



**IDEA DE NEGOCIO DE CONSULTORIA EN RIESGOS LABORALES
PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS LLAMADA MILSA, TOMANDO
COMO CASO DE ESTUDIO LA ARROCERIA**

AUTORES:

**YESLY GARCIA SALAZAR
MAURY HERNANDEZ
NICOLAS FREILES
JAIRO GUARIN
ALIX GAFFARO**

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**Institución Universitaria Politécnico Gran Colombiano.
Ingeniería Industrial
Bogotá D.C., Colombia
2023-2**

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN: 2

2.	DESCRIPCION DE MILSA.....	3
	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:.....	3
	MISION:.....	4
	VISION:.....	5
3.	PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS:	5
4.	PUNTO DIFERENCIADOR:	7
5.	OBJETIVOS:	7
	OBJETIVO GENERAL:	7
	OBJETIVOS ESPECIFICOS:	8
6.	Marco referencial	8
7.	DESCRIPCION DE LA EMPRESA LA ARROCERIA	9
8.	PUNTO DIFERENCIADOR:	12
	Cuadro de punto diferenciador	13

1. INTRODUCCIÓN:

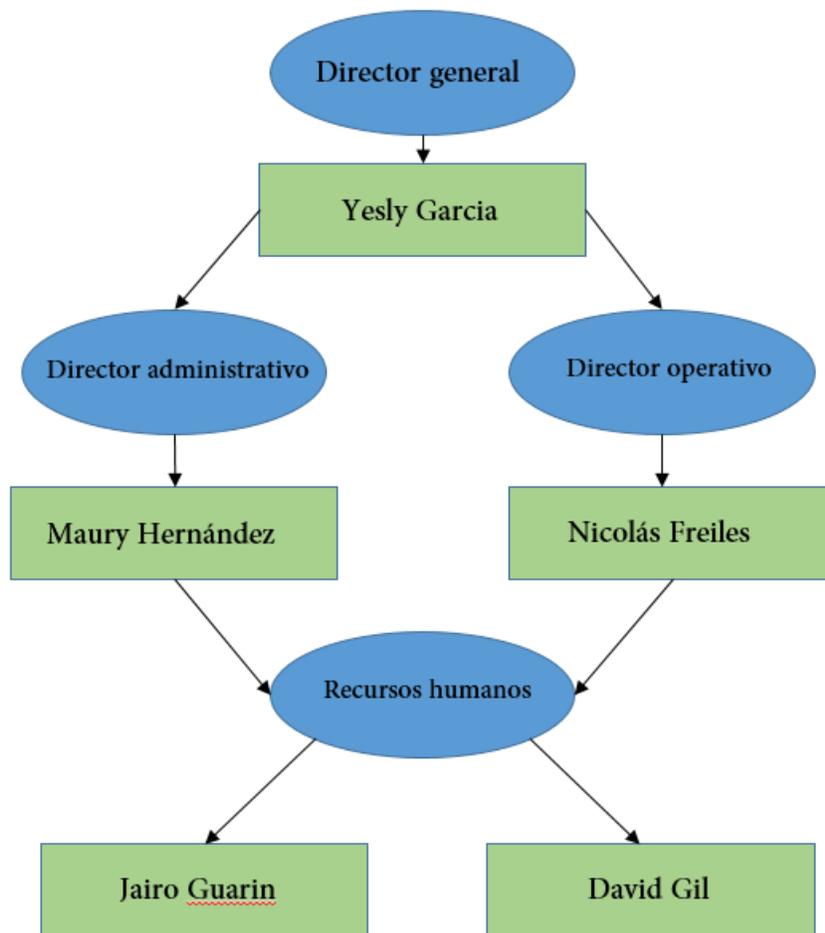
La industria alimenticia enfrenta constantes desafíos cuando hablamos de seguridad laboral puesto que ha sido un tema del que muy poco se habla por lo menos en Colombia, pero la gestión efectiva de riesgos es crucial para garantizar un entorno laboral seguro y cumplir con las normativas vigentes tales como el Decreto 3075 de 1997 es una norma que reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y dicta otras disposiciones sobre medidas sanitarias en la fabricación de alimentos..

Nuestra propuesta de consultoría de riesgos laborales MILSA se centra en proporcionar soluciones personalizadas que no solo mitiguen los riesgos asociados con la producción y manipulación de alimentos, sino que también fortalezcan la cultura de seguridad en las empresas del sector. Con un enfoque proactivo y especializado buscamos contribuir al bienestar de los trabajadores y el éxito sostenible de las organizaciones en esta industria tan vital.

