municipio de Sabaneta Antioquia, su código CIU es el 5611 el cual se establece como el expendio a la mesa de comidas preparadas de acuerdo con el Decreto 768 de 2022 del Ministerio de Trabajo que renueva la Codificación de las Actividades Económicas para el Sistema General de Riesgos Profesionales, y clasificación del riesgo se encuentra en un Nivel III (Ministerio de Trabajo, 2022).

En el país, en el periodo de enero a junio del 2022, de acuerdo con las estadísticas del Consejo Colombiano de Seguridad la tasa de frecuencia correspondiente a los accidentes de trabajo AT para el sector hotelero y restaurante fue del 2,76 AT por cada 100 trabajadores y la tasa para este mismo periodo de enfermedades laborales ET fue de 23,75 EL por cada 100.000 trabajadores quedando así en el puesto ocho 8 para el primer semestre 2022 entre los quince sectores que se encuentran en las estadísticas.

Ahora bien, en el Restaurante Fonda la Bolita a la fecha no se ha generado ningún accidente de trabajo AT reportados a la ARL SURA, sin embargo, si se han presentado incidentes de trabajo IT con el personal de la cocina, como cortes y golpes.

El restaurante Fonda la Bolita, es un establecimiento comercial, clasificado como microempresa y actualmente no cuenta con un SG-SST, siendo este el motivo principal de la consultoría. A pesar de estar constituida apenas aproximadamente 2 años y medio desde el 2020 el restaurante se ha posicionado fuertemente y a nivel local es reconocido por sus productos como la arepa de chócolo y por su calidad en el servicio.

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Complementando el contexto a la empresa, el restaurante Fonda la Bolita en un ambiente familiar campestre y equino, que ofrece una variedad de alimentos de la gastronomía típica antioqueña como la arepa de chócolo y la parrilla.

De acuerdo con lo anterior, la consultoría en SST, cómo apoyo para la gestión del Restaurante Fonda la Bolita, tiene como alcance diseñar y desarrollar una línea base para el restaurante en el SG-SST conforme con los parámetros determinados por el MinTrabajo en el Decreto 1072 de 2015 y en la Resolución 0312 de 2019. Todo esto con el propósito de que el restaurante a un corto plazo continúe con el proceso de ejecución y seguimiento del sistema de SST y logré generar estrategias por medio de este encaminadas al desarrollo y prevención de la seguridad y salud de la comunidad trabajadora, logrando así también la reducción o el riesgo de incidentes, accidentes y enfermedades profesionales.

La consultoría generada creó beneficios para ambas partes, ya que con la elaboración de esta permitió que se usaran los conocimientos adquiridos en la formación y se obtuviera experiencia en componentes como el de la identificación de peligros, por otro lado, debido a que empresas como esta no cuentan con muchos recursos para contratar una consultoría externa esta permitió que el restaurante sin necesidad de un recurso económico tuviera la oportunidad de conocer el diagnóstico del Sistema de SST de acuerdo con las obligaciones legales vigentes en relación al contexto, y obtener una oferta documental del sistema que sirve de insumo para continuar con la ejecución y seguimiento del sistema.

1. Objetivos

1.1. Objetivo General



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Diseñar una propuesta documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para el Restaurante Fonda la Bolita (2023), ubicado en el municipio de Sabaneta Antioquia, conforme con las discretas establecidas por el Ministerio del Trabajo en el Decreto 1072 de 2015 y en la Resolución 0312 de 2019.

1.2.Objetivos Específicos

- Identificar el estado actual del SGSST a la luz de los lineamientos de la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo.
- Analizar las condiciones sociodemográficas de los empleados del Restaurante Fonda la Bolita.
- Identificar y evaluar los riesgos y peligros a los que se encuentran expuestos el recurso humano del Restaurante Fonda la Bolita.
- Construir los documentos del SG-SST establecidos en el contrato de consultoría para el Restaurante Fonda la Bolita para su posterior implementación y seguimiento por parte de ellos.

2. Marco Referencial

2.1.Marco Conceptual

De acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 emitida por el MinTrabajo, que define la SST como el método encargado de tomar medidas preventivas contra lesiones y enfermedades derivadas de situaciones de trabajo, así como la protección y promoción de la salud del recurso humano, es uno de los conceptos característicos en la realización de la consultoría. (Ministerio de Trabajo, 2015).

También es importante tener en cuenta que el SG-SST fue establecido por el MinTrabajo mediante el Decreto 1072 de 2015 con el fin de desarrollar métodos razonables que buscan mejorar

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

continuamente con el fin de mitigar los peligros que puedan afectar a los empleados. Como se dijo anteriormente, para efectos de la consultoría, es importante ceñirse a estos métodos lógicos que permiten dar fundamento al ejemplo. (Ministerio de Trabajo, 2015)

Así mismo, se encuentra el Ciclo PHVA o Ciclo Deming, el cual es definido por el Ministerio de Trabajo en el Decreto 1072 de 2015 como un paso a paso lógico para la mejora continua de las organizaciones a través de estrategias orientada al planear, ejecutar, verificar y actuar (Ministerio de Trabajo, 2015), con base en esto, la fase diagnóstica de la presente consultoría se planea realizarla de acuerdo con el ciclo PHVA, teniendo en cuenta cada uno de los requisitos mencionados anteriormente.

Teniendo en cuenta el enfoque de consultoría y que el principal resultado previsto de esta es el diagnóstico inicial de acuerdo con los estándares mínimos, el cual es definido por el Ministerio del Trabajo desde el año 2019 mediante la Resolución 0312 como la integración de requisitos legales, exigencias e instrucciones de acatamiento imprescindible por parte de los empresarios, donde se definen, revisan y consideran las capacidades administrativas, técnicas, financieras y patrimoniales necesarias para garantizar la ejecución de las actividades del sistema de gestión. (Ministerio de Trabajo, 2019).

La Organización Internacional de Normalización (ISO) definió el contexto de las empresas como una combinación de condiciones internas y externas que podrían tener un impacto en el desarrollo de la empresa y en el cumplimiento de sus estrategias reflejadas en los objetivos planteados en la NTC ISO 9000:2015, por lo que es crucial realizar una evaluación adecuada del estado de la organización. (Icontec, 2015)

Sumado a lo anterior y no menos importante dentro del análisis que requiere el SG-SST para crear e implementar estrategias de promoción y precaución se encuentra la descripción

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

sociodemográfica que cómo lo establece el Ministerio de Trabajo desde el año 2015 mediante el Decreto 1072, como el contorno sociodemográfico del personal, que contiene la caracterización de los componentes propios como sociales y demográficos de la población, en los que se puede encontrar: grado de escolaridad, edad, sexo, ingresos, composición familiar, raza, ocupación, estado civil, estrato socioeconómico, entre otros (Ministerio de Trabajo, 2015).

Como parte de la evaluaciones del Sistema de SST, también se realiza una evaluación de salud, que al igual que la descripción sociodemográfica se convierte en una entrada para determinar los métodos de prevención y promoción, en dicha evaluación se define en la Guía Técnica Colombiana (GTC 45) como el resultado de un proceso sistemático que permite la caracterización de aquellas variables de orden psicológico, fisiológico y de los componentes que determinan las condiciones sociales y de morbilidad de los trabajadores. (Icontec, 2012).

Después de realizar el análisis del contexto de las empresas y las evaluaciones pertinentes al SG-SST en relación con la descripción demográfica nos encontramos con la identificación del peligro el cual es definido como una forma razonable de establecer la presencia de peligro y que características tiene, es así como lo define (Ministerio de Trabajo, 2015).

Además de lo anterior, la definición de peligro proporcionada por la GTC 45 lo precisa como una fuente, condición o acción que tiene el potencial de causar perjuicio a una persona, como una lesión o una enfermedad, así como la combinación de estos. (Icontec, 2012); y a esto se suma también la definición de riesgo proporcionada por el Ministerio del Trabajo en el Decreto 1072 de 2015, que lo define como el origen, situación o evento que puede causar lesión o daño humano. (Ministerio de Trabajo, 2015).

El ministerio de Trabajo en el Decreto 1072 de 2015, define la evaluación de los riesgos como un método para fijar el grado de riesgo concerniente con el nivel de ocurrencia de un riesgo

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

específico y la gravedad de las consecuencias de esta situación (Ministerio de Trabajo, 2015); De igual forma, la GTC 45 precisa la estimación de los riesgos como un método para establecer el grado de riesgo asociado a la probabilidad y el nivel de consecuencias (Icontec, 2012).

La guía será utilizada como metodología para el diseño de la propuesta documental de una matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración y control de los riesgos, dicho documento se establece como un entregable para la consultoría. En contraste, la GTC 45 define el riesgo como la conjugación de la posibilidad de exposición a un acontecimiento, condición, peligro y la gravedad de las consecuencias para la salud o la enfermedad que pueden resultar de la condición resultante. (Icontec, 2012).

Finalmente, se encontró que, para hablar sobre la valoración del riesgo se puede evidenciar que trata de tomar una decisión sobre la aceptación o rechazo del riesgo evaluado (Ministerio de Trabajo, 2015); Por otro lado, la Guía Técnica Colombiana GTC 45 nos trae una definición más completa, la cual indica que este es un proceso de valoración de los riesgos generados de uno o más peligros, considerar la adecuación de las acciones implementadas y dictaminar si el riesgo es tolerable o no (Icontec, 2012).

