

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.

Línea base de seguridad y salud en el trabajo para la empresa punto y coma – comidas rápidas

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

Presenta:

Diana Carolina Duque Escobar

Andrea Karina Prado Chinchilla

Diana Marcela Ríos Malaver

Director:

Julián Andrés Martínez Rincón

**Ingeniero electrónico, Máster Universitario en Dirección y Administración de Empresas,
Especialista en Gerencia de Proyectos, Especialista en Salud Ocupacional
Lic. en S.O.:1637 del 16 de julio de 2013**

Agosto de 2023

Criterios de Existencia

Nombre del Informe	
Línea base de seguridad y salud en el trabajo para la empresa punto y coma – comidas rápidas	
Nombre(s) de lo(s) Investigador(es)	Diana Carolina Duque Escobar; Andrea Karina Prado Chinchilla; Diana Marcela Ríos Malaver
Número del contrato	20230707034108
Fecha y Lugar de Presentación	Septiembre 2023 Bogotá.
Idioma	Español
Disponibilidad	
Nombre de la empresa	Punto y Coma (Maris Hadith Trillos Torres)
NIT	1065585531-7
Nombre del proyecto de investigación asociado	Línea base de seguridad y salud en el trabajo para la empresa punto y coma – comidas rápidas
Número de páginas	50



Tabla de Contenido

	Pág.
Resumen.....	8
Introducción	11
1. Objetivos	12
1.1. Objetivo General	12
1.2. Objetivos Específicos.....	12
2. Marco Referencial.....	13
2.1. Marco Conceptual.....	13
2.2. Marco Legal.....	15
2.3. Marco Teórico	18
2.4. Marco Contextual.....	19
3. Marco Metodológico.....	22
3.1. Diseño de Investigación de la Consultoría	22
3.2. Fases de la Consultoría	24
3.2.1 Fase de contacto.....	24
3.2.2 Fase de contrato	24
3.2.3 Fase de diagnóstico	25
3.2.4 Fase de planeación.....	25
3.2.5 Fase de acción	25
3.2.6 Fase de Evaluación	25
3.2.7 Fase de Cierre	26
3.3 Población Objeto e impacto de la consultoría	26



3.4 Técnica e Instrumentos	26
3.5 Técnicas de actuación y de análisis de la información	29
3.6 Presupuesto	31
3.7 Cronograma	31
4. Resultados	34
4.1 Fase de diagnostico	34
<i>4.1.1 Evaluación inicial Decreto 1072 de 2015</i>	<i>34</i>
<i>4.1.2 Evaluación inicial Resolución 0312 de 2019</i>	<i>36</i>
4.2 Fase de Planeación y Acción	38
<i>4.2.1 Asesoramiento sobre la asignación de la persona encargada del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG – SST y como documentar dicha asignación.</i>	<i>38</i>
<i>4.2.2 Informe descripción sociodemográfica y auto reporte de salud</i>	<i>39</i>
<i>4.2.3 Desarrollo de la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos</i>	<i>39</i>
4.3 Fase de evaluación y Cierre	41
<i>4.3.1 Plan de capacitación anual</i>	<i>41</i>
<i>4.3.2 Plan de mejoramiento</i>	<i>41</i>
5. Conclusiones	42
6. Recomendaciones	43
7. Referencias	45
8. Apéndices	49



Lista de Tablas

	<i>Pág.</i>
<i>Tabla 1. Actividades y Técnicas de Instrumentos.....</i>	28
<i>Tabla 2. Presupuesto Consultoría.....</i>	31
<i>Tabla 3. Cronograma basado en la metodología Audirac, fases de la consultoría.....</i>	32
<i>Tabla 4. Avance en el ciclo PHVA del diagnóstico inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Decreto 1072 de 2015</i>	34
<i>Tabla 5. Avance por capítulos del diagnóstico inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Decreto 1072 de 2015</i>	35



Lista de Figuras

	Pág.
<i>Figura 1. Matriz DOFA de Punto y coma comidas rápidas</i>	22
<i>Figura 2. Síntesis de la metodología de Audirac</i>	31
<i>Figura 3. Avance del ciclo PHVA según evaluación inicial del Decreto 1072:2019 de punto y coma - comidas rápidas</i>	35
<i>Figura 4. Avance de capítulos diagnóstico inicial del Decreto 1072; 2019 de la empresa punto y coma comidas rápidas</i>	36
<i>Figura 5. Nivel de evaluación resolución 0312 de 2019.....</i>	36
<i>Figura 6. Ciclo PHVA Resolución 0312:2019 punto y coma comidas rápidas.....</i>	37
<i>Figura 7. Desarrollo estándar resolución 0312:2019 de la empresa punto y coma - comidas rápidas</i>	37



Lista de Apéndices

	Pág.
<i>Apéndice 1. Evaluación de los estándares mínimos de la resolución 0312.....</i>	49
<i>Apéndice 2. Informe de la evaluación de los estándares mínimos de la resolución 0312.....</i>	49
<i>Apéndice 3. Evaluación del decreto 1072 de 2015</i>	49
<i>Apéndice 4. Informe de la evaluación del decreto 1072 de 2015</i>	49
<i>Apéndice 5. Reunión de asignación del responsable de seguridad y salud en el trabajo.....</i>	49
<i>Apéndice 6. Acta de nombramiento del responsable de seguridad y salud en el trabajo.....</i>	49
<i>Apéndice 7. Video.....</i>	49
<i>Apéndice 8. Encuesta sociodemográfica.....</i>	49
<i>Apéndice 9. Informe de descripción sociodemográfica y auto reporte de condiciones de salud</i>	49
<i>Apéndice 10. Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos, basado en la GTC-45</i>	49
<i>Apéndice 11. Plan anual de capacitaciones</i>	49
<i>Apéndice 12. Plan de mejora con base a la evaluación inicial de la resolución 0312.....</i>	49



Resumen

La seguridad y salud en el trabajo si bien es una obligación normativa, fundamentada en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, también busca cuidar el bienestar y la salud de los empleados, ayudando a mitigar las enfermedades y los accidentes laborales, de esta manera se presenta que las empresas pequeñas no cuentan con los conocimientos o se tiene abundancia de información, por esta razón a través de la consultoría científico técnica se pretende diseñar la línea base del SG-SST, en el establecimiento de comidas rápidas, Punto y Coma, Ubicado en la ciudad de Valledupar.

El diseño de la línea base de seguridad y salud en el trabajo, tiene como objetivo crear un punto de partida a través del diagnóstico inicial del SG-SST en el sector gastronómico del establecimiento de comidas rápidas, fundamentada por el método científico, permitiendo identificar aspectos que se presenten en operaciones específicas, a través de la investigación aplicada con un enfoque investigativo mixto y un diseño de diagnóstico descriptivo, empleando como consultoría las fases de la metodología Audirac. La población evaluada está conformada por 8 trabajadores del establecimiento de comidas rápidas Punto y Coma en la ciudad de Valledupar.

Como conclusión se presenta que los resultados de las evaluaciones indican que el índice de acatamiento, sus porcentajes y alcances detectados, determinan que Punto y Coma, comidas rápidas no cumple con la normativa, poniendo en manifiesto la integridad de los operarios y administrativos que realizan su respectiva función, de la misma forma que afecta el contexto económico y normativo del establecimiento de comidas rápidas. Así mismo es considerada una oportunidad para el inicio y punto de partida del sistema.

Palabras Clave. Seguridad y salud en el trabajo, Diagnóstico Inicial, Estándares mínimos, Matriz de peligros y riesgos.



Abstract

The safety and health at work although it is a regulatory obligation, based on the Decree 1072 of 2015 and Resolution 0312 of 2019, also seeks to care for the welfare and health of employees, helping to mitigate diseases and accidents at work, in this way it is presented that small businesses do not have the knowledge or have an abundance of information, for this reason through the scientific technical consultancy aims to design the baseline of the SG-SST, in the establishment of fast food, Punto y Coma, Located in the city of Valledupar.

The design of the baseline of safety and health at work, aims to create a starting point through the initial diagnosis of the SG-SST in the gastronomic sector of the fast food establishment, based on the scientific method, allowing to identify aspects that are present in specific operations, through applied research with a mixed research approach and a descriptive diagnostic design, using the phases of the Audirac methodology as a consultancy. The evaluated population is made up of 8 workers of the Punto y Coma fast food establishment in the city of Valledupar.

In conclusion, it is presented that the results of the evaluations indicate that the rate of compliance, its percentages and detected scopes, determine that Punto y Coma, fast food, does not comply with the regulations, showing the integrity of the operators and administrative staff that perform their respective functions, in the same way that it affects the economic and regulatory context of the fast-food establishment. It is also considered an opportunity for the beginning and starting point of the system.