Para cumplir con nuestro propósito realizamos una exhaustiva investigación de la empresa, recorriendo sus puntos de trabajo y verificando cada una de sus áreas, en busca de acciones de mejora que permitan reducir el riesgo de accidentes o enfermedades laborales, para ello implementamos un análisis DOFA (debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas) y una matriz IPVRE bajo la norma GTC-45.

2. DESCRIPCION DE MILSA

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:



MISION:

Brindar consultorías a partir de la implementación de un sistema de gestión integral de riesgos, asesorando y acompañando cada uno de los procesos de planeación, identificación, desarrollo, verificación y mejora continua. Enfocados en la creación de una cultura de prevención y acción de riesgos.

VISION:

Para el 2028 seremos reconocidos a nivel nacional como una empresa líder en la implementación de sistemas de gestión integral de riesgos, brindaremos servicios de consultoría basados en la prevención y la acción frente a los diversos riesgos que se encuentran presentes en la cadena alimenticia, enfocados en la mejora continua y en la satisfacción de cada uno de nuestros clientes a partir de un sistema de gestión de riesgos personalizado.

3. PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS:

Tabla 1

Productos y servicios del negocio MILSA.

Productos y servicios	Tiempo estimado de aplicación	Especificación
Implementación de sistema de gestión de riesgos laborales (auditorías internas)	1 año	Se realiza una evaluación inicial y de acuerdo con lo analizado se realiza un plan de acción encaminado a la implementación de un sistema eficaz de riesgos. Se dan estrategias para modificar los puntos débiles encontrados. Se realiza una evaluación continua de las instalaciones, el personal, los riesgos, la documentación y las diferentes medidas tomadas en cuenta.
Asesorías sobre sistema de riesgos y normativas referentes	3 mes	Se realizarán charlas sobre los posibles riesgos que se puedan presentar a la hora de trabajar. Se brindará asesoría sobre las normativas vigentes y su debido cumplimiento. Se brindará asesoría para la adecuada identificación de peligros y riesgos.
Capacitaciones en EPP.	2 semanas	Se realizan capacitaciones para que el personal use de forma adecuada sus respectivos EPP, generando una cultura de autocuidado.
Planes de emergencia	2 meses	Se brindará una guía para la planificación y la ejecución de un plan de riesgos enfocado la prevención, la preparación y respuesta ante emergencias.

4. ANALISIS FODA:

Implementar un análisis FODA identificando fortalezas y ubicación del negocio, calidad de nuestros productos alimenticios, analizando factores internos y externos y competencias cercanas que implementan el mismo tipo de productos alimenticios, así mismo tener ciertos tipos de alianzas que de ambas partes obtengan buenos beneficios de igual manera poder ser un negocio estable y competente para poder llegar más rápido a los clientes y competidores externos e igualitarios y poder llegar a ser su mayor competencia.

Fortalezas (F)	Oportunidades (O)
<ul style="list-style-type: none">-Personal altamente capacitado en normativas de seguridad alimentaria.-Experiencia en auditoría de empresas de servicios alimenticios.-Buenas relaciones con clientes existentes.-Acceso a herramientas de análisis de datos y tecnología para auditorías eficientes.	<ul style="list-style-type: none">-Crecimiento del mercado de servicios alimenticios.-Mayor conciencia sobre seguridad alimentaria.-Posibilidad de ofrecer servicios de consultoría en seguridad alimentaria.-Colaboración con empresas de sector alimenticio y restaurantes.
Debilidades (D)	Amenazas (A)
<ul style="list-style-type: none">-Falta de diversificación en servicios SST.-Posible falta de recursos financieros para la expansión.-Posible falta de reconocimiento de marca en el mercado.	<ul style="list-style-type: none">-Cambios en regulaciones de seguridad alimentaria.-Competencia creciente en el sector de auditoría SST.-Riesgo de crisis alimentarias que pueden dañar la reputación.-Volatilidad económica que puede afectar los presupuestos de los clientes.

5. OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

Diseñar una idea de negocio de consultoría en riesgos laborales para el sector de alimentos, llamada MILSA, tomando como caso de estudio a la empresa LA ARROCERIA.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Analizar la situación actual del mercado.
- Establecer el organigrama y estructura organizacional de la idea de negocio MILSA.
- Crear la idea de negocio de alimentos del negocio MILSA.
- Realizar un análisis de riesgos laborales y matriz IPEVR bajo la GTC 45 para la empresa caso de estudio de alimentos LA ARROCERIA.