2.2.Marco Legal

Es fundamental señalar que la legislación colombiana se ha ocupado de la salud ocupacional desde 1915, cuando se expidió la Ley 57 (Congreso de la República, 1915), teniendo en cuenta el desarrollo de la salud ocupacional a nivel nacional. El Código Sustantivo del Trabajo, expedido por la Presidencia de la República por medio del Decreto Ley 2663 de 1950, es uno de los desarrollos más significativos en esta materia. Su objetivo primordial es regular las relaciones laborales entre empleadores y empleados, y también sirve de base para definir aspectos normativos

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

internos de las organizaciones. Como se puede observar, todos los aspectos mencionados hacen parte del mantenimiento de la dignidad del trabajo y de la prevención de las amenazas laborales.

(Presidencia de la República, 1950)

Referente a la actividad desarrollada por el Restaurante Fonda La Bolita es importante destacar que conforme con la actividad económica principal clasificada por el código CIU se refiere a la elaboración de comida y platos preparados, la cual corresponde a la clase de riesgo III (Presidencia de la República, 2022).

El Congreso de Colombia aprobó en 2012 la Ley 1562, que realiza una modificación al SGRL y determina otras disposiciones en SST, en concordancia con la evolución normativa del SG-SST. Entre las definiciones más significativas de esta ley están las afiliaciones al SGRL, accidentes y enfermedades laborales, y la participación de las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL) en la promoción y prevención de los empleadores. (Congreso de Colombia, 2012).

Los requisitos del Sistema de Gestión de la SST, se basan en el ciclo de Deming la cual proporciona bases para la mejora continua, se encuentran referenciados en el Capítulo 6 del mencionado Decreto 1072 de 2015, el cual fue emitido por la Presidencia de la República. Este capítulo tiene como objetivo principal poder prever, identificar, evaluar e intervenir los peligros y riesgos que potencialmente generen consecuencias en el Ambiente de Trabajo; es importante resaltar que la ejecución del sistema de gestión, beneficia a los empleadores o contratantes y trabajadores mejorando las condiciones laborales; este Decreto incluyó dentro de su estructura el criterio de los pautas mínimas de garantías del SGRL para empleadores el cual tiempo después dio lugar a la Resolución 0312 de 2019. (Ministerio del Trabajo, 2015)

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Teniendo en cuenta lo anterior, se realiza un análisis de la Resolución 0312 de 2019 en la cual se establecen las directrices mínimas que debe tener el SG-SST, fijando esto como de indispensable acatamiento por parte de los empresarios, razón por la cual se hace necesario implementar los estándares que le competen al Restaurante Fonda La Bolita teniendo en cuenta que por el número de empleados que corresponde a menos de diez y la clase de riesgo a III, le corresponde implementar siete (7) estándares (Ministerio del Trabajo, 2019).

Ahora bien, dentro del cumplimiento de las directrices mínimos en SST se encuentra la gestión de peligros y riesgos, para dicha gestión la mencionada GTC 45 que plantea los lineamientos que permite la detección de peligros teniendo en cuenta los procesos, actividades y tareas, la evaluación y valoración del riesgo, así como las acciones de prevención para la mitigación de las causas que generan los mismos; dentro de los aspectos importantes de esta guía se encuentran un anexo que permite realizar una valoración de los peligros de origen higiénico mediante parámetros cualitativos en los casos en que no es posible contar con mediciones de dichos peligros.

2.3.Marco Teórico

A lo largo del tiempo la SST a nivel mundial se ha venido desarrollando, ya que los mismos gobiernos se han dado cuenta de la importancia de esta en las empresas, es por esto por lo que hoy contamos en el mundo con diferentes normativas que reglamentan y regulan el tema en mención en cada país sin importar el sector o tamaño de la empresa.

Si bien es cierto que Colombia tardó en establecer la SST, Rafael Uribe Uribe habló de seguridad en el trabajo en 1904, para 1915 un estatuto referente a los accidentes generados en las actividades laborales fue aprobado por el Congreso y más tarde se incluyó en la Ley 57 de 1915. Esto permitió que las empresas se adhirieran a estas buenas prácticas y permitió la mejora continua



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

de los lugares de trabajo (Lizarazo, 2018), y así empezó a crecer la legislación colombiana encaminadas a resguardar la vida en los lugares de trabajo, hasta que llegó el Decreto 1072 de 2015 del Ministerio de Trabajo, recopilando los requisitos legales laborales Colombianos y el compromiso de que todas las empresas indistintamente de su tamaño o sector implementen el Sistema de Gestión de la SST y la Resolución 0312 de 2019 que establece modelos específicos para cada empresa de acuerdo a la dimensión de esta y la clasificación del riesgo laboral.

Luego de conocer un poco sobre la seguridad y salud en Colombia referente a su legislación procedemos a entrar un poco más en materia en relación al sector en el cual se realizará este trabajo de consultoría, para empezar, es importante mencionar que los accidentes de trabajo (AT) en el sector Restaurante se encuentra en una tasa intermedia entre las otras actividades económicas en Colombia, esto tomando en cuenta los datos estadísticos reportados por el Consejo Colombiano de Seguridad (CCS), según esto para el año 2021 la tasa de AT para el sector Hotelero y Restaurante representa 6,14 AT por cada 100 empleados (Consejo Nacional de Seguridad, 2021) y para el primer semestre del año 2022 la tasa es de 1,25 AT por cada 100 trabajadores (Consejo Nacional de Seguridad, 2022).

Si bien comparado con otro sector como Agricultura, ganadería, caza y silvicultura que para el año 2021 presentaron una tasa 13,75 AT por cada 100 empleados (Consejo Nacional de Seguridad, 2021) y para el periodo comprendido entre enero y junio de 2022 2,76 AT por cada 100 trabajadores (Consejo Nacional de Seguridad, 2022), se puede decir que la tasa de AT para el Sector Hotelero y Restaurantes se encuentra en un nivel medio en comparación a los otros sectores; Sin embargo es importante mencionar que este sector se encuentra expuesto a agentes infecciosos que pueden llegar a alterar las condiciones de los trabajadores y por ello, los riesgos biológico, físico, ergonómico y psicosocial, están presentes a diario en la ejecución de las actividades.

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Los empleados de restaurantes están expuestos a diversos riesgos, algunos de los cuales pueden ser nocivos, como golpes, caídas o heridas, mientras que otros pueden tener repercusiones más graves, como los incendios, según la bibliografía encontrada. (Flores, 2017)

Adicional a las situaciones a las que se encuentran expuestos los trabajadores de los restaurantes y los Accidentes de Trabajo (AT) que son causados por estos peligros, también es importante hablar sobre las Enfermedades Laborales (EL) que al igual que los AT también son ocasionados por los peligros, para esto el CCS nos trae unas estadísticas del comportamiento de las ET en el sector hotelero y restaurantes, donde se presenta una tasa del 177,78 EL por cada 100.000 trabajadores correspondiente al año 2021 (Consejo Nacional de Seguridad, 2021) y para el año 2022 en el primer semestre se presenta una tasa de 23,75 EL por cada 100.000 trabajadores (Consejo Nacional de Seguridad, 2022) quedando así en el puesto siete para el 2021 y en el puesto ocho para el primer semestre 2022 entre los quince sectores que se encuentran en las estadísticas.

Complementado con lo anterior existen diferentes teorías enfocadas a la salud que han permitido que las empresas hoy en día tomen una orientación de acciones preventivas en pro de esta, no solo en el ambiente laboral, si no también desde el bienestar integral de las personas trabajadoras y sus familias, es por esto por lo que la Organización Mundial de la Salud (OMS) a través de la Teoría de la Salud o Modelo de los determinantes sociales muestra que la salud es el complemento o equilibrio entre lo físico, social y mental de una persona, es por esto que a partir de esta información se toman políticas y estrategias a nivel de gobiernos y empresas para abordar problemas de salud desde el entendimiento del contexto social de las personas. (Hernández et al, 2017)

De acuerdo con Guillén (2012), que enseña que esta teoría de Multicausalidad indica que existen varias causas por las cuales la salud se encuentra influenciada y que entre ellas se encuentra

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

las económicas, políticas y religiosas, es por esto que la Teoría de la Salud y la Multicausalidad desde el entendimiento de la salud como un equilibrio entre diferentes factores del contexto humano lo cual ha llevado a que las personas evolucionen y busquen siempre el bienestar a los largo no solo de sus vidas familiares, sociales si no también laboral. Es por esta razón que las teorías hoy existentes en relación con la salud permiten un conocimiento base y fundamental en materia de la consultoría entendiendo así que esta no solo se desarrolla en el contexto laboral, sino que también existen factores humanos como lo es el social, familiar, económico, entre otros que deben conocerse y gestionarse.

Para finalizar, se puede decir que a pesar de que existen diferentes factores que ocasionan los riesgos en esta actividad económica también coexisten razones que evidencian una posición desfavorable de la población del sector restaurante en cuanto al autocuidado y la misión de prevenir los riesgos laborales, encontrando así que la gran parte de las personas que se encuentran ejerciendo en este sector laboran de manera independiente, y en general su contratación es temporal o informal llegándose a presentar que muy pocos de estos se encuentra protegidos por el sistema general de riesgos.

2.4.Marco Empírico

A nivel internacional:

Boulangger & Osorio (2020), realizaron una tesis de grado para la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa sobre la “Implementación de un (SG-SSO) para un restaurante de chicarronería”, dentro de los aspectos que motivaron la investigación, se encontraba conocer el estado actual del restaurante, cómo diseñar la matriz guía de identificación de los peligros, la evaluación, valoración y vigilancia de los riesgos y cómo construir el programa anual en seguridad ocupacional; también indica que frente a estas situaciones se pudo establecer que la empresa no

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

contaba con un SG-SST; posteriormente de acuerdo con las evidencias recopiladas basadas principalmente en Reglas Ministeriales del país se dan las instrucciones para poner en marcha el SG-SSO.