Keywords. Occupational Health and Safety, Initial Diagnosis, Minimum Standards, Hazard and Risk Matrix.

Introducción

La seguridad y salud en el trabajo representa una obligación en las empresas, que buscan cuidar el bienestar y la salud de los empleados, ayudando a mitigar las enfermedades y los accidentes laborales, ahora bien, empresas pequeñas no cuentan con los recursos y

conocimientos, de esta manera a través de la consultoría científico técnica se pretende diseñar la línea base del SG-SST, dando claridad a las empresas en cuanto al desconocimiento de los procesos en SST, especialmente en la parte normativa, estipulada por el gobierno nacional en la cual las organizaciones deben implementar un sistema de gestión acorde a su riesgo y su actividad económica, de acuerdo al decreto 1072 de 2015 y la resolución 0312 de 2019.

Para el desarrollo de la línea base de SG-SST en el establecimiento de comidas rápidas Punto y Coma, los datos serán recolectados y/o analizados bajo la normativa del decreto 1072:2015 y la resolución 0312:2019, dando alcance a la evaluación inicial, descripción perfil sociodemográfico y condiciones de salud, matriz de identificación de riesgos y peligros, plan de capacitaciones, y con base en esta información plantear un plan de mejora con las dificultades detectadas en la empresa.

La información recolectada se analizará y procesará de acuerdo a las fases de la consultoría, sugerida por la metodología de Audirac: contacto, contrato, diagnóstico, planeación, acción, evaluación y cierre.

Los resultados de la consultoría permitirán a al establecimiento tener claridad en el punto de partida del sistema, así como las recomendaciones y sugerencias para el darle cumplimiento a los programas, planes y actividades que formarán parte del SG-SST.

1. Objetivos

1.1. Objetivo General

Diseñar la línea base del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, para la empresa punto y coma comidas rápidas de la ciudad de Valledupar.

1.2. Objetivos Específicos



- Evaluar el cumplimiento de los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019, bajo el marco del decreto 1072 de 2015, de la empresa Punto y Coma.
- Desarrollar los principales componentes del sistema de la seguridad y salud en el trabajo, basados en resolución 0312 de 2019.
- Establecer el plan de mejora para la empresa Punto y Coma comidas rápidas ubicado en la ciudad de Valledupar.

2. Marco Referencial

2.1. Marco Conceptual.

Colombia mediante la normativa vigente establece que la **seguridad y salud en el trabajo** se trata de una especialidad que trata la prevención de lesiones y enfermedades en los empleados (Ministerio del trabajo, 2015, artículo 2.2.4.6.3).

El Ministerio de trabajo en su Decreto 1072 de 2015 reglamenta la forma de cómo hacer del **Sistema de Gestión de la seguridad y Salud en el trabajo** (SG-SST), que se engloba en un **ciclo llamado el PHVA** (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar) (Espinoza, Lanza, & Torres, 2020) que obliga a implementar acciones de mejora una y otra vez, que van de la mano con los indicadores que llevan consigo la medición de la ejecución de los objetivos, y todas las acciones que se puedan tomar para prevenir y mitigar los riesgos que se traducen en menos accidentes y menos enfermedades laborales (Ministerio del trabajo, 2015, artículo 2.2.6.1.10.5.).

El Ministerio de Trabajo en el año 2019 con el fin de flexibilizar la implementación del Decreto 1072 de 2015 para empresas medianas y pequeñas expidió la resolución 0312 de 2019, sobre los **estándares mínimos del sistema del Sistema de Gestión de la seguridad y Salud en el trabajo** (SG-SST) esto tuvo como objeto reducir la cantidad de estándares a cumplir con base en la cantidad total de empleados vigentes (Ministerio del trabajo, 2015, artículo 2.2.4.6.16)

Según la Resolución 0312 de 2019 en el capítulo 1 artículo 3, establece los estándares mínimos para los empleadores, empleadores y contratistas con diez (10) o menos empleados en su ítem 3 la **asignación de la persona que diseñe el Sistema de Gestión** de SST (Merchán & Merchán, 2023), quien será una persona calificada por una institución educativa y certificada para ser el **responsable** de: esquematizar, implementar, dirigir, organizar y efectuar las tareas del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo de la organización (Ministerio del trabajo, 2015, artículo 2.2.4.6.3).

En sus definiciones del Decreto 1072 de 2015 en el Artículo 2.2.4.6.2 establece las **condiciones de salud**, como un grupo de variables ecuanimes y de autor reporte y estado fisiológicas, psicológicas y socioculturales que describen el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la comunidad trabajadora (Gil, 2012), y la **descripción sociodemográfica** como

los rasgos sociodemográficos de la comunidad trabajadora, que incorpora la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de empleados tales como: grado de estudios, ingresos, sitio de vivienda, conformación familiar, nivel socioeconómico, estado civil, raza, profesión u oficio, lugar de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo (Ministerio del trabajo, 2015, artículo 2.2.4.6.1).

Por otra parte, es importante realizar una matriz de identificación de peligros, valoración de riesgos, y delimitación de controles, por tal razón, un **peligro** se define como la causa, fuente o motivo con probabilidad de ocasionar deterioro en la salud de los empleados (Decreto 1072 de 2015, Art 2.2.4.6.2. – Literal 27). por otro lado un **riesgo** es la mezcla de la probabilidad de que suceda una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser efecto por estos (Decreto 1072 de 2015 Art 2.2.4.6.2. - literal 34).

Un **plan de capacitación** en SG SST es una planeación anual que se hace para los empleados, tiene como objeto prepararlos para que trabajen de manera segura, tratando de prevenir lesiones e incidentes (Vega, 2016).

2.2. Marco Legal.

La asesoría se llevó a cabo bajo la normativa legal vigente, establecida por el gobierno nacional y las entidades encargadas de controlar y velar por la higiene industrial y ocupacional de la población colombiana, como se enmarca a continuación:

En Colombia desde el año 2019, consta con unos requisitos mínimos de ejecución de los SG-SST, a estos se les debe dar cumplimiento teniendo en cuenta la clasificación del riesgo y al



grupo exacto de trabajadores. (**Resolución 0312, 2019**). Esta resolución es una herramienta flexible para ejecutar lo plasmado en el **decreto 1072 de 2015** encargado de regular la normativa laboral de todos los sectores económicos de Colombia, el cual contiene una estructura de salud y seguridad laboral; así mismo decreta las obligaciones de los empleadores y llevar a la práctica los SG-SST (Ministerio del trabajo, 2015, artículo 2.2.4.6.3)

Existen estatutos normativos delegados a prevenir y mitigar los desastres naturales como lo refiere la **ley 46 de 1988** (Congreso de Colombia, 1988) donde, se optimiza el manejo de los recursos tangibles e intangibles (ley 46, 1988). Así mismo la **ley 1523 del 2012** tiene como objetivo prevenir y dar solución a las emergencias presentadas por desastres, a través del cumplimiento de responsabilidades de la autoridad estatal, sector empresarial y sociedad; que desarrollaran el proceso de la administración del riesgo (Congreso de Colombia, Capítulo 1, 2012). El cuidado de las emergencias naturales se debe cumplir bajo lo plasmado **decreto 919 de 1989**, este establece que el sistema nacional debe acoplar al sector industrial en la disposición de sucesos naturales conforme con su actividad comercial. (Presidencia de la república, 1989)

Una de las normativas más ambiguas vigente es la (**Resolución 2400, 1979**) establece normas y criterios aplicables en cualquier sitio de trabajo; las cuales garantizan la confianza y protección laboral (Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1979). La seguridad industrial, los elementos de defensa personal y la descripción de los agentes químicos, biológicos, ambientales y físicos; hace parte de la estructura de la (**Ley 9, 1979**) (Congreso de la república, 1979)

Los trabajadores de Punto y coma se ven muy expuestos al riesgo psicosocial, en la (**Resolución 2646, 2008**) se enmarca los requisitos para el reconocimiento, valoración, prevención, intervención e inspección de exposición de agentes psicosociales presentes en los ámbitos laborales (Ministerio de salud y protección social, por la cual se establecen disposiciones

y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen d, 2008). Con el objetivo de mejorar la tensión y el estrés provocado en los lugares de trabajo se emitió (**Ley 1857, 2017**) en la cual se estipulan espacios que permitan el desarrollo jornadas familiares (Congreso de Colombia, 2017).