6. Marco referencial

IDENTIFICACIÓN	OBJETIVO GENERAL	CATEGORÍAS /PALABRAS CLAVES	METODOLOGÍA INSTRUMENTOS RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	RESULTADOS
Normativas y Regulaciones	Comprender y cumplir con las normativas y regulaciones que rigen la seguridad alimentaria y los riesgos laborales.	Normativas, Regulaciones, Seguridad Alimentaria, Riesgos Laborales	Revisión documental, investigación legal y actualización constante de regulaciones.	Cumplimiento normativo, adaptación a cambios regulatorios.

Sector de Alimentos	Analizar el crecimiento y la evolución del sector de alimentos para identificar oportunidades en seguridad laboral.	Industria Alimentaria, Tendencias del Mercado, Oportunidades	Análisis de tendencias de mercado, estadísticas de crecimiento, estudios de mercado.	Identificación de áreas de alta demanda en seguridad laboral.
Experiencia y Conocimiento Técnico	Valorar la importancia de contar con un equipo altamente capacitado en normativas de seguridad alimentaria.	Experiencia, Conocimiento Técnico, Normativas, Seguridad Alimentaria.	Entrevistas a expertos, evaluación de credenciales y formación del personal.	Garantizar un equipo altamente competente.
Tecnología y Herramientas	Utilizar tecnología y herramientas de análisis de datos para mejorar la eficiencia en auditorías y reportes.	Tecnología, Análisis de Datos, Auditorías, Eficiencia	Evaluación de software y herramientas de análisis, formación del personal en su uso.	Mayor eficiencia en auditorías y generación de informes.
Alianzas Estratégicas	Establecer alianzas con empresas del sector alimenticio para ofrecer un enfoque integral en riesgos laborales.	Alianzas Estratégicas, Sector Alimenticio, Enfoque Integral	Identificación de socios potenciales, desarrollo de acuerdos de colaboración.	Ampliación de oportunidades y ventajas competitivas.

7. DESCRIPCION DE LA EMPRESA LA ARROCERIA

Nombre: LA ARROCERIA

Dirección: Cl. 65a Sur, Cra. 17g #30 17g-2 a, Bogotá

Historia y descripción:

LA ARROCERIA es un restaurante de arroz paisa fundado en el 2019 por Andrés Gonzales Álvarez y Walter García Salazar, en principio nacieron tres sedes, una ubicada en el Lucero bajo, otra en el 20 de julio y otra en diver plaza. El restaurante nace con el fin de implementar en la gastronomía Bogotana un poco de la cultura Paisa.

En el 2020 debido a la pandemia se cierra la sede del 20 de julio y se abre en el Tunal, durante los inicios de pandemia se laboraba únicamente a domicilio y con el paso de los meses se logró abrir las sedes cada una con los debidos cuidados indicados por el estado. En el 2021 los restaurantes se venden como franquicias cada uno a un dueño diferente.

El restaurante cuenta con su sede principal en el Lucero bajo la cual es propiedad del señor Leónidas García, desde el inicio del restaurante se han realizados diversos cambios en las instalaciones del restaurante esto con el fin de crear un espacio seguro para cada uno de los clientes y en pro de brindar un espacio que cumpla las normativas de salubridad.

El principal enfoque de este trabajo consiste en realizar un ciclo PHVA basado en la mejora del producto ofrecido, del servicio y de las instalaciones con el fin de ofrecer un servicio satisfactorio y de calidad.

Preliminares:

- Comprender el enfoque de cada uno de los procesos que se manejan dentro del restaurante y verificar si coinciden con la misión, visión y políticas de calidad
- Reconocer las instalaciones, los empleados, el servicio y los diferentes procesos como un conjunto que trabaja en sincronización
- Establecer una metodología basada en la mejora continua

Puntos a verificar:

- Cumplimiento de las necesidades del cliente
- Cocina
- Almacenamiento de productos
- Empleados
- Instalaciones
- Productos alimenticios
- Elementos de protección utilizados
- Documentación actualizada

Figura I



Nota. La Figura I pone en evidencia los distintos factores de riesgo tanto para personal de LA ARROCERIA, como de sus clientes.
(García)