En el año 2015 Quinde (2015) realiza una tesis de grado para la Universidad de Guayaquil sobre la “identificación y evaluación los riesgos laborales y desarrollar un programa de prevención en los restaurantes y servicios móviles de comida caso de estudio: Empresa Aliservis S.A. en Quito y Guayaquil”, la clasificación del problema se centra en las formas de reducir las inseguridades a las que están arriesgados los trabajadores y su contribución a la producción., durante el desarrollo de la investigación se logra identificar que los peligros relacionados con las entregas a domicilio generan que el nivel de riesgo sea no aceptable por lo que se recomendó realizar una atención inmediata, otro punto importante identificado está relacionado con la falta de comunicación e información en todas las partes de la organización, lo que genera accidentes laborales por la falta de prevención.

A nivel nacional:

Se revisa investigación realizada en la Universidad ECCI, como trabajo de grado realizada por Castro, Guerrero & Cepeda (2019), se trata de una propuesta de un Sistema de Gestión de la SST en el Restaurante Asador Pimpollo en la ciudad de Florencia ubicado en el Departamento del Caquetá, para dar cumplimiento con el objeto del trabajo de grado se recopila información mediante encuestas a los trabajadores y trabajo de campo, así mismo se realiza un diagnóstico inicial como complemento de estas estrategias son pie en los lineamientos determinados en la norma ISO 45001 de 2018 dando como resultado la guía poner en práctica el SG SST. Para la universidad Católica de Manizales, Prieto (2021) realiza un trabajo de grado sobre la formulación del Sistema de Gestión en SST para el restaurante Altoque Gourmet de la ciudad de Neiva en

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Colombia, para la fecha en que se realiza el trabajo de grado en el restaurante no se contaba con la implementación del SG-SST, esto debido a que su apertura fue en el año 2020 y no se tuvo en cuenta dicha gestión, razón por la cual dentro de la ejecución de la tesis de grado se realizó una propuesta del SG-SST para posterior implementación, verificación y control.

Del mismo modo se revisa trabajo de grado realizado por Erazo, Hernández & Mónica Porras (2018) para la Universidad Javeriana sobre la construcción de un manual de SST para una franquicia de restaurantes en la ciudad de Bogotá el propósito principal de este trabajo es formular estrategias para desarrollar controles eficaces para la gestión de peligros, dentro de los productos desarrollados se encuentran la identificación de peligros y un manual en SST con base en la información recopilada y analizada; como aspecto a resaltar en el informe se encuentran que se dan recomendaciones de valor a la ARL, el empleador, coordinador de SST y trabajadores para la implementación de los documentos formulados.

A nivel regional:

Blandón (2019), elaboró un trabajo de grado para la Corporación Universitaria UNITEC sobre la formulación del SG-SST en la pizzería Lllamarada del Municipio de Sonsón en Antioquia, dentro de los aspectos que justifican dicha investigación se encuentra el desempeño de la aplicación de las obligaciones legales, así como la disminución de accidentes de origen laboral; Se realizó un diagnóstico del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo utilizando los estándares mínimos establecidos por el Ministerio de Trabajo, que para el caso aplicó siete (7) estándares, y se obtuvo una calificación del 8% de cumplimiento, muy por debajo del porcentaje mínimo establecido en el numeral 28 de la Resolución 0312 de 2019, lo que indica que se encuentra en estado crítico. Se realiza la identificación de los métodos para el cumplimiento de los objetivos

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

planteados, lo que a su vez permitió realizar una identificación de peligros. (Ministerio del Trabajo, 2019).

2.5.Marco Contextual

El Restaurante Fonda La Bolita es una empresa dedicada al comercio de alimentos, se encuentra ubicada en una zona donde simultáneamente opera un club de chalanería y una pesebrera, lo que hace que las empresas que allí confluyen se interrelacionen y se complementen en la prestación del servicio.

a. Criterios de Existencia.

El objetivo de la presente consultoría es diseñar una propuesta documental del Sistema de Gestión de SST para el Restaurante Fonda la Bolita (2023), ubicada en el municipio de Sabaneta Antioquia, tomando como guía lo definido por el Ministerio del Trabajo en materia de reglamentación.

b. Datos de la empresa asesorada.

El Restaurante Fonda la Bolita, es un establecimiento comercial, constituido a nombre de persona natural, matriculado el 31 de agosto de 2020, en el municipio de Sabaneta Antioquia. Su Nit. es 104.073.210-3. Está ubicado en la Cl 82 Sur No. 32 - 73 Sabaneta, Antioquia. Es una microempresa (personal: Entre cinco (5) y cuatro (4) trabajadores). A febrero tiene un total de cuatros (4) trabajadores.

Su actividad económica principal es:

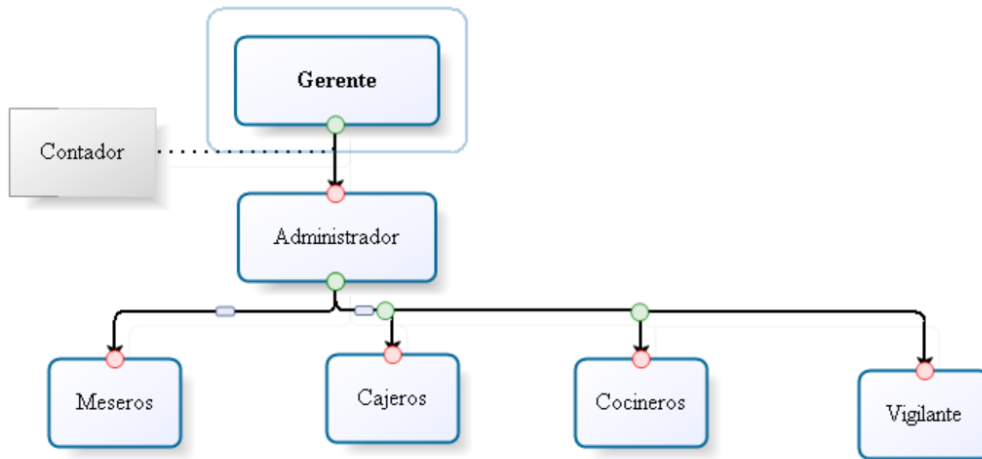
- Actividad principal de la empresa 5611: Expendio a la mesa de comidas preparadas.
 - Actividad secundaria de la empresa 8299: Otras actividades de servicio de apoyo a las empresas n.c.p.
-
-

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En la figura 2 se muestra el organigrama del restaurante, el cual fue actualizado en noviembre de 2022; así mismo, en la figura 3 se encuentra el logo del restaurante al cual no se le ha realizado ninguna actualización desde el momento de su creación.

Figura 1.

Organigrama



Nota. La figura muestra el organigrama actualizado del Restaurante Fonda la Bolita.

Figura 2.

Logo



Nota. La figura muestra el logo del Restaurante Fonda la Bolita.

c. Contexto de la empresa.



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En la siguiente Tabla 1, se muestra la matriz DOFA, realizada con el objetivo de tener un contexto interno y externo del restaurante.

Tabla 1.

Contexto del Restaurante Fonda la Bolita

Debilidades Internas	Oportunidades Externas
No se cuenta con un SG-SST, ni documentos relacionados en el tema.	Servir como referente para las otras empresas ubicadas en el mismo sector en la implementación del SG-SST
No se cuenta con el apoyo de la ARL para la gestión de la SST.	Obtener apoyo y asesoría por parte de la ARL.
No se cuenta con persona responsable para el SG-SST.	
No se cuenta con un presupuesto para el desarrollo de las actividades en SST	
Fortalezas Internas	Amenazas Externas
Compromiso por parte de la gerencia para la implementación del SG-SST.	Cambios en la legislación en SST.
Baja rotación del personal.	Demandas laborales o sanciones por incumplimiento de requisitos legales.
La empresa realiza aporte a la seguridad social.	

Nota. Matriz DOFA, contexto interno y externo.

3. Marco Metodológico

3.1. Diseño de Investigación de la Consultoría

Según Lozada (2014) el desarrollo de investigaciones aplicadas permite generar conocimiento y brindar soluciones que mejoren las condiciones de la sociedad, toda vez que se basa fundamentalmente en la recolección de información mediante conocimientos adquiridos, sumado a esto se estableció complementar la metodología con el tipo de investigación básica dado que para obtener resultados se hizo necesario el análisis de la información teórica, legal y conceptual, que dieron como resultado el logro de los objetivos planteados.



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Referente al enfoque utilizado, se tuvo en cuenta un enfoque mixto, teniendo en cuenta que para el desarrollo de la consultoría se analizaron datos cualitativos y cuantitativos como los fueron: utilización de encuestas y cuestionarios, observación de comportamiento, inspecciones; así como el procesamiento y estudio de estos; en concordancia con Hernandez et al. (2014) un enfoque cuantitativo hace referencia a un proceso probatorio y secuencial, lo que implica que cada etapa antecede a la siguiente y ninguna puede omitirse, dicho proceso incluye el planteamiento de la idea o problema, la validación de la información teórica, selección y definición de la muestra objeto de estudio, se determinan y miden las variables en un contexto específico y por último se analizan los datos y se extraen conclusiones. Ahora bien, el mismo autor establece que un enfoque cualitativo no requiere una secuencia ordenada de los pasos, puede realizarse de manera dinámica interrelacionada con las diferentes fases del proceso de investigación, en conclusión, un enfoque cualitativo puede desarrollar las hipótesis o preguntas antes, durante o después de la compilación y análisis de la información, con el fin de perfeccionar las preguntas o dejar ver nuevos interrogantes.