Para determinar, valorar y estimar los riesgos y peligros se tomó como base el modelo de descripción de riesgos y peligros, donde se describen y se valoran cada uno de ellos de acuerdo a la exposición de los trabajadores en materia de seguridad y salud laboral (ICONTEC, 2012)

Con la intención de llevar una inspección y seguimiento del sistema general de riesgos profesionales se emitieron unas normativas específicas, de acuerdo con el decreto (**Decreto 1990, 2016**) se fijan las liquidaciones y condiciones en las que se debe realizar el aporte al sistema de seguridad social e integral (Ministerio de salud y protección social, 2016). Teniendo en cuenta **Decreto 19 de 2012** donde se describen las incapacidades (Presidencia de la republica de Colombia, 2012) y las licencias y en la (**Resolución 4059, 1995**) acoge el modelo único de reporte de incidentes y enfermedades de trabajo (Ministerio de trabajo y seguridad social, 1995), así mismo la (**Resolución 1401, 2007**) regula la indagación de sucesos laborales (Ministerio de la Protección Social, 2007).

Para llevar un control y evaluación de los chequeos médicos se creó la **Resolución 2346, 2017** (Ministerio de la Protección Social, 2007).

La definición y clasificación de las actividades económicas se encuentra plasmada en **Resolución 768, 2022** (Presidente de la republica de Colombia, 2022).

Para ampliar información sobre la matriz legal, remitirse al anexo de la matriz de requisitos legales.

2.3.Marco Teórico

La comercialización de comidas rápidas preparadas en Colombia es una práctica común en la economía del país, que aporta ingresos a muchos emprendedores y empresarios (Herrera, 2011).

En Colombia en el año 1979 se empezaron a tener los primeros pilares en asuntos de seguridad y salud en el trabajo, donde se comenzó a generar reglas sobre el ambiente laboral, salud y estilo de vida de los empleados de una compañía (Garcia, Navarro, & Parra , 2020)

Por esta razón el Ministerio de Trabajo creo el decreto 1072 de 2015 donde se especifica donde implementar el sistema de seguridad y salud en el trabajo y resume para las empresas más pequeñas en la resolución 0312 de 2019, sin embargo, para llevar a cabo a lo estipulado en el decreto y la resolución es necesario recopilar datos, investigaciones y procesos (Ministerio del Trabajo, 2019, art. 27)

En las investigaciones realizadas muchos autores refieren en el diseño e implementación de seguridad y salud en el trabajo para empresas grandes, pero es poca la información de cómo se debe realizar en empresas pequeñas de comida rápida, sin embargo, no se debe dejar de lado ya que la ley reglamenta que estas empresas de nivel de riesgo I II y III, deben contar con un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo (Hanvold et al., 2018)

La idea en implementar el SG-SST es crear tácticas y controles sobre los riesgos reconocidos en cada uno de los procesos de la empresa, esto para conseguir un ambiente confiable aportando al progreso continuo en todos los procesos de identificación de peligro y la evaluación preliminar de los riesgos (Jaimés, 2018)

En primer momento se hace necesaria una evaluación inicial de estándares del Decreto 1072:2015 y los estándares mínimos de la resolución 0312:2019 y dar a conocer los resultados



las partes interesadas. La evaluación preliminar es uno de los estándares que obliga el decreto donde se define como se encuentra la empresa en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), y se debe hacer un informe de esta información donde se deben adicionar indicadores de accidentes y enfermedad en los dos años anteriores (Ministerio del trabajo, 2015, art 2.2.4.6.16.)

Seguido de un encargado para que diseñe el Sistema de Gestión de SST, que puede ser ejecutado por un técnico en seguridad y salud en el trabajo en sus áreas, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite como mínimo un (1) año comprobado por las empresas en las cuales laboro y que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas (Ministerio de trabajo, 2019, art 3)

Adicionalmente se debe identificar los riesgos y peligros a través de una herramienta llamada IPERC (Identificación de Peligros y la Evaluación de Riesgos y Controles) que cumpla con lo estipulado en la GTC 45, que ayuda a conocer la posibilidad y lo peligroso del riesgo durante el curso de preparación del proyecto (ICONTEC, 2012)

Por eso con esta información recolectada se realiza un plan de capacitaciones que tiene como finalidad impulsar la promoción y prevención de riesgos laborales a través de un plan anual, con la cooperación dinámica de todos los empleados de la compañía (Gonzalez, Molina, & Patarroyo, 2019)

Finalmente, el plan de mejora busca, establecer fechas y actividades a realizar para darle solución a los hallazgos en la evaluación inicial y poder obtener un ciclo PHVA más eficiente y en mejora continua (Ministerio de trabajo, 2019, art 2.2.3.3.3.)

2.4.Marco Contextual

Punto y coma – comidas rápidas inicia labores en un punto físico el 28 mayo de 2021 en la ciudad de Valledupar con su actividad de restaurante de comidas rápidas, con el fin de satisfacer la demanda y contribuir a la economía generando empleabilidad y destacando los sabores propios de la región, lo que posiciona a la empresa como una de las mejores experiencias gastronómicas de la ciudad.

a. Criterios de Existencia.

El objeto de este contrato Numero 20230707034108 es desarrollar la línea base de seguridad y salud en el trabajo para el establecimiento Punto y Coma – comidas rápidas (Maris Hadith Trillos Torres) con: una evaluación inicial con base en el decreto 1072 de 2015 y los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019 dando como resultado un informe de cada uno, un acta de recomendación referente al perfil del responsable del sistema de gestión y autorizar y documentar la asignación del cargo, análisis y diagnóstico sociodemográfico de los empleados y auto reporte de salud, una matriz de reconocimiento y evaluación de riesgos, un cronograma de capacitaciones y finalmente un plan de mejoramiento estos documentos quedaran a disposición de la empresa y serán realizados y revisados por las estudiantes Diana Marcela Ríos Malaver, Andrea Karina Prado Chinchilla y Diana Carolina Duque Escobar de posgrado de especialización en gerencia en seguridad y salud en el trabajo y por el consultorio de la universidad Politécnico Gran Colombiano y revisado y aprobado por la representante legal Maris Hadith Trillos Torres.

b. Datos de la empresa asesorada.

Para la empresa Punto y Coma (Maris Hadith Trillos Torres), ubicada en la ciudad de Valledupar con dirección de domicilio MZ E1 CASA 12ª urbanización Colombia, inscrita en la cámara de comercio el 01 de Julio del 2020, con el certificado de matrícula mercantil de persona natural, cuya

actividad económica principal es el expendio a la mesa de comidas preparadas e identificada con NIT: 1065585531-7.

Las estudiantes de posgrado Diana Carolina Duque Escobar; Andrea Karina Prado Chinchilla; Diana Marcela Ríos Malaver, tramitaron un contrato, como modalidad de grado llamado consultorio de la universidad Politécnico Gran Colombiano y la representante legal Maris Hadith Trillos Torres con el fin de realizar un proyecto de investigación en línea base de seguridad y salud en el trabajo para la empresa punto y coma – comidas rápidas, el restaurante se encuentra clasificado en riesgo III y tiene dentro de su equipo a trabajo a 8 colaboradores.

c. Contexto de la empresa.

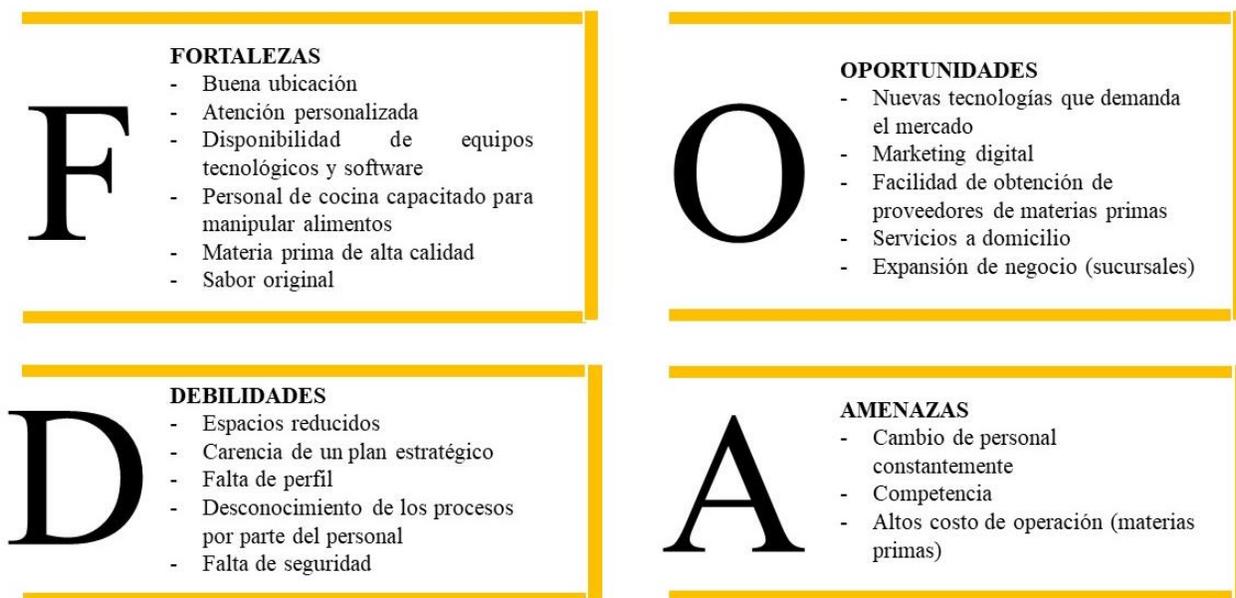
Punto y coma comidas rápidas, nace de la pasión por el cocinar del esposo de la propietaria; años atrás tenía la idea iniciar un negocio de comidas rápidas, pero sabía que debía perfeccionar sus conocimientos culinarios y que el sabor original los diferenciara de los demás.