8. PUNTO DIFERENCIADOR DE COMPETIDORES:

Cuadro de punto diferenciador

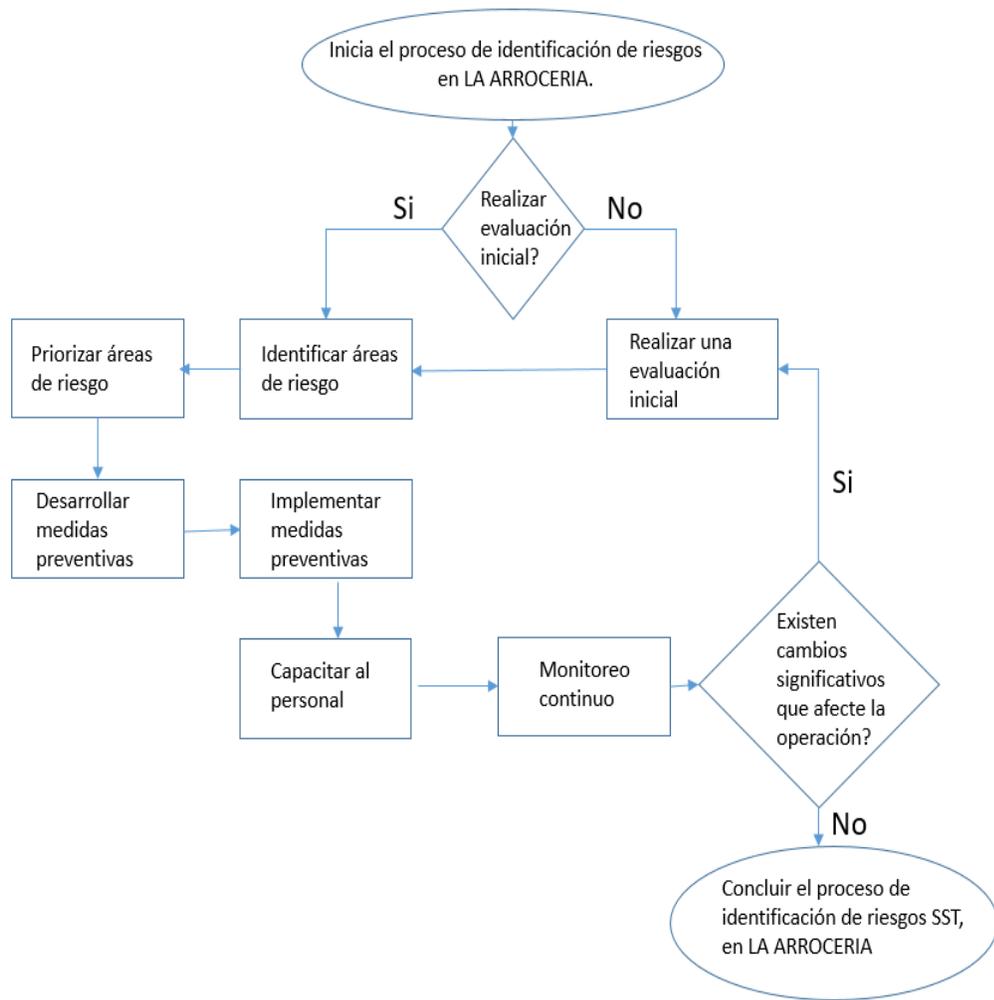
Tabla 2

NOMBRE	UBICACIÓN	PUNTO DIFERENCIADOR	PAGINA WEB	CITA
Intertek Colombia	Oficina principal Bogotá, Calle 127A # 53A - 45 oficina 1103 - Torre II	La inspección de alimentos se puede utilizar como una herramienta de gestión de calidad exclusiva y como un punto de control para salvaguardar la calidad y la seguridad de sus productos directamente en sus países de origen, en la etapa más temprana de la fase logística	https://www.intertek.com.co/alimentos/	(Intertek, s.f.)
SGS	Carrera 100 No. 25C - 11, Bogotá, Colombia	Desde formación e inspecciones hasta control de comercios minoristas y servicios de cliente misterioso, pasando por auditorías, certificaciones, pruebas y servicios técnicos y de asesoramiento, nuestro equipo mundial de expertos en el sector le ayuda a garantizar que todas sus operaciones y productos cumplan con las normas internacionales más exigentes.	https://www.sgs.com/es-co/nuestros-servicios/agricultura-y-alimentos/alimentos	(SGS)