En cuanto al diseño utilizado para el presente estudio se tuvo en cuenta un diseño descriptivo, también llamado diagnóstico u observacional, debido a que este se encarga de analizar un fenómeno y su objetivo principal es generar una interpretación adecuada a partir de sus características, Huairé (2019) para el caso de estudio se analizaron las distintas variables y requisitos que permitieron evaluar la calidad del sistema, el cual, permitió como resultado la generación de la propuesta documental del SG-SST.

3.1.1. Fases de la Consultoría

Teniendo en cuenta que el trabajo se basó en una consultoría Científico-técnica, es importante mencionar que Kubr (1997), considera la consultoría como la prestación de un servicio

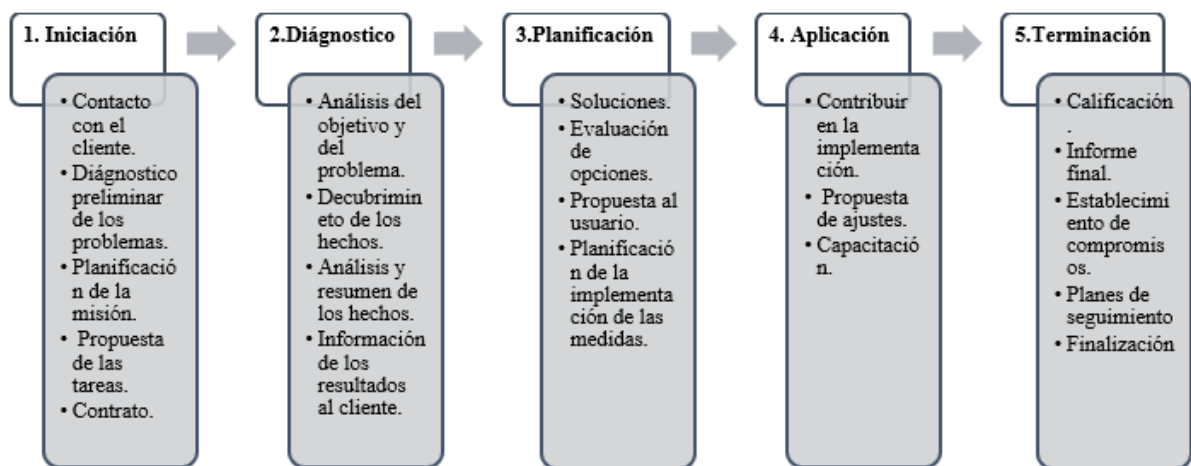
CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

independiente de acompañamiento profesional que contribuye a que los líderes empresariales a alcanzar sus metas y objetivos organizativos mediante la gestión de problemas, la identificación y evaluación de nuevas posibilidades, la mejora de la gestión de los conocimientos y la gestión de los cambios (p.9).

Seguidamente, se ilustran las fases del proceso de consultoría definido por el autor y el utilizado para el desarrollo del estudio:

Figura 3.

Fases del proceso de consultoría



Nota: Fases del proceso de consultoría. (Kubr, 1997, p. 25).

3.2. Población Objeto e impacto de la consultoría

El público objeto de la consultoría fueron el total de empleados del Restaurante Fonda La Bolita que corresponde a un total de 12 empleados, distribuidos entre el área administrativa, producción y atención al cliente.

Tabla 2.

Distribución de empleados



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Cargo	Número de empleados
Administradora	1
Cajero	2
Mesero	4
Cocinera	3
Auxiliar de cocina	1
Vigilante	1
TOTAL	12

Nota: Distribución de los empleados del Restaurante Fonda La Bolita con respecto al cargo.

El impacto de la consultoría se encuentra enfocado en el desempeño de aplicación de la normatividad vigente aplicable en correspondencia con SG SST, y por ende desde el mismo sistema lograr mejorar de las condiciones laborales, por medio de la gestión de las amenazas y promoviendo y previniendo la salud de la población trabajadora del Restaurante Fonda la Bolita.

3.3. Técnica e Instrumentos

De acuerdo con Blázquez (2015), las fuentes de información son clasificadas por niveles ya sean primarias, secundarias, terciarias y complementaria, este mismos autor indica que los niveles de información primarias son aquellas que comprende información original, nueva y que no se ha sido modificada; para el caso de las fuentes secundarias son aquellas que contienen información de referencia, resultantes del estudio de la información de las fuentes primarias, en cuanto a las fuentes terciarias el autor define que estas son la recopilación, organización y análisis de las referencias y las fuentes secundarias, y ya para finalizar tenemos las complementarias que son aquellas fuentes de información que son utilizadas muy común mente en el carácter científico y experimental y buscan demostrar la originalidad de un contenido.

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Debido a que el restaurante cuenta con poca información relacionada con el objeto de la consultoría, se emplearon fuentes de información primarias como entrevistas y encuestas realizadas a los empleados, y la documentación interna disponible en relación con el SG-SST del restaurante. De acuerdo con Bernal (2010) En las entrevistas, el entrevistado responde a preguntas que el entrevistador ya ha definido en relación con el tema objeto de estudio. Las entrevistas son una estrategia de recogida de datos o información mediante una forma directa entre entrevistador(es) y entrevistado(s).

Complementado con lo anterior se encuentran las encuestas la cual es una técnica que permite recolectar información que el observador no puede observar. Los dos métodos descritos anteriormente se emplean con frecuencia, según Bernal (2010), para apoyar la forma descriptiva de la investigación, implica describir los rasgos o cualidades del objeto de estudio.

Adicional a lo anterior y de acuerdo con Ackerman (2013), las encuestas solicitan información específica que se desea recolectar de un tema específico a un grupo de personas, es así como luego de contar con las respuestas de las encuestas el investigador realizará el análisis de la información con el fin de sacar las conclusiones necesarias al objeto de estudio.

También para el adelanto de la consultoría se utilizaron orígenes secundarios como las regulaciones vigentes adheridas a la razón de ser de la empresa en relación con el SG-SST, entre esas se encuentra el Decreto 1072 de 2015 y en la Resolución 0312 de 2019 ambas del MinTrabajo, GTC 45, los documentos disponibles en la empresa, tesis de grados, estudios realizados y estadísticas disponibles en relación con el objeto de estudio.

Tabla 3.

Instrumentos o herramientas de recolección de la información



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Titulo	Objetivo		Actividades	Técnica de Seguridad	Resultado		
	Objetivo General	Objetivos Específicos					
Diseñar una propuesta documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para el Restaurante Fonda la Bolita (2023), ubicado en el municipio de Sabaneta Antioquia, conforme con las discretas establecidas por el Ministerio del Trabajo en el Decreto 1072 de 2015 y en la Resolución 0312 de 2019.	una	Objetivo específico 1 Identificar el estado actual del SG-SST a la luz de los lineamientos de la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo.	Actividad 1. Diagnóstico inicial Estándares Mínimos y Decreto 1072 de 2015. Revisión información documentada existente en la empresa en relación con el SG-SST. Revisión requisitos legales aplicables al restaurante en relación con el SG-SST. Aplicación tabla estándares mínimos y lista de chequeo Decreto 1072 de 2015.	Técnicas activas (Obtener información del estado de cumplimiento de las actividades establecidas), y técnicas reactivas (Investigación y análisis de las desviaciones del SG-SST).	Evaluación inicial de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 y evaluación estándares mínimos de acuerdo con la resolución 0312 de 2019. Asesoría en el diseño del plan de trabajo anual del SG-SST acorde con la evaluación inicial y la evaluación de los estándares mínimos y asesoría para su implementación.		
		Objetivo específico 2 Analizar las condiciones sociodemográficas de los empleados del Restaurante Fonda la Bolita.	Actividad 1. Descripción Socio demográfica y Diagnóstico de condiciones de salud. Se realizó encuesta demográfica y condiciones de salud a los trabajadores del restaurante por medio de la herramienta de formulario de Google (Google Forms).			Técnica analítica (Análisis y valoración del riesgo).	Informe perfil sociodemográfico y de condiciones de salud.
		Objetivo específico 3 Identificar y evaluar los riesgos y peligros a los que se encuentran expuestos el	Actividad 1. Identificación de peligros y valoración de riesgos. Se realizaron entrevistas a los				

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Titulo	Objetivo		Actividades	Técnica de Seguridad	Resultado
	Objetivo General	Objetivos Específicos			
		recurso humano del Restaurante Fonda la Bolita.	trabajadores, inspecciones al lugar de trabajo y a las actividades que realizan y observación.		Procedimientos de trabajo seguro de dos actividades con valoración crítica operativas identificadas en la Matriz IPERC.
			Aplicación de la guía técnica GTC 45.		
			Realización del documento matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos y presentación al cliente.		
		Objetivo específico 4 Construir los documentos del SG-SST establecidos en el contrato de consultoría para el Restaurante Fonda la Bolita para su posterior implementación y seguimiento por parte de ellos.	Actividad 1. Diseño documentación del SG-SST establecidos en el contrato. Elaboración documentación final y presentación al cliente.		Asesoría sobre la asignación del responsable del SG-SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades. Propuesta documental del SG-SST. (Mapa de procesos y contexto de la organización)

Nota. Instrumentos o herramientas de recolección de la información utilizada en la consultoría.