Llega pandemia y con ella el cierre de toda la economía mundial; pero quedarse sentados quejándose no era la solución. Los propietarios decidieron instruirse con cursos de coach internacionales de emprendimiento y se sintieron motivados de iniciar la llamada mejor aventura de sus vidas. El 17 de abril de 2020 abrieron las puertas de punto y coma comidas rápidas desde su residencia y solo vendían domicilios, fueron creciendo y se hicieron conocer por su sabor característico y productos de calidad, fue tal el éxito que sus clientes pedían un punto físico, fueron trabajando en el sueño de abrir las puertas en un punto presencial y el día 28 de mayo de 2021 materializaron la idea, al día de hoy punto y coma comidas rápidas, se cataloga como uno de los principales restaurantes de comidas rápidas de la ciudad de Valledupar, con miras a seguir creciendo y colocar una nueva sucursal.

El establecimiento se destaca por ofrecer productos de alta calidad, destacándose por su sabor original, equipo de trabajo capacitado y comprometido con la atención al cliente, brindando un servicio de calidad a sus clientes.

La identificación de la exposición y oportunidades a partir del contexto de la organización, tomando como base la matriz DOFA, la cual es un método que permite estudiar y conocer la situación de la empresa mediante sus debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas.

Figura 1.
Matriz DOFA de Punto y coma comidas rápidas



Nota: La imagen representa la evaluación actual de la empresa a través de factores como fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del año 2023.

3. Marco Metodológico

3.1. Diseño de Investigación de la Consultoría

La consultoría en el ámbito organizacional dirigida a la seguridad y salud en el trabajo es considerada un asesoramiento experto, el cual posibilita a las empresas y organizaciones



alcanzar sus objetivos y metas, a través de diagnósticos, evaluaciones y técnicas analíticas, de este modo la investigación ira fundamentada a través del método científico, como procedimiento que permitirá detectar elementos que surjan en tareas específicas, con procesos de análisis que sigan una estructura lógica para que de esta manera se puedan llegar a unas conclusiones,

fundamentado en lo experimental, sustentado en una realidad observable y no en ideas subjetivas

La investigación a emplear es la aplicada, la cual se considera pertinente para el desarrollo de la línea base del sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo, este enfoque de investigación comienza con el análisis profundo, la observación, estructuración e implementación de procedimientos metódicos, adecuadas para el diagnóstico, principalmente la investigación aplicada permite identificar, mejorar y optimizar los sistemas y procedimientos, es considerada aplicada porque se fundamenta en la eficiencia de los mismos y se encuentra enfocada en la resolución de problemas productivos de la sociedad

El enfoque empleado en la investigación en curso que más se adecua al diagnóstico y punto de partida del SG-SST es el método mixto el cual ilustra una serie de procedimientos metódicos, experimentales y analíticos de la información cuantitativa y cualitativa

El diseño de la investigación es la guía de ruta para dar solución a los cuestionamientos planteados, en el presente estudio el diseño será descriptivo- diagnostico, está clase de diseño es principalmente empleada para describir o caracterizar situaciones a través de la representación fiel de los procesos, actividades y personas, así mismo su objetivo principal no solo se fundamenta en una descripción y recolección de datos, adicional a esto analiza, relaciona y



predice el conocimiento recolectado y los hallazgos, generando un aporte significativo al proyecto

3.2. Fases de la Consultoría

La metodología Audirac, fue implementada en el actual estudio, es muy empleada en cuanto consultorías se refiere

La escogencia de esta metodología se fundamenta en que el establecimiento de comidas rápidas punto y coma, no cuenta con un SG-SST y se considera adecuada para realizar la línea base del sistema.

3.2.1 Fase de contacto

Como primer sondeo, se generó una cita con la dueña y representante del establecimiento de comidas rápidas punto y coma, encuentro que permitió identificar las necesidades del establecimiento en cuanto al tema de seguridad y salud en el trabajo, lo cual define que se puede generar una línea base o punto de partida para el sistema de seguridad y salud en el trabajo, en donde se establecieron las actividades a entregar.

3.2.2 Fase de contrato

Se procedió a realizar el contrato entre el Politécnico Gran Colombiano y la representante legal Maris Hadith Trillos Torres, como convenio específico de cooperación interinstitucional. Se establecieron los siguientes entregables: Informe de Diagnóstico Inicial - Decreto 1072, Informe de Estándares Mínimos (Ministerio de trabajo, 2019), Asesoramiento sobre asignación de la persona encargada del SGSST y cómo documentar la asignación junto con sus responsabilidades, informe descripción sociodemográfica y auto reporte de condiciones de salud, desarrollo de la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos, sugerencias

de acciones de mejora y acciones correctivas de acuerdo con las necesidades de la empresa (Plan de Mejoramiento), Plan de capacitación anual.

3.2.3 Fase de diagnóstico

De acuerdo a lo establecido en el decreto 1072 de 2015 y los parámetros requeridos en la resolución 0312 de 2019, y teniendo en cuenta que es una empresa de menos de 8 trabajadores, se procedió a diseñar y emplear herramientas de diagnóstico tipo lista de chequeo, que permitieron demostrar el cumplimiento de los estándares mínimos a través de porcentajes establecidos.

3.2.4 Fase de planeación

De acuerdo con Mendoza (2014), en esta etapa se deben definir las estrategias, recursos para lograr los objetivos.

- Se planeó realizar una asesoría de la persona encargada del SG-SST, con la finalidad de que los directivos tengan claridad en cuanto a la normativa y las características basadas en el decreto 1072 de 2015 y la resolución 0312 de 2019.
- Se planeó ejecutar encuestas para realizar el perfil sociodemográfico y las condiciones de salud de los trabajadores.
- Se planeó desarrollar la matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles. (Matriz IPER).
- Se planeó realizar un informe con el plan de capacitación anual y plan de mejora.

3.2.5 Fase de acción

Puesta en práctica de la planeación.

3.2.6 Fase de Evaluación



Se analizaron los resultados arrojados, se genera el plan de capacitación anual y el plan de mejora.

3.2.7 Fase de Cierre

Se realizó la socialización y presentación de los resultados a la representante legal de punto y coma, Maris Hadith Trillos Torres. Entrega de informes y resultados.

3.3 Población Objeto e impacto de la consultoría

La población evaluada está conformada por 8 trabajadores del establecimiento de comidas rápidas Punto y Coma en la ciudad de Valledupar, cuyos cargos se encuentran distribuidos: 2 administrativos, 3 auxiliares de cocina, y 3 auxiliares de servicios, con un rango de edad que se encuentra entre los 28 y los 37 años de edad. De acuerdo con la definición de López (2004). La población es el conjunto de personas de las que se pretende tener información que permita el análisis y desarrollo, siendo así nuestro objeto de estudio y del cual se encontraran resultados que aporten al diagnóstico inicial en la empresa Punto y Coma.

Así mismo debemos considerar los rasgos que debe tener una población, esta debe ser homogénea, que tengan las mismas características, espacio, que este limitado en un lugar y cantidad, lo cual va a determinar el tamaño de la población. En el presente estudio la población objeto de estudio se localiza en la ciudad de Valledupar, y hace parte del equipo de trabajo del restaurante de comidas rápidas Punto y Coma.

3.4 Técnica e Instrumentos

Para la recolección de la información de este proyecto se utilizaron varias herramientas con el fin de obtener resultados verídicos:

- La Evaluación de estándares mínimos, es una herramienta que permite diagnosticar y evidenciar las prioridades del Sistema de Seguridad y salud en el trabajo, así mismo
-
-

posibilita dar cumplimiento al artículo 2.2.4.6.16 del decreto 1072 de 2015 y es fundamentada en el artículo 27 de la resolución 0312 de 2019. Se genera conforme al ciclo PHVA, así mismo esta herramienta de acuerdo con las fases de construcción de un instrumento que plantea, Hernández (2017), cumple con la lista de variables de estudio, identificación de los indicadores de las variables y medición de los indicadores, en este caso las variables son los ítems de los estándares, con indicadores como cumple totalmente, no cumple y no aplica, con sus respectivos puntajes.