QIMA	App movil QIMA	Las inspecciones alimentarias de QIMA le permiten detectar inconsistencias en sus lotes de producción antes de que salgan de la granja o de la fábrica, ayudándole a reaccionar de forma oportuna y evitar re trabajo, nuevas órdenes o retiradas de producto. Con los informes de inspección detallados que se le entregan el mismo día e inteligencia de datos en tiempo real sobre sus proveedores, puede tomar decisiones rápidas e informadas para su cadena de suministro de alimentos.	https://www.qima.es/services/food-inspection-services	(QIMA)
------	----------------	---	---	--------

MIL S.A	Orientación virtual, App virtual	<p>Personal altamente capacitado en normativas de seguridad alimentaria, experiencia en auditoría de empresas de servicios alimenticios, buenas relaciones con clientes existentes, acceso a herramientas de análisis de datos y tecnología para auditorías eficientes, crecimiento del mercado de servicios alimenticios, mayor conciencia sobre seguridad alimentaria, posibilidad de ofrecer servicios de consultoría en seguridad alimentaria.</p>	<p>https://milsa/alimentacion/</p>	
---------	----------------------------------	--	--	--

9. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO:



- A través de las auditorías realizadas por MILS.A en LA ARROCERIA, se han identificado diversos riesgos y condiciones de trabajo que podrían afectar la seguridad y salud de los empleados. Esta iniciativa ha contribuido significativamente a la mejora de las condiciones laborales en el restaurante.
- Gracias a la matriz de riesgo realizada, se logró identificar los riesgos que el restaurante debe corregir de manera inmediata pensando en el cuidado de sus trabajadores.
- La inversión en la seguridad y salud en el trabajo no solo cumple con obligaciones éticas y legales, sino que también mejora la reputación de LA ARROCERIA. La adherencia en los estándares elevados de seguridad puede ser un diferenciador competitivo en la industria gastronómica.
- El proyecto nos ha permitido reconocer la necesidad de implementar la seguridad y salud en el trabajo en el ámbito alimenticio, demostrándonos un amplio campo de mercado sobre el cual podemos laborar como idea de negocio.

BIBLIOGRAFIA

- CERVECISTAS. (2022). *El proceso de fabricación de la cerveza - Los Cervecistas*. Recuperado el 28 de Septiembre de 2022, de Cervecistas: <https://www.loscervecistas.es/el-proceso-de-fabricacion-de-la-cerveza/>
- Garcia, Y. (s.f.). *Registro fotografico SST*. Bogotá D.C.
- GIRO. (2022). *Productos de Seguridad y Salud en el Trabajo Colombia*. Recuperado el 28 de September de 2022, de Gestión Integral del Riesgo Ocupacional: <https://www.giro.com.co/productos-en-SST.html>
- Intertek. (s.f.). *Intertek total Quality*. Obtenido de <https://www.intertek.com.co/alimentos/>
- K&C Consultores. (2022). *Nuestros productos*. Recuperado el 28 de September de 2022, de Grupo K&C Consultores: <https://kyiconsultores.com/index.html>
- NESTLE. (s.f.). *NESTLE*. Obtenido de <https://empresa.nestle.es/es/sobre-nestle>
- Nutresa, G. (s.f.). *Nutresa*. Obtenido de <https://gruponutresa.com/quienes-somos/acerca-de-nosotros/>
- QIMA. (s.f.). *Servicios de inspección alimentaria*. Obtenido de <https://www.qima.es/services/food-inspection-services>
- SafeMode. (2022). *Inicio | Tienda Virtual Safe Mode*. Recuperado el 28 de September de 2022, de Safe Mode SAS: <https://smsafemode.com/tienda/>
- sas, A. (s.f.). *SAS*. Obtenido de <https://www.alimentossas.com/Quienes-Somos>
- Service Company Group. (2022). Recuperado el 28 de September de 2022, de La Mejor Asesoría en Seguridad y Salud en el Trabajo en Colombia: <https://servicecompany.com.co/>
- SGS. (s.f.). *SGS Alimentos*. Obtenido de <https://www.sgs.com/es-co/nuestros-servicios/agricultura-y-alimentos/alimentos>
- SST Colombia. (2022). *Productos*. Recuperado el 28 de September de 2022, de SST Colombia: <https://sstcolombia.com.co/>
- Unidad de investigación acreditada de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata. (29 de 03 de 2020). *Introducción a la elaboración de cerveza artesanal*. Obtenido de Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales: <https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/GUIA-CERVEZA.pdf>