3.4. Técnicas de actuación y de análisis de la información

Por un lado, la observación de comportamientos permitió complementar la identificación de peligros presenten en las actividades, evaluar y valorar riesgos, así como determinar las estrategias de control requeridas de acuerdo, la recopilación, análisis e interpretación de la documentación se realizó a través del estudio de los datos derivados de la aplicación de encuestas para la caracterización de peligros y el la comprensión de la información relacionada con el perfil



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

sociodemográfico y condiciones de salud de los trabajadores, y por otro lado el diligenciamiento de la herramienta para evaluar los directrices mínimas en SST definidos por el Ministerio de Trabajo que permitió tener el grado de conformidad del sistema con el fin de generar un plan de trabajo pertinente al resultado, de esta manera, los datos fueron procesados mediante el uso del programa Excel y gráficos de generados en la aplicación de Microsoft Forms que permitió un mejor análisis de la información. Lo anterior con el fin de describir las características específicas encontradas en la consultoría y poder dar cumplimiento al objeto de la consultoría.

3.5. Presupuesto

Tabla 4.

Presupuesto

Criterio	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Papelería	1	\$100.000	\$100.000
Insumos informáticos	1	\$200.000	\$200.000
Transporte	1	\$100.000	\$100.000
Horas trabajo consultor	60	\$ 100.000	\$6.000.000
Horas de trabajo tutor	48	\$150.000	\$7.200.000
TOTAL		\$13.600.000	

Nota: Presupuesto utilizado durante la ejecución de la consultoría.

3.6. Cronograma

Tabla 5.

Cronograma

Fases	Actividad	Mes			
		Enero	Febrero	Marzo	Abril
1. Iniciación	Propuestas de consultoría SST con definición de productos a entregar.	X			

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

	Formalización Contrato de consultoría.	X	
2. Diagnóstico	Análisis de la documentación del SG-SST existente en el restaurante.	X	
Evaluación inicial estándares mínimos	Evaluación con lista de chequeo de los requisitos mínimos que le aplican al restaurante de acuerdo con la resolución 0312 de 2019 y el Decreto 1072 de 2015 para diagnosticar el estado actual del SG-SST del restaurante.	X	
Descripción socio demográfica y Diagnóstico de condiciones de salud	Encuesta online por medio de Microsoft Forms para descripción socio demográfico y condiciones de salud.		X
Identificación de peligros y valoración de riesgos	Inspección en los lugares de trabajo llevando a cabo revisión con lista de chequeo de acuerdo con la GTC 45, entrevista a los trabajadores con cuestionario realizado previamente y observación directa.		X
3. Planificación de medidas	Propuesta documental SG-SST.		X
	Asesoría para la delineación del plan de trabajo SG-SST.	X	X
4. Aplicación	Asesoría sobre la asignación de persona encargada del SG-SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades.	X	X
	Propuesta Mapa de Procesos y Contexto de la Organización.	X	X
	Asesoría y Diseño de Matriz Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles.	X	X
	Procedimientos de Trabajo Seguro de dos actividades calificadas como críticas operativas identificadas en la Matriz IPERC.	X	X
5. Terminación	Presentación informe final.		X
	Aceptación de propuesta e informe por parte del cliente.		X
	Finalización de consultoría		X

Nota: Cronograma de actividades consultoría.

4. Resultados

4.1. Fase Iniciación

De acuerdo con la metodología de consultoría Kubr definida para el progreso de esta, a continuación, se muestra la tabla 6 que describe las actividades realizadas en la fase de iniciación de la consultoría:

Tabla 6.

Fase iniciación metodología consultoría

Actividades	Método(s) de trabajo	Resultados
Contacto con el Cliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Contacto con el Restaurante Fonda la Bolita 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprobación para realizar la consultoría.
Carta de propuesta de consultoría de SST con la especificación de los entregables (programación de la tarea y proposición de actividades al cliente).	<ul style="list-style-type: none"> • Proyección propuesta de apoyo Politécnico Gran Colombiano. • Gestión de la propuesta de consultoría con el restaurante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Propuesta de consultoría aprobada por el representante legal del restaurante.
Formalización del contrato de consultoría.	<ul style="list-style-type: none"> • Proyección contrato de consultoría Politécnico Gran Colombiano. • Gestión formalización contrato de consultoría con el restaurante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrato de consultoría firmado por todas las partes.

Nota: Actividades desarrolladas en la fase de iniciación.

4.2. Fase Diagnóstico

4.2.1. Diagnóstico inicial SG-SST



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Tabla 7.

Fase Diagnóstico inicial metodología de consultoría

Actividades	Método(s) de trabajo	Resultados
Revisión normatividad vigente aplicable.	<ul style="list-style-type: none"> Revisión Decreto 1072 de 2015 y verificación de la Resolución 0312 de 2019 de acuerdo con los estándares aplicados para el tamaño del restaurante y el tipo de riesgo. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento evaluación inicial SG-SST de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015. (Ver apéndice A). Documento diagnóstico estándares mínimos de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019 (Ver apéndice B).
Revisión documental	<ul style="list-style-type: none"> Lista de chequeo cumplimiento Decreto 1072 de 2015. Lista de chequeo cumplimiento siete (7) estándares mínimos Resolución 0312 de 2019. 	
Entrevista gerente del restaurante.	<ul style="list-style-type: none"> Listas de chequeo y calificación de los ítems. 	
Elaboración propuesta plan de trabajo anual.	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo con el resultado de las evaluaciones del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y lo señalado en el artículo 2.2.4.6.8 numeral 7 del Decreto. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento propuesta plan de trabajo anual (Ver apéndice C).
Asesoramiento sobre asignación de persona encargada del SGSST.	<ul style="list-style-type: none"> Asesoría sobre asignación de persona encargada del SGSST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SG SST. 	<ul style="list-style-type: none"> Acta designación responsable SG SST y cómo documentar dicha asignación con sus



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

responsabilidades en el

SG-SST (Ver apéndice J).

Nota: Actividades fase diagnóstico consultoría.

Para la evaluación inicial se utilizó el Apéndice A en formato de lista de chequeo y el Apéndice B conforme a la regulación existente. Con estos apéndices se revisó la documentación ya presente en el restaurante relacionada con el sistema de gestión de SST y se analizó el cumplimiento de estos con base en la normatividad.

En la Tabla 8 se indica el porcentaje del estado actual de desempeño del SG de SST con la ciclo PHVA de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 del Ministerio del Trabajo y en la Figura 4 se visualiza la información de forma gráfica de la Tabla 8.

Tabla 8.

Resultado general estado actual cumplimiento SG SST ciclo PHVA

Elemento	Item(s)	Puntaje obtenido en evidencia	Puntaje obtenido en implementación	Total	Ponderación del Item	% Implementación del Item	Valor máximo en la evidencia	valor máximo en la implementación	% de Implementación
Planear	24	0	0	0%	40%	0%	24	24	0%
Hacer	50	2	2	4%	40%	2%	50	50	4%
Verificar	9	0	0	0%	10%	0%	9	9	0%
Actuar	3	0	0	0%	10%	0%	3	3	0%
Total	86	2	2		100%	2%			1%

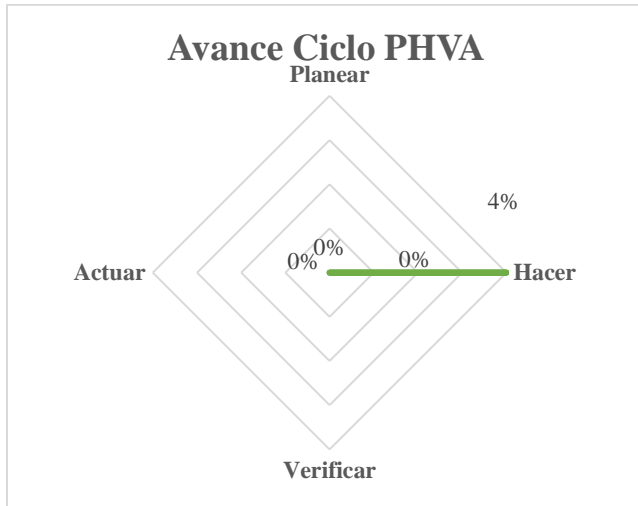
Nota. Estado actual del cumplimiento ciclo PHVA del SG SST del Restaurante Fonda la Bolita.

Figura 4.

Gráfico cumplimiento SG SST Decreto 1072 de 2015 ciclo PHVA



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



Nota. Resultado gráfico aplicación apéndice A, estado actual cumplimiento del SG SST ciclo PHVA acorde con los requisitos del Decreto 1072 de 2015 del Restaurante Fonda la Bolita.

Como se representa en la tabla 8 y en la figura 4 el Restaurante Fonda la Bolita da cumplimiento a algunos de los ítems del hacer definido en el Decreto objeto de evaluación, entre estos se encuentra la entrega de parcial de EPP, las evaluaciones médicas ocupacionales y la identificación parcial de recursos disponibles para atención de emergencias.

Continuando con el diagnóstico y de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019 el Restaurante Fonda la Bolita debe dar cumplimiento a siete (7) estándares mínimos del SG-SST, según con su tamaño y nivel de riesgo; a continuación, en la tabla 9 se representa el porcentaje del estado actual en que se cumplen los estándares mínimos y la figura 5 representa el cumplimiento de acuerdo con el ciclo PHVA.

Tabla 9.