- La Evaluación del decreto 1072 de 2015, es generada con forme al ciclo PHVA, es una herramienta que permite realizar un chequeo de cumplimiento a través de sus diferentes artículos, de igual forma contiene las características del instrumento anteriormente mencionadas. En este instrumento se presentan como variables, los requisitos de cada artículo y sus indicadores basados en el estado de la implementación, los cuales se dividen en: sin implementar, implementado parcialmente, implementado totalmente y sus valores respectivos de puntaje, 0, 0.5, 1.
- Encuestas Sociodemográficas y autor reporte de condiciones de salud, realizadas a los trabajadores de Punto y Coma- comidas rápidas, de acuerdo al Artículo 2.2.4.6.16 del decreto 1072 de 2015, se manejaron cuestionarios, teniendo en cuenta características como edad, sexo, ingresos, estrato, estado civil, escolaridad, tipo de vivienda, jornada laboral, así mismo en cuanto al auto reporte de salud, de acuerdo al artículo, 2.2.4.6.2. se evaluaron características físicas, fisiológicas y socioculturales de la población. La escogencia de este instrumento permite recolectar la información de una manera más previsiva, organizada y sistemática, expresando claramente a la población lo que se busca



en la presente encuesta, la confidencialidad de los datos, la libertad de participar y el garantizar que la información obtenida sea para los fines previstos(Ortiz Méndez, 2021)

- Se empleó la Guía Técnica Colombiana GTC 45 (Icontec, 2012) para la identificación de peligro y valoración de riesgos. La matriz de riesgos IPER, de acuerdo al artículo, 2.2.4.6.15 del decreto 1072 de 2015, hace parte de las herramientas que deben implementar empleadores o contratantes dentro del cumplimiento de una metodología sistemática que facilita la evaluación de riesgos y peligros.

Como lo menciona Martínez y Espitia (2021), La matriz Pier a través de sus actividades, riesgos y controles, pretende ser de gran apoyo para los planes de trabajo, asignación de recursos, construir procedimientos que contengan los controles existentes relacionados con los riesgos, y ser la oportunidad de mejora que aporte significativamente a la empresa.

Tabla 1.
Actividades y Técnicas de Instrumentos

Título	Objetivo		Actividades	Técnica de Seguridad	Resultados
	Objetivo General	Objetivos Específicos			
Línea Base de seguridad y salud en el trabajo, para la empresa Punto y Coma, comidas rápidas.	Diseñar la línea Base del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, para la empresa punto y coma.	Objetivo específico 1 Evaluar el cumplimiento de los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019, bajo el marco del decreto 1072 de 2015, de la empresa Punto y Coma.	Actividad 1. Informe de Diagnóstico Inicial - Decreto 1072, Actividad 2. Informe de Estándares Mínimos (Resolución 0312),	Técnicas activas:	Se Verificó el estado inicial de la empresa referente al decreto 1072 de 2015. Se verificó el cumplimiento de los estándares mínimos, resolución 0312 de 2019.

<p>Objetivo específico 2 Desarrollar los principales componentes del sistema de la seguridad y salud en el trabajo, basados en resolución 0312 de 2019.</p>	<p>Actividad 1 Asesoramiento sobre asignación de la persona encargada del SGSST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SGSST.</p> <p>Actividad 2 Informe Descripción Sociodemográfica y Auto reporte de condiciones de salud.</p> <p>Actividad 3 Desarrollo de la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos</p>	<p>Técnicas de Análisis y valoración De riesgos</p>	<p>Se desarrolló la matriz IPERC y el informe sociodemográfico y de condiciones de salud, con sugerencias para la prevención y promoción de salud.</p> <p>Se asesoró la persona encargada del SGSST de acuerdo a la cantidad de trabajadores (resolución 0312 de 2019),</p>
<p>Objetivo específico 3 Establecer el plan de mejora para la empresa Punto y Coma comidas rápidas ubicado en la ciudad de Valledupar.</p>	<p>Actividad 1. Sugerencias de acciones de mejora y acciones correctivas (Plan de Mejoramiento).</p> <p>Actividad 2. Plan de capacitación anual.</p>	<p>Técnicas Reactivas</p>	<p>Informe de Plan de mejora y capacitación, analizando los datos arrojados en la consultoría científico-técnica.</p>

Nota. Elaboración propia.

3.5 Técnicas de actuación y de análisis de la información

Los datos recopilados fueron analizados y procesados de acuerdo las fases de la consultoría, sugerida por la metodología de Audirac.



En la fase de Diagnóstico se efectuó la evaluación de los Estándares Mínimos de acuerdo a la resolución 0312 de 2019 y la evaluación del diagnóstico del decreto 1072, empleando formatos en Excel, que se encuentran estructurados bajo el ciclo PHVA, y formulados para los respectivos resultados, de tal forma que facilitara la tabulación y síntesis en gráficas. Para esta fase se implementaron técnicas de seguridad activas, las cuales su propósito es el de verificar si han realizado a cabalidad las medidas preventivas. (Cortes, 2012).

En la fase de planeación y acción, para el punto de asesoría del responsable del SG-SST, se realizó un video en la aplicación Canva el cual va a servir como herramienta de consulta y soporte, cuando sea requerido a través de un link de YouTube, así como los formatos realizados en Word del acta de nombramiento y características de la persona responsable del SG-SST. Se implementaron técnicas de seguridad activas que permitieron el cumplimiento de la resolución 0312 de 2019 en cuanto a la asignación de la persona encargada del SGSST.

Para el punto de la descripción sociodemográfica, se procesó la información recolectada de las encuestas a través de tabulaciones en Excel, en donde se realizarán las distribuciones porcentuales de acuerdo a las características evaluadas de la población a través de gráficas.

En este caso se aplicaron las técnicas de seguridad analíticas de análisis estadísticos en el que su objetivo es la tabulación y el manejo de los datos obtenidos para su mejor aprovechamiento en la información de la población estudiada.

En cuanto a la matriz de riesgos IPER, la información se procesó en una herramienta de Excel formulada, para permitir analizar y valorar el riesgo, aplicando las técnicas de análisis, así mismo van a permitir controlar el riesgo empleando técnicas operativas de prevención y protección.

En la fase de evaluación y cierre, se analizaron los resultados arrojados, se genera el plan de capacitación anual y el plan de mejora, documentados en una herramienta en Excel.

3.6 Presupuesto

El presupuesto ayuda a fijar metas realistas en las consultorías, entender los costos y gastos y realizar una adecuada planeación, es indispensable para la ejecución de las tareas y actividades a desarrollar. Para esta consultoría se estipulo en el contrato un presupuesto de \$5.000.000, efectuado de la siguiente manera.

Tabla 2.
Presupuesto Consultoría

Presupuesto Consultoría Científico Técnica					
Nombre: Maris Hadith Trillos Torres					
Nit: 1065585531					
Descripción	Unidades	Valor	Valor total		
		Unitario			
Hora Asesoría	15 horas	\$150.000	\$2.250.000		
tutor					
Hora	40 horas	\$62.500	\$2.500.000		
Consultores –					
Especialización					
SG-SST					
Papelería,			\$200.000		
copias, impresiones.					
Transporte			\$50.0000		
Total de Gastos			\$ 5.000.000		

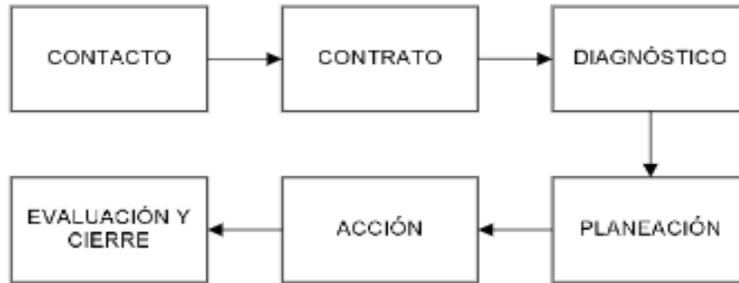
3.7 Cronograma

A continuación, en la tabla 3 se puede observar el cronograma de actividades para el desarrollo de esta consultoría, la cual se encuentra basada en las fases de la metodología Audirac.

Figura 2.



Síntesis de la metodología de Audirac



Nota. Imagen tomada de Mendoza del Villar, L. (2014). Diseño de una metodología para la consultoría de empresas.