Resultado general evaluación inicial estándares mínimos

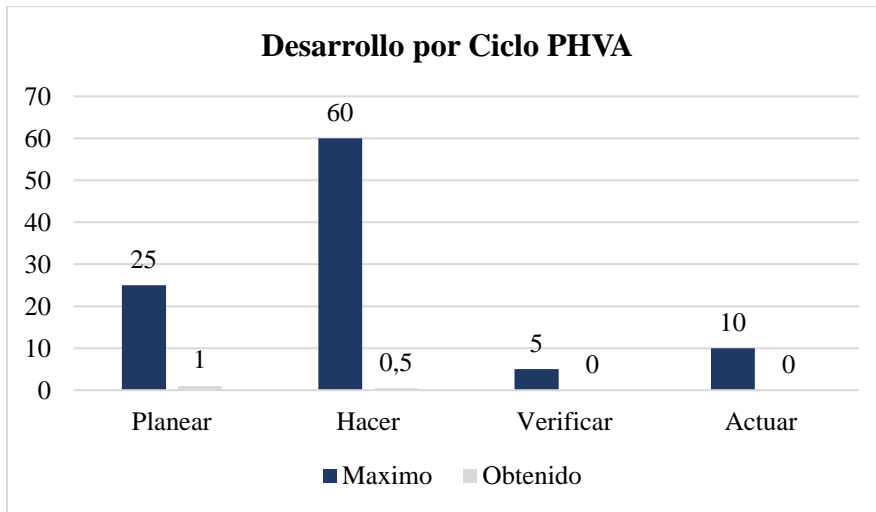
Cumplimiento	1,5%	Crítico
Criterios de Calificación		
Crítico	Moderadamente aceptable	Aceptable
Si el puntaje obtenido es menor de 60%	Si el puntaje obtenido está entre 61% y 85%	Si el puntaje obtenido es mayor o igual a 86%

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Nota. Resultado general evaluación inicial Resolución 0312 de 2019 del Restaurante Fonda la Bolita.

Figura 5.

Gráfico cumplimiento estándares mínimos ciclo PHVA



Nota. Resultados aplicación apéndice B, Resolución 0312 de 2019 Estándares Mínimos del SG SST Restaurante Fonda la Bolita.

El restaurante actualmente está dando cumplimiento total a dos (2) de los siete (7) estándares, que le aplican de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo, los cuales son el requisito 1.1.4 referente a la cobertura del SGRL el cual pertenece a la etapa del planear y el requisito 3.1.4 que se encuentra relacionado con la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales, teniendo en cuenta los peligros, frecuencia en la realización y comunicación de los resultados al trabajador, que pertenece a la etapa del hacer.

La Tabla 9 indica que el desempeño del SGSST del restaurante se encuentra actualmente en un estado crítico, lo que obliga a desarrollar rápidamente las acciones necesarias para lograr la ejecución de las normas mínimas a través de un plan de mejora inmediata con el objetivo de demostrar los avances en el sistema, tal como lo indican las leyes vigentes en el momento.

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

4.2.2. Plan de Trabajo Anual SG SST

En concordancia con el Decreto 1072 de 2015 del Ministerio del Trabajo, el cual estipula que el plan anual de trabajo debe incluir metas claras, actividades a desarrollar, recursos, responsables y cronograma para su desarrollo (Ministerio del Trabajo, art. 2.2.2.4.6.8), se presenta la propuesta documental del mismo. Esto se debe a que el diagnóstico inicial del SGSST realizado sirve como insumo para diseñar el plan anual de trabajo, siendo necesaria su definición de actividades y su implementación. **(Ver apéndice C).**

En la propuesta del plan de trabajo se define como objetivo el cumplimiento del SG SST, el cual será medido por medio de una evaluación del SG SST de los estándares mínimos una vez realizada todas las actividades planteadas y su meta será un resultado mayor o igual al 85%.

Dentro de las acciones principales determinadas en el plan de trabajo del SG SST se encuentra la asignación del responsable del Sistema de Gestión de SST, la definición del plan de formación para el presente año, realizar inducción y re-inducción en el SG SST al personal antiguo y nuevo, diseñar, documentar e implementar el SG SST, entre otras actividades imprescindibles para la ejecución y el mejoramiento del desempeño del sistema.

4.2.3. Asignación de persona encargada del SG SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SG SST

Se asesora al Restaurante Fonda la Bolita en cuanto a la designación del responsable del SG de SST acorde con el perfil definido por el Ministerio del Trabajo en la Resolución 0312 de 2019, en los criterios para empresas con diez (10) o menos trabajadores catalogados en riesgo I, II y III, donde se establece que se debe asignar un responsable que se ajuste al perfil: Técnico en SST o similar, que cuente con certificación actual en cualquiera de sus áreas.

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

También se da aclaración de los demás perfiles aplicables para el encargado del SG SST de acuerdo con la regulación existente.

Adicional se da información de cómo documentar la asignación del responsable de SG SST y sus deberes en el diseño e implementación del sistema, para esto se realiza un documento acta, para ser presentada al representante legal del restaurante. **(Ver apéndice J)**

4.2.4. Mapa de procesos

Tabla 10.

Propuesta mapa de procesos

Actividades	Método(s) de trabajo	Resultados
Análisis de las actividades del restaurante.	• Identificación y análisis de actividades y procedimientos.	• Propuesta mapa de procesos. (Ver figura 5 y apéndice D).

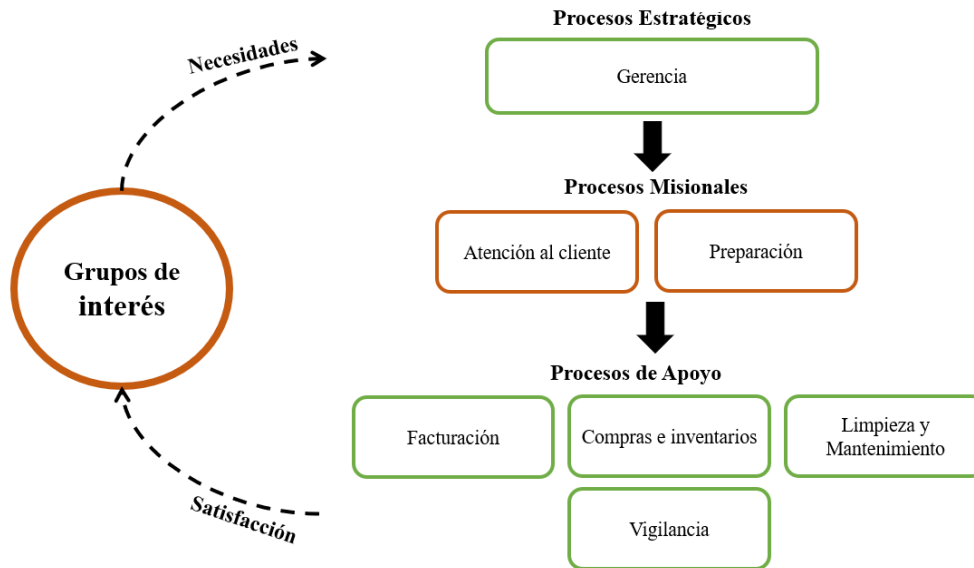
Nota. Actividades realizadas para documentar la propuesta de mapa de procesos.

De acuerdo con el estudio de las actividades que se ejecutan en el Restaurante Fonda la Bolita la Figura 6, muestra la propuesta del mapa de procesos, donde se identifica la siguiente distribución por procesos:

- **Procesos estratégicos:** Se refieren a aquellos procesos que se ocupan de establecer de la planeación estratégica del restaurante y de las políticas y directrices de este, dentro de los procesos estratégicos está el proceso gerencia.
- **Procesos misionales:** Estos son la razón de ser del restaurante, y para el caso de Fonda la Bolita se encuentra el proceso de atención al cliente y preparación.
- **Procesos de apoyo:** Son aquellos que soportan y dan apoyo a los procesos misionales, dentro de los procesos de apoyo para el restaurante Fonda la Bolita se encuentran facturación, limpieza y mantenimiento, vigilancia y compras e inventarios.

Figura 6.

Propuesta mapa de procesos



Nota: Propuesta mapa de procesos Restaurante Fonda la Bolita.

4.2.5. Descripción sociodemográfica y Diagnóstico de condiciones de salud

Tabla 11.

Fase diagnóstico descripción sociodemográfica y de condiciones de salud

Actividades	Método(s) de trabajo	Resultados
Elaboración de encuesta.	<ul style="list-style-type: none"> Recopilar información de acuerdo con la normatividad para realizar la encuesta. 	<ul style="list-style-type: none"> Resultados encuesta sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud. (Ver apéndice E)
Elaboración de encuesta mediante medio digital.	<ul style="list-style-type: none"> Creación de encuesta mediante Google Form. 	<ul style="list-style-type: none"> Documento – informe perfil sociodemográfico y de condiciones de salud. (Ver apéndice F)
Análisis de la información.	<ul style="list-style-type: none"> Presentación gráfica y descriptiva de los resultados 	<ul style="list-style-type: none"> condiciones de salud. (Ver apéndice F)

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

obtenidos por medio de la _____
encuesta.

Nota. Actividades realizadas descripción sociodemográfica y diagnóstico condiciones de salud.

Para diagnóstico de la información sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud de los empleados del Restaurante Fonda La Bolita, se elaboró una encuesta mediante la herramienta Forms de Office <https://forms.office.com/r/VxxzvFpwYj> que permitió de manera cuantitativa identificar la información más prominente de la población trabajadora, en dicha encuesta se tuvo en cuenta información sobre: edad, género, estado civil, ingresos mensuales, tiempo de antigüedad en el restaurante, diagnóstico de alguna enfermedad, entre otros. **(Ver apéndice E y Ver Apéndice F)**

Dentro de la información relevante respecto al perfil sociodemográfico se identificó que la población es diversa en cuanto a su edad teniendo en cuenta que todos se distribuyen de manera equivalente entre 18 y más de 48 años; así mismo se identificó que la mayor porción de la población corresponde al género femenino, en relación con el estado civil prevalece el estado soltero; otro dato relevante corresponde al grado de escolaridad, teniendo en cuenta que la mayoría de las personas finalizaron su educación en el nivel de secundaria; por último es importante indicar que el 82% de los trabajadores devengan un salario promedio mensual que corresponde al salario mínimo mensual legal vigente.

En lo concerniente a la información sobre el diagnóstico de condiciones de salud se pudo establecer que el 82% de los empleados consultados no presentan diagnóstico de alguna enfermedad.

4.2.6. Identificación de peligros y valoración de riesgos

Tabla 12.

Fase diagnóstico identificación de peligros y valoración de riesgos

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Actividades	Método(s) de trabajo	Resultados
Inspección lugar de trabajo. Observación directa. Entrevistas líderes de los procesos. Aplicación metodología GTC 45.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de actividades, instalaciones, equipos, personas y los procedimientos para el desarrollo de las actividades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Resultados encuesta identificación de peligros y riesgos. (Ver apéndice G) • Informe de inspección. (Ver apéndice H) • Documento Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración de riesgos y determinación de controles. (Ver apéndice I)
Procedimientos de trabajo seguro.	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento de Trabajo Seguro de dos actividades críticas operativas identificadas en la Matriz IPEVR. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento de trabajo seguro con elementos cortantes. (Ver apéndice K) • Procedimiento normas de trabajo seguro en la cocina. (Ver apéndice L)

Nota. Actividades realizadas para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, y la determinación de procedimientos seguros.

Con la caracterización, evaluación y valoración del riesgo se pretendió entender los peligros presentes en los diferentes procesos del Restaurante Fonda La Bolita, considerando que fundamenta la gestión preventiva de la SST.

Para poder llevar a cabo dicha identificación, fue necesario tener una definición precisa de los procesos, actividades, equipos, herramientas, utensilios y materiales utilizados en el restaurante.



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Para la descripción de las actividades realizadas, la caracterización de peligros se tuvo en cuenta los aportes de los trabajadores que desempeñan el oficio, para ello se utilizó una encuesta de identificación de peligros mediante la herramienta de Form Office <https://forms.office.com/r/GbSpb0VLQq>

Así mismo se realizó una revisión de las condiciones de seguridad de manera presencial, con el objetivo de identificar otras fuentes potenciales de riesgo durante la ejecución de las actividades.

(Ver apéndice H)

La metodología de evaluación que se utilizó es de carácter cuantitativo - cualitativo (GTC 45), es decir la valoración se realizó mediante una serie de escalas calificativas y descriptivas que determinaron la valoración del riesgo, lo cual finalmente permitió establecer los controles para los riesgos identificados, siguiendo la secuencia lógica para su intervención.

De la información derivada en la encuesta se evidenció que los empleados no identifican adecuadamente los peligros, debido a que a varios de ellos respondieron no tener exposición a peligros como el biomecánico, condiciones de seguridad, entre otros; sin embargo, mediante una inspección realizada al restaurante permitió realizar una identificación adicional de peligros y posibles acciones a implementar para su disminución.

Como resultado de dicha valoración de los peligros se concluyó que los peligros que requieren sean priorizados, son los siguientes:

- Manejo de herramientas cortopunzantes generado por el uso de herramientas como cuchillos, abre latas, descorchadores, picadoras, tijeras y por el daño accidental.
 - Manejo de materiales, objetos o sustancias calientes generado por el contacto con superficies calientes en la zona de la cocina para la elaboración de los alimentos y la manipulación de un horno artesanal.
-
-

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Contacto eléctrico indirecto generado por conectar y desconectar equipos eléctricos, conexiones eléctricas inadecuadas, cables deteriorados.

4.2.7. Procedimientos de trabajo seguro

De acuerdo con el resultado de la Matriz IPEVR se elaboraron dos propuestas de procedimientos de trabajo seguro, uno de ellos se encuentra enfocado en el trabajo seguro con elementos cortantes, en el cual se definió con el objetivo de disminuir la posibilidad de materialización del riesgo que se genera al momento del uso de los elementos cortantes en la cocina, dando elementos claves a tener en cuenta al momento de usar, transportar y almacenar estos objetos. **(Ver apéndice K)**

La otra propuesta documental diseñada se encuentra enfocada en las caídas, posturas, sobreesfuerzo y condiciones térmicas, y en su estructura se encuentra información sobre elementos de protección personal y las normas específicas para prevenir la materialización de los riesgos en los ambientes laborales. **(Ver apéndice L)**

4.3. Fase Planificación de Medidas

En esta fase de acuerdo con la metodología de Kubr, se debe construir soluciones y propuestas al cliente, teniendo en cuenta esto para el caso del cumplimiento de esta fase se evidencia la siguiente propuesta documental que se presentan en los apéndices:

- Apéndice A: Evaluación inicial SG-SST de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015.
 - Apéndice B: Diagnostico estándares mínimos de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019.
 - Apéndice C: Documento propuesta plan de trabajo anual.
 - Apéndice D: Propuesta mapa de procesos.
 - Apéndice E: Resultados encuesta sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud.
 - Apéndice F: Documento – informe perfil sociodemográfico y de condiciones de salud.
-
-

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Apéndice G: Resultados encuesta identificación de peligros y riesgos.
- Apéndice H: Informe inspección.
- Apéndice I: Documento Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración de riesgos y determinación de controles.
- Apéndice J: Asesoría sobre la asignación de persona encargada del SG-SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SG-SST.
- Apéndice K: Procedimiento de trabajo seguro con elementos cortantes.
- Apéndice L: Procedimiento normas de trabajo seguro en la cocina.

4.4. Fase Aplicación

Continuando con la cuarta fase de la metodología elegida, se socializaron los resultados del estudio realizado, esto con el objetivo de fomentar su entendimiento y aplicación de las propuestas presentadas; asesorando así al cliente sobre los diferentes productos entregables, y en el cómo y cuándo llevarlos a cabo. Adicional también se realizó asesoría sobre la asignación de la persona encargada del SG SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SG SST (Ver apéndice J), y además se dio asesoría en la elaboración del plan de trabajo del SG SST (Ver apéndice K).

4.5. Fase Terminación

Para dar cierre a la consultoría, la fase de terminación culminó con la exposición del informe final, la admisión de la propuesta por parte del restaurante Fonda la Bolita y la finalización de la consultoría por medio de la culminación del plazo del contrato.

5. Conclusiones

De acuerdo con los objetivos planteados para la consultoría, se dio cumplimiento a estos del siguiente modo: Primeramente, el diagnóstico inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Salud en el trabajo de acuerdo con los requisitos legales aplicables en SST permitió definir el nivel de conformidad del sistema de gestión, cuyo cumplimiento se halla en un nivel crítico, este resultado muestra la necesidad de un plan de mejoramiento prioritario que permita al Restaurante Fonda la Bolita realizar avances en la puesta en funcionamiento del SG SST dando cumplimiento de los requisitos legales vigentes en Colombia.

Por otro lado, con la elaboración de la evaluación del perfil sociodemográfico y de las condiciones de salud, lo cual permitió reconocer cuáles son las características de la población trabajadora como sociales, demográficas y de salud, dicho informe servirá a la empresa como insumo para la planificación de acciones de promoción y prevención que aumenten los niveles de la calidad de vida de los empleados.

De acuerdo con la identificación de peligros y riesgos se logró evidenciar que los trabajadores no reconocen los peligros ocasionados por la actividad laboral, lo que genera la necesidad de mantener, actualizar y socializar dicha identificación, así como los controles definidos para el control eficaz de los riesgos.

Acorde con la información arrojada en el diagnóstico se procedió con el diseño de los documentos del SG SST acorde con la propuesta y contrato de la consultoría, los cuales se presentaron al Restaurante Fonda la Bolita permitiendo que esta información se convierta en la línea base para la implementación del SG SST, llevando a que el restaurante logre dar cumplimiento a la regulación aplicable y por otro lado lograr mejorar las condiciones de trabajo.

6. Recomendaciones

Teniendo en cuenta los resultados de la consultoría, es necesario que el Restaurante Fonda la Bolita realice la asignación del responsable del SG SST en primera instancia, y de esta manera



CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

lograr el diseño y ejecución del plan de trabajo y las acciones necesarias encaminadas a la ejecución y el sostenimiento del sistema de gestión.

Bajo los documentos línea base entregados como resultado de la consultoría se recomienda mantener y conservar esta información actualizada y que sean pertinentes de acuerdo con los cambios que se creen en las acciones, procesos, estructura de la empresa, cambio de normatividad o algún otro cambio a considerar que se relacione con el SG SST.

Producto de la inspección realizada es importante y necesario que se dé la inducción y reinducción del SG SST a los trabajadores, con temas como la política del sistema de gestión, los peligros y riesgos a los cuales están arriesgados, las medidas o controles para mitigar los riesgos, el reporte de condiciones y actos inseguros, el reporte de accidente, incidentes y enfermedades laborales, entre otros temas necesarios para el inicio de la toma de conciencia en la población trabajadora del Restaurante Fonda la Bolita.



Referencias

Ackerman, S. (2013). *Metodología de la investigación*. Ediciones del Aula Taller.

<https://elibro.net/es/ereader/poligran/76246>

American Psychological Association (2019). *Style and Grammar Guidelines*. Recuperado el 17 de enero de 2020 de <https://apastyle.apa.org/style-grammar-guidelines/>

Bernal, C. A. (2006). *Metodología de la Investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. 2ª. ed. Pearson.

Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la Investigación (Administración, economía, humanidades y ciencias sociales)* 3ª. ed. Pearson.