Tabla 3.

Cronograma basado en la metodología Audirac, fases de la consultoría

Mes	Actividades	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Fase Consultoría					
1. Fase de contacto	Contacto inicial con la representante legal. Se identifican las necesidades en cuanto a SST.	Del 12 al 16 de junio de 2023			
2. Fase de contrato	Recopilación de la documentación y firma de contrato.		Del 3 al 7 de Julio de 2023		
3. Fase de diagnóstico	Evaluación del decreto 1072 de 2015 y		Del 10 al 14 de		

	evaluación de los estándares mínimos, resolución 0312 de 2019	Julio de 2023
4. Fase de Planeación	Se elaboran y determinan los instrumentos de la investigación	Del 10 al 14 de Julio de 2023
5. Fase de acción	Se aplican las encuestas sociodemográficas y de condiciones de salud Se aplica la matriz de riesgos y peligros. Se realiza la asesoría de la persona encargada del sistema	Del 1 al 15 de agosto
6. Fase de evaluación y cierre	Se generan los planes de capacitación anual y plan de mejora.	Del 1 al 4 de septiembre 2023



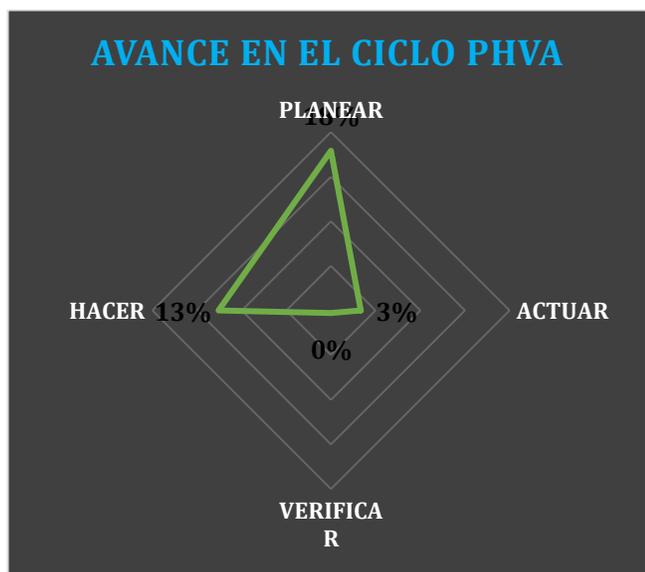
Nota. Datos tomados del diagnóstico inicial de la empresa punto y coma – comidas rápidas

A continuación, se presentan los resultados porcentuales, obtenidos de la evaluación del decreto 1072 del estado actual de la empresa punto y coma comidas rápidas (Maris Hadith Trillos Torres) en materia de seguridad y salud en el trabajo.

La evaluación se realizó utilizando una lista de chequeo que toma como base el decreto 1072, arrojando como resultado un cumplimiento del ciclo PHVA del 28% de implementación.

Figura 3.

Avance del ciclo PHVA según evaluación inicial del Decreto 1072:2019 de punto y coma - comidas rápidas



Nota. Datos tomados del diagnóstico inicial de la empresa punto y coma – comidas rápidas

Tabla 5.

Avance por capítulos del diagnóstico inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Decreto 1072 de 2015

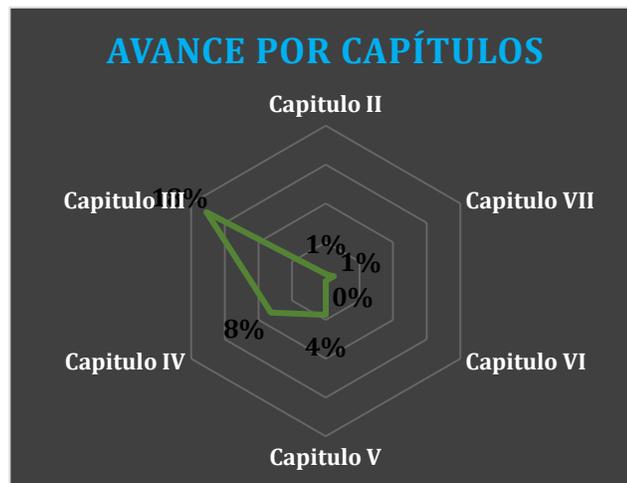
AVANCE POR CAPÍTULO								
Elemento	Ítem(s)	Pun- taje obte- nido en	Pun- taje obte- nido en im-	To- tal	Ponde- ración del Ítem	% Imple- menta- ción del Ítem	Valor má- ximo en la	valor má- ximo en la

	<i>evi-</i> <i>den-</i> <i>cia</i>	<i>ple-</i> <i>men-</i> <i>tación</i>			<i>evi-</i> <i>den-</i> <i>cia</i>	<i>imple-</i> <i>men-</i> <i>tación</i>			
Capítulo II	3	0,5	1	25%	3%	1%	3	3	1%
Capítulo III	33	19	11,5	46%	38%	18%	33	33	18%
Capítulo IV	14	9	5	50%	16%	8%	14	14	8%
Capítulo V	25	4,5	3	15%	29%	4%	25	25	4%
Capítulo VI	8	0	0	0%	9%	0%	8	8	0%
Capítulo VII	3	1	1	33%	3%	1%	3	3	1%
									5%

Nota. Datos tomados del diagnóstico inicial de la empresa punto y coma – comidas rápidas

Figura 4.

Avance de capítulos diagnóstico inicial del Decreto 1072; 2019 de la empresa punto y coma comidas rápidas



Nota. Datos tomados del diagnóstico inicial de la empresa punto y coma – comidas rápidas

Nota 1. Se evidencia que del ciclo PHVA, de la resolución 0312:2019 solo se cumple un

5% en el planear que corresponde al ítem 3 de la resolución (Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral).

4.1.2 Evaluación inicial Resolución 0312 de 2019

A continuación, se describe cuáles son los valores en porcentajes y que evalúa la resolución 0312 a las empresas de menos de 10 trabajadores categorizadas en riesgo 3.

Figura 5.

Nivel de evaluación resolución 0312 de 2019

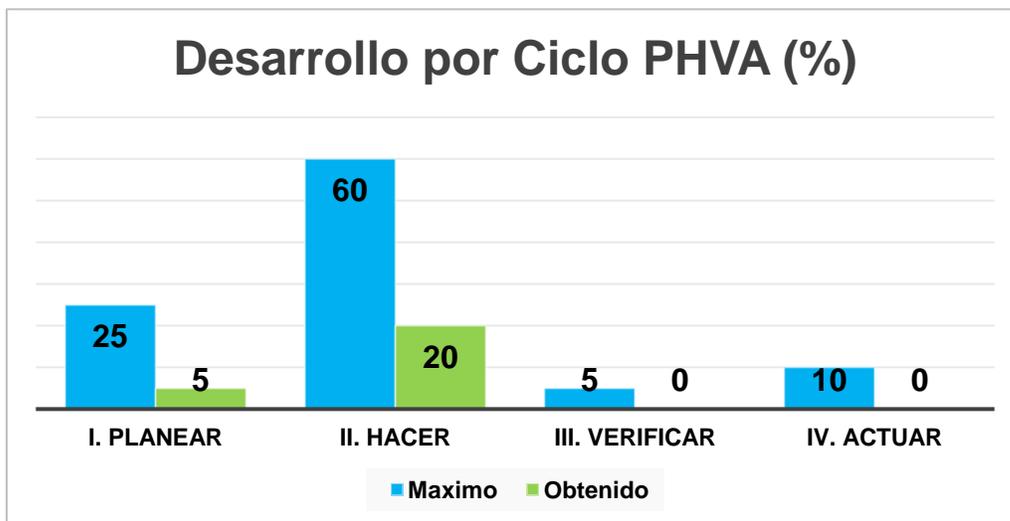


EL NIVEL DE SU EVALUACIÓN ES: 25%	CRITICO
--	----------------

Nota 2. En el hacer se cumple el 25% que corresponde al ítem 5 de la resolución (Evaluaciones médicas ocupacionales).

Figura 6.

Ciclo PHVA Resolución 0312:2019 punto y coma comidas rápidas

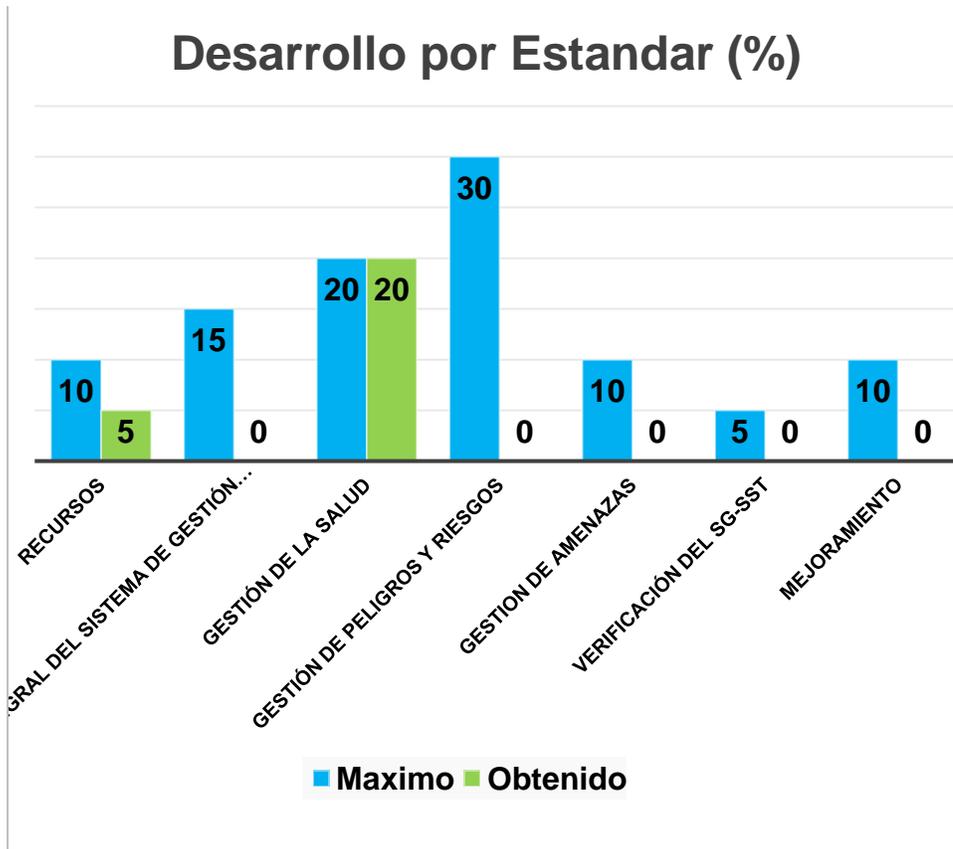


Nota. Se cumple con el 5% de los recursos y 20% de la gestión de la salud correspondiente a cada estándar en la resolución 0312:2019 en la empresa punto y coma – comidas rápidas.

Figura 7.

Desarrollo estándar resolución 0312:2019 de la empresa punto y coma - comidas rápidas





Nota. Datos tomados de la evaluación inicial de la empresa punto y coma – comidas rápidas

4.2 Fase de Planeación y Acción

4.2.1 Asesoramiento sobre la asignación de la persona encargada del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG – SST y como documentar dicha asignación.

Para esta fase se realizó una reunión para el asesoramiento de la asignación del responsable del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, y se dio a conocer un documento de como asignar dicha asignación como se muestra en las siguientes imágenes.



Ver el apéndice E. Acta reunión de asesoramiento, asignación responsable del sistema de gestión.

Ver el apéndice F. Acta de asignación del responsable del sistema de gestión

Ver en el apéndice G. Video de asesoría de la persona encargada se puede

4.2.2 Informe descripción sociodemográfica y auto reporte de salud

Para la obtención de esta información se hicieron encuestas de auto reporte de salud y encuestas sociodemográfica, y los resultados obtenidos se plasmaron en el informe. Ver en el apéndice J. Informe de descripción sociodemográfica y auto reporte de condiciones de salud

La presente información sociodemográfica hace parte de la evaluación inicial, permite realizar una descripción de la población, así como una aproximación a los estilos de vida de los trabajadores. El total de los trabajadores se encuentra conformados por 8 personas, que fueron evaluadas y laboran en el establecimiento de comidas rápidas Punto y Coma, ubicado en la ciudad de Valledupar las cuales presentan las siguientes características:

Los resultados demográficos demuestran que del 100% de la población evaluada el 75% emplean el tiempo libre en labores de casa o domésticas y el 25% en estudio y capacitación. En cuanto a los hábitos saludables el 50% de la población encuestada fuma y del total de las 8 personas encuestados 2 consume licor de manera ocasional. Así mismo los resultados evidencian que el 100% de la población no hacen ejercicio.

Según los resultados obtenidos se evidencia que los síntomas más representativos de la población estudiada se distribuyen porcentualmente de la siguiente manera, 50% con dolor de cabeza, 50% con dolor muscular, 38% con gastritis, 38% alteraciones del sueño y 38% con irritabilidad, 13% con dificultad respiratoria, 13% con cansancio mental.

4.2.3 Desarrollo de la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos



Para la elaboración de la matriz de identificación de peligros y evaluación de los riesgos se hizo un diagnóstico visual y se elaboró la matriz bajo la GTC 45, a continuación, se muestra la matriz usada para identificación:

La matriz de riesgos IPER es una herramienta utilizada para identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos. De acuerdo con los resultados arrojados en la matriz, donde se evalúa cada cargo laboral de los trabajadores de punto y coma; el 100% de los trabajadores se encuentran expuestos al riesgo biomecánico, biológico por la exposición de virus como el SAR-COV2 y fenómenos naturales.

De acuerdo con la interpretación del nivel de probabilidad de punto y coma se sitúa en la media, con aceptabilidad de riesgo mejorable.

Para la elaboración de la matriz de identificación de peligros y evaluación de los riesgos se hizo un diagnóstico visual y se elaboró la matriz bajo la GTC 45, la matriz de identificación se puede evidenciar en el **apéndice H**.

La matriz de riesgos IPER es una herramienta utilizada para identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos. De acuerdo con los resultados arrojados en la matriz, donde se evalúa cada cargo laboral de los trabajadores de punto y coma; el 100% de los trabajadores se encuentran expuestos al riesgo biomecánico, biológico por la exposición de virus como el SAR-COV2 y fenómenos naturales.

La exposición al peligro biológico esta relaciona con el contacto directo con otras personas y dinero donde pueden adquirir virus como el SAR-COV2, hongos, bacterias entre otras. Además, son vulnerables al riesgo psicosocial puesto que es un restaurante abierto, donde se exponen a la presencia de atracos y hurtos; así mismo presentan un alto nivel de estrés laboral.

La mayor exposición de peligro se encuentra relacionada con el riesgo físico al exponerse a equipos que fácilmente pueden provocar quemaduras.

A todos los trabajadores se le debe realizar un seguimiento de higiene postural, puesto que estos se ven exponen a largas jornadas en posición bípeda.

De acuerdo con la interpretación del nivel de probabilidad de punto y coma se sitúa en la media, con aceptabilidad de riesgo mejorable.

Ver en el apéndice K. Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos, basado en la GTC-45

4.3 Fase de evaluación y Cierre

4.3.1 Plan de capacitación anual

Para la elaboración del plan de capacitación anual se utilizó un formato en Excel dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 1072 de 2015.

Ver en el apéndice L. Plan anual de capacitaciones

4.3.2 Plan de mejoramiento

El plan de mejoramiento se hizo con base en los resultados obtenidos en la evaluación inicial del Decreto 1072 de 2015, de los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019, y el informe de perfil sociodemográfico y condiciones de salud.

Ver en el apéndice M. Plan de mejora con base a la evaluación inicial de la resolución 0312



5. Conclusiones

En Punto y coma comidas rápidas (Maris Hadith Trillos Torres) se ratificó la importancia de contar con el (SG-SST), de esta manera en cuanto al resultado de las evaluaciones que indican el nivel de cumplimiento, se pudo concluir que Punto y Coma, comidas rápidas no cumple con la normativa, exponiendo la integridad de los colaboradores y el cumplimiento normativo de la empresa.

Así mismo se evidencia mediante la evaluación de diagnóstico, la situación real y actual de la empresa en la implementación del sistema, lo cual arrojó un valor crítico con una puntuación del 25% de desempeño, este valor representa el no cumplimiento, las posibles fallas que representa el sistema, la exposición de los trabajadores de condiciones no seguras y las sanciones que puede generar no acatar las leyes estipuladas por el gobierno nacional.

Se corrobora la importancia de la matriz IPERC, al identificar hallazgos de exposición a altas temperaturas lo cual permite plantear alternativas de control y mitigación, del mismo modo contribuyó a identificar que los trabajadores conocieran sus peligros, la exposición y que las medidas de control se deben llevar a cabo.

El estudio sociodemográfico y auto reporte de condiciones de salud permitió identificar resultados como la nulidad de actividad física por parte de los trabajadores y turnos laborales de más de 48 horas, los cuales posiblemente son los desencadenantes de los síntomas también presentes y evidenciados en las encuestas, como dolores de cabeza, dificultad de conciliar el sueño, cansancio visual y gastritis.