Blandón, W. (2019). Diseño del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo en La empresa restaurante y pizzería llamada del Municipio de Sonsón – Antioquia [Tesis especialización, Corporación Universitaria UNITEC]. Repositorio UNITEC. <https://repositorio.unitec.edu.co/bitstream/handle/20.500.12962/952/SSTPizzeriaLlamada.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Blázquez, M. (2015). *Fases de Información Especializadas: Aspectos Teóricos y Prácticos*. Mblazquez.es. <https://elibro.net/es/ereader/poligran/105400>

Boulangger Garay, J.G. (2020). *Implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional para un restaurante de Chicharronería* [Tesis especialización, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Repositorio institucional Universidad Nacional de San Agustín. <http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12773/11613/SEosriyd%26bogagi.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- Castro, S.F. & Cano, A.M & Cepeda, D.F. (2019). *Propuesta para el diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en el restaurante asadero Pimpollo en Florencia, Caquetá* [Tesis de especialización, Universidad ECCI]. Repositorio Eccí. <https://repositorio.ecci.edu.co/flip/index.jsp?pdf=/bitstream/handle/001/3081/Trabajo%20de%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cebrian, J., Liu, H., Christman, M., Hollweg, T., McCay, D. F., Balouskus, R., McManus, C., Ballesteros, H., White, J., Friedman, S., y Benson, K. (2020). Correction to: Standardizing Estimates of Biomass at Recruitment and Productivity for Fin- and Shellfish in Coastal Habitats. *Estuaries and Coasts*, 43(7), 1803–1803. <https://doi.org/10.1007/s12237-020-00731-2>
- Congreso de la República. (2012). Ley 1562 de 2012. Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Ley-1562-de-2012.pdf>
- Congreso de la República. (1915). Ley 57 de 1915. Sobre reparaciones por accidentes del trabajo. https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/ley_0057_1915.htm
- Consejo Nacional de Seguridad. (2021). *Observatorio de la Seguridad y Salud accidentes de trabajo y enfermedades laborales en Colombia 2021*. <https://ccs.org.co/atel-col-2021/>
- Consejo Nacional de Seguridad. (2022). *Observatorio de la Seguridad y Salud accidentes de trabajo y enfermedades laborales en Colombia I semestre 2022*. <https://ccs.org.co/atel-col-1er-trimestre-2022/>
- CRAI - Universidad del Rosario. (2020, octubre 15). *Antójtate de leer—Siete casas vacías* [Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=0M_3uGrEsuM
-
-

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Erazo Aguilar, T.A & Hernández Poveda, L.T. & Porras Otálora, M.C. (2018). *Diseño de un manual de seguridad industrial para una cadena de restaurantes en el barrio Prado Veraniego* [Tesis de especialización, Universidad Javeriana]. Repositorio Universidad Javeriana.

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/39063/TESIS.pdf?sequence=4&isAllowed=y>

Flores, J.F. (2017, Abril 15). *Condiciones de riesgo en bares y restaurantes*.

<https://www.ceroaccidentes.pe/hosteleria-condiciones-de-riesgo-en-bares-y-restaurantes/>

Frank, A. (2012). *Diario* (D. Puls, Trad.). Penguin Random House.

Incontec, Consejo Colombiano de Seguridad. (20 de junio de 2012). Guía Técnica Colombiana

GTC 45. *Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional*. Colombia. Recuperado el 13 de febrero de 2023,

https://www.gestorsistema.com/static/blog/Files/49.GTC_45_DE_2012.pdf

Guillén. (Enero, 2012). *La multicausalidad en la patología laboral*. People excellence.

<http://pdfs.wke.es/1/9/4/0/pd0000071940.pdf>

Hernández, Luis Jorge et al. (2017). El modelo de la OMS como orientador de la salud pública de

los determinantes sociales, *Revista de la Salud pública*, 19(3), 339.

<http://mr.crossref.org/iPage?doi=10.15446%2Frsap.v19n3.68470>

Hernandez Sampieri, R., Fernández Collado, C. & Baptista Lucio, P. (2014). Definiciones de los

enfoques Cuantitativo y cualitativo, sus Similitudes y diferencias.

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias.pdf?1548409632=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDefiniciones_de_los_enfoques_cuantitativ.pdf&Ex

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

[pires=1678195401&Signature=ey-](#)

[MXMv59EiLM4kCrbmK4KZZEkHA7cO10MKOO8IX153GW6oo5mMViHa0SRM1ES](#)

[OaxYrY4-](#)

[yEhgLgFnGMAz2jec7ekbSQKU1AM2daRsMthIp~eYogQgNI~Qa7URf1LBHBfQOlxo](#)

[TNfyk-](#)

[~xjcl aRIUwB7u19wpRZa1WUxGgoFEgHkJ7TEsc75lcHpItZnIw7ahwodclkB1odnVa6r](#)

[p0Mo9LL~obJ0gJHJCwHnuWPce5zIgmBVpJFJXUYHMNRELXpkXJay3axDN9anDe](#)

[Bq-](#)

[2ladR~4OEYzVU1kvQD4Jb0Kx4GVcxLZuYnykmf2EdCAONygI3o1m0OvcjH3j7PkU](#)

[4o2FA_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](#)

Huaire Inacio, E. J. (2019). Método de investigación.

<https://www.aacademica.org/edson.jorge.huaire.inacio/78>

Incontec, International Organization for Standardization. (15 de octubre de 20125). Sistema de

Gestión de la Calidad. *Fundamentos y Vocabulario*. Colombia. Recuperado el 13 de

febrero de 2023,

<https://www.ramajudicial.gov.co/documents/5454330/14491339/d2.+NTC+ISO+9000->

[2015.pdf/ccb4b35c-ee63-44b5-ba1e-7459f8714031](https://www.ramajudicial.gov.co/documents/5454330/14491339/d2.+NTC+ISO+9000-2015.pdf/ccb4b35c-ee63-44b5-ba1e-7459f8714031)

Kubr, M. La consultoría de empresas: guía para la profesión Ginebra, Oficina Internacional

del Trabajo, tercera edición (revisada), 1997 /Guía/, /Servicios consultivos en materia

de gestión/, /Consultor de empresas/. 12.04.1 ISBN 92-2-309449-6 Título de la edición

original en inglés: Management consulting: A guide to the profession (ISBN 92-2-

109449-9), Ginebra, 1996

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Lozada, J. (2014). Investigación aplicada: definición, propiedad intelectual e industria. Revista de divulgación científica de la Universidad Tecnológica Indoamérica, 3(1), 1-6.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749#:~:text=Investigaci%C3%B3n%20Aplificada%20Definici%C3%B3n%2C%20Propiedad%20Intelectual%20e%20Industria&text=La%20investigaci%C3%B3n%20aplicada%20busca%20la,sociedad%20o%20el%20sector%20productivo>

Ministerio de trabajo. (2015). Decreto 1072 de 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

Ministerio de trabajo. (2019). Resolución 0312 de 2019. Por la cual se definen los Estándares Mínimos en Seguridad y Salud en el Trabajo.
<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>

Molano Bravo, A. (2020). *Cartas a Antonia*. Aguilar.

Presidencia de la República. (2022). Decreto 768 de 2022. Por el cual se actualiza la Tabla de Clasificación de Actividades Económicas para el Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones.
<https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Normal.jsp?i=123517>

Presidencia de la República. (1950). Ley 2663 de 1950. Código Sustantivo de Trabajo.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/INEC/IGUB/Decreto-2663-de-1950.pdf>

CONSULTORÍA CIENTÍFICO – TÉCNICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Prieto, N.A. (2021). *Diseño del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el restaurante Altoque Gourmet de la ciudad de Neiva en el Departamento del Huila* [Tesis de especialización, Universidad Católica de Manizales]. Repositorio Universidad Católica de Manizales].

https://repositorio.ucm.edu.co/bitstream/10839/3314/1/Dise%c3%b1o_sistema_gesti%c3%b3n_seguridad_salud_trabajo_Restaurante_Altoque_Gourmet_Ciudad_Neiva_departamento_Huila.pdf

Quinde Cobos, L.I. (2015). *Identificación y evaluación de los factores de riesgos ocupacionales y elaboración de un plan de prevención en restaurantes y servicios móviles de comida caso de estudio: Empresa Aliservis S.A. en Quito y Guayaquil* [Tesis de grado de maestría, Universidad de Guayaquil]. Repositorio Universidad de Guayaquil.

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/21128/1/TESIS%20%20ING.%20LADY%20QUINDE.pdf>

Yan, C. (2020). Application of aesthetic distance in ancient Chinese literature. *Revista Argentina de Clínica Psicológica*, 29(2), 664–670. <https://doi.org/10.24205/03276716.2020.293>

Apéndices

Apéndice A. *Evaluación inicial SG-SST de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015.*

Apéndice B. *Diagnostico estándares mínimos de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019.*

Apéndice C. *Documento propuesta plan de trabajo anual.*

Apéndice D. *Propuesta mapa de procesos.*

Apéndice E. *Resultados encuesta sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud.*

Apéndice F. *Documento – informe perfil sociodemográfico y de condiciones de salud.*

Apéndice G. *Resultados encuesta identificación de peligros y riesgos.*

Apéndice H. *Informe inspección.*

Apéndice I. *Documento Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración de riesgos y determinación de controles.*

Apéndice J. *Asesoría sobre la asignación de persona encargada del SG-SST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SG-SST.*

Apéndice K. *Procedimiento de trabajo seguro con elementos cortantes.*

Apéndice L. *Procedimiento normas de trabajo seguro en la cocina.*