En la creación del cronograma anual de capacitaciones en temas relacionados a la SST se afirma la contribución de esta herramienta para el empleador y trabajadores ya que permite, organizar y crear actividades de los ítems que más impacto se tuvieron en la consultoría.

Se determinó que bajo cumplimiento de la resolución 0312 de 2019 y el decreto 1072 de 2015, el plan de mejora abarca las falencias que presenta la empresa, el cual cumplió su objetivo de optimizar la etapa inicial y dar continuidad a los demás procesos y así mismo se generó un cronograma de capacitaciones que contribuyó a instruir a el empleador y sus colaboradores en todo lo relacionado en la seguridad laboral recomendaciones

6. Recomendaciones

Se sugiere asignar el responsable del (SG-SST) que permita dar continuidad al proceso de diseño e implementación del sistema, dando cumplimiento a lo estipulado por la resolución 0312 de 2019 y el decreto 1072 de 2015.

Las prioridades para la mejora del SG SST identificadas en la presente evaluación inicial se incluirán en el Plan de Trabajo Anual del SG SST y el plan de mejoramiento. Y serán sujetas a seguimiento en su cumplimiento en los comités mensuales gerenciales y en la revisión gerencial al SG SST.

Realizar jornadas de actividades recreacionales, deportivas y familiares que contribuyan a disminuir los riesgos psicosociales y mejorar los hábitos de los trabajadores a través del deporte.

De acuerdo a la descripción sociodemográfica y condiciones de salud de los trabajadores, se recomiendan actividades de promoción y prevención en salud.

Se recomienda promover medidas que permitan al trabajador evitar hábitos que afecten la salud como el sedentarismo, fumar o consumir bebidas alcohólicas.

Según la descripción sociodemográfica se evidencia que el 100% de los trabajadores no practica algún deporte o actividad física, teniendo en cuenta que el deporte influye positivamente en la calidad de vida, específicamente en la salud, así como su relación con la productividad laboral, se recomiendan incluir programas de actividad física.

De acuerdo al síntoma de salud más representativo, presentados en las encuestas, como lo es el dolor muscular y validando que la población evaluada realiza actividades repetitivas, se recomienda el uso de pausas activas que promuevan estiramientos y relajación los muscular.

Teniendo en cuenta que la mayoría de la población evaluada tiene horarios laborales de 4pm a 12 pm, se recomienda revisar la posibilidad de turnos rotativos.

De acuerdo a los horarios laborados se propone generar programas de higiene del sueño, el cual puede brindar herramientas para un mejor descanso.

Estrategias con programas enfocados en la higiene del sueño.

De acuerdo a los síntomas de salud más representativos, presentados en las encuestas, como dolor de cabeza, irritabilidad y gastritis, se sugieren programas que capaciten en las técnicas para el manejo del estrés.



7. Referencias

- Cortés Díaz, J. M. (2012). Seguridad e higiene: técnicas de prevención de riesgos laborales (10a. ed.). Editorial Tébar Flores. <https://elibro.net/es/lc/poligran/titulos/100531>.
- Congreso de Colombia. (1988).
- Congreso de Colombia. (26 de 07 de 2017). Obtenido de <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/30032737>
- Congreso de Colombia, Capitulo 1. (2012).
- Congreso de la republica. (1979). Obtenido de Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.
- Espinoza, M., Lanza, J., & Torres, A. (2020). Importancia de un sistema integrado de gestión: revisión del contexto actual aplicado a empresas de telecomunicaciones en el caso de Bolivia. *Revista Nacional de Administración*, 11(1), 61 - 68. Obtenido de <http://dx.doi.org/10.22458/rna.v11i1.3008>.
- Garcia, D., Navarro, K., & Parra , L. (Julio de 2020). Desarrollo de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo en Colombia a partir del Decreto 1072: una revision sistematica. *Via Inveniendi Et Iudicandi*, 15(2), 37 - 57. doi: <https://doi.org/10.15332/19090528/6242>
- Gil, P. (2012). Riesgos psicosociales en el trabajo y salud ocupacional. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Publica*, 29(2), 237 - 241. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342012000200012&lng=es&nrm=iso&tlng=es
-
-

- Gonzalez, O. U., Molina, R. G., & Patarroyo, D. F. (2019). Condiciones de Seguridad y Salud en el trabajo, una revision teorica desde la mineria colombiana. *Revista Venezolana de Gerencia*, 24(85). Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29058864013>
- Hanvold , T., Kines , P., Nykänen, M., Thomée, S., Holte, K., Vuor, J., . . . Veiersted , K. (Diciembre de 2018). Occupational Safety and Health Among Young Workers in the Nordic Countries: A Systematic Literature Review. *Safety and Health at Work*, 10, 3-20. doi:<https://doi.org/10.1016/j.shaw.2018.12.003>
- Herrera, M. (2011). Evaluación de los expendios de alimentos utilizados por diferentes programas de alimentación, revisión sistemática. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 24(2), 86 - 91. Obtenido de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522011000200007&lng=es&tlng=es.
- ICONTEC. (2012). *Guia tecnica colombiana 45 guia para la identificacion de los peligros y la valoracion de los riesgos en seguridad y salud ocupacional*. Obtenido de http://132.255.23.82/sipnvo/normatividad/GTC_45_DE_2012.pdf
- Jaimes, J. (2018). Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo: una revisión desde los planes de emergencia. *IPSA Scientia*, 3(1), 23 - 29. doi:<https://doi.org/10.25214/27114406.920>
- López, P. L. (2004). Población muestra y muestreo. *Punto cero*, 9(08), 69-74
- Martínez Amado, L. F., Espitia Castrillón, L. M., & Luis Vargas, J. A. (2021). Análisis comparativo de metodologías para la identificación y evaluación de riesgos laborales.
- Mendoza del Villar, L.(2014). Diseño de una metodología para la consultoría de empresas. [Tesis de maestría para obtener el título en Maestro de Ingeniera Industrial, Instituto Politécnico Nacional de Mexico]. <https://docplayer.es/16124533-Instituto-politecnico-nacional.html>.
-
-

Merchán, J. A., & Merchán, J. d. (Enero de 2023). Aspectos legales de la prevención de riesgos laborales. *Ciencias de la Vida, Ciencias Biológicas y Ciencias de la Salud*, 5, 1. Obtenido de <https://cienciaecuador.com.ec/index.php/ojs/article/view/181>

Ministerio de la Protección Social. (24 de 05 de 2007). Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-1401-2007.pdf>

Ministerio de la Protección Social. (11 de 07 de 2007). Obtenido de <https://www.ins.gov.co/Normatividad/Resoluciones/RESOLUCION%202346%20DE%2002007.pdf>

Ministerio de salud y protección social. (17 de 07 de 2008). Obtenido de por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen d: <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Resolucion/30044506>

Ministerio de salud y protección social. (6 de 12 de 2016). Obtenido de <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Decretos/30030220>

Ministerio de trabajo. (2015). Decreto 1072 de 2015 Sector Trabajo - Gestor Normativo.

Ministerio de trabajo. (2019). Resolución 0312 de 2019 Estándares Mínimos. Colombia.

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. (1979). Obtenido de Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

Ministerio de trabajo y seguridad social. (22 de 12 de 1995).

Presidencia de la república. (1989). Obtenido de Por el cual se organiza el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres y se dictan otras disposiciones.



Presidencia de la republica de Colombia. (10 de 01 de 2012). Obtenido de “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública.”.

Presidente de la republica de Colombia. (16 de 05 de 2022). Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=186926>

Vega, N. d. (Diciembre de 2016). Razones del incumplimiento de los Controles de Seguridad en el Trabajo en Empresas Colombianas. *Ciencia & trabajo*, 18(57), 154 . 158.



8. Apéndices

Apéndice 1. Evaluación de los estándares mínimos de la resolución 0312

Apéndice 2. Informe de la evaluación de los estándares mínimos de la resolución 0312

Apéndice 3. Evaluación del decreto 1072 de 2015

Apéndice 4. Informe de la evaluación del decreto 1072 de 2015

Apéndice 5. Reunión de asignación del responsable de seguridad y salud en el trabajo

Apéndice 6. Acta de nombramiento del responsable de seguridad y salud en el trabajo

Apéndice 7. Video

Apéndice 8. Encuesta sociodemográfica

Apéndice 9. Informe de descripción sociodemográfica y auto reporte de condiciones de salud

Apéndice 10. Matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos, basado en la GTC-45

Apéndice 11. Plan anual de capacitaciones

Apéndice 12. Plan de mejora con base a la evaluación inicial de la resolución 0312



