

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

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

**Propuesta documental base del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo para el  
establecimiento El Garcero, ubicado en el municipio de Guamal del departamento de Meta.**

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

**Presenta:**

**Paula Alejandra Moreno Méndez**

**Diego Ferney Cardona Quesada**

**Tutor Asesor:**

**MBA Julián Andres Martínez Rincón**

**Lic. En S.O.: 1637 del 16 de julio de 2013**

**Marzo 2023**

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

### Criterios de Existencia

<b>Nombre del Informe</b>	
Implementación de métodos, técnicas analíticas en la organización del trabajo para la gestión empresarial de la seguridad y salud laboral del establecimiento el Garcerero ubicado en el municipio de Guamal Meta.	
<b>Nombre(s) de lo(s) Investigador(es)</b>	Paula Alejandra Moreno Méndez C.C.1.019.064.20 Diego Ferney Cardona Quesada C.C.1.106.895.874 Julián Andrés Martínez Rincón C.C 86.065.704
<b>Número del contrato</b>	20230310013505
<b>Fecha y Lugar de Presentación</b>	Bogotá, 15 de febrero 2023
<b>Idioma</b>	Español
<b>Disponibilidad</b>	
<b>Nombre de la empresa</b>	El Garcerero
<b>NIT</b>	17446212-1
<b>Nombre del proyecto de investigación asociado</b>	Innovación en la gestión empresarial en el marco de la Seguridad y Salud Laboral Consultoría en el Establecimiento El Garcerero ubicado en el municipio de Guamal Meta
<b>Número de páginas</b>	50

**Tabla de Contenido**

	<b>Pág.</b>
<b>Resumen</b>	<b>7-8</b>
<b>Introducción</b>	<b>9</b>
1. <b>¡Error! Marcador no definido.1.1.¡Error! Marcador no definido.1.2.</b>	
112.	122.1.
122.2.	143
2.3. 162.4.	182.5.
213. <b>Marco Metodológico</b>	
<b>3.1 Diseño de investigación de la Consultoría</b>	<b>24</b>
<b>3.1.1. Fases de la Consultoría</b>	<b>24</b>
<b>3.2 Población objeto e impacto de la consultoría</b>	<b>25</b>
<b>3.3. Técnica e instrumentos</b>	<b>26</b>
<b>3.4 Técnicas de actuación y de análisis de la información</b>	<b>26</b>
<b>3.5 Presupuesto</b>	<b>28</b>
<b>3.6 Cronograma</b>	<b>32</b>
<b>4. Resultados</b>	<b>35</b>
<b>4.1 Fase de Iniciación</b>	<b>35</b>
<b>4.2 Fase Diagnóstico</b>	<b>36</b>
<b>4.2.1. Diagnóstico Inicial Estándares Mínimos</b>	<b>36</b>
<b>4.2.1.1. Plan de Trabajo Anual.</b>	<b>39</b>
<b>4.2.2. Descripción sociodemográfica y Diagnostico de condiciones de Salud</b>	<b>40</b>
<b>4.2.3 Identificación de peligros y Valoración de riesgos</b>	<b>41</b>

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

<b>5. Fase planificación de medidas</b>	43
<b>6. Fase de Aplicación</b>	44
<b>7. Fase de Terminación</b>	45
<b>8. Conclusiones</b>	46
<b>9. Recomendaciones</b>	47
<b>Referencias</b>	48

### Lista de Tablas

	Pág.
<b>Tabla 1</b> Matriz DOFA	22
<b>Tabla 2</b> Distribución por carga	29
<b>Tabla 3</b> Objetivos, actividades, técnicas y resultados.	31

---

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

<b>Tabla 4</b> Presupuesto	32
<b>Tabla 5</b> Cronograma	33
<b>Tabla 6</b> Fase iniciación metodología de consultoría de Kubr	35
<b>Tabla 7</b> Fase Diagnóstico inicial metodología de consultoría de Kubr	36
<b>Tabla 8</b> Resultado General Lista de Chequeo Inicial	37
<b>Tabla 9</b> Cumplimientos estándares mínimos, Autoevaluación	37
<b>Tabla 10</b> Cumplimientos estándares mínimos, Autoevaluación	39
<b>Tabla 11</b> Fase Diagnóstico descripción socio demográfica y de condiciones de salud	40
<b>Tabla 12</b> Fase diagnóstica de peligros y valoración de Riesgos	42

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

### Lista de Figuras

	Pág.
<b>Figura 1</b> Organigrama	23
<b>Figura 2</b> Logo	23
<b>Figura 3</b> Desarrollo del ciclo PHVA	38
<b>Figura 4</b> Mapa de procesos	42



## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

### Lista de Apéndices

<b>Apéndice A</b>	SST-PR Procedimiento Perfil Socioeconómico	52
<b>Apéndice B</b>	Lista de Chequeo Inicial	52
<b>Apéndice C</b>	Acta de Reunión 002 del 2023	52
<b>Apéndice D</b>	Acta de Reunión 001 del 2023	52
<b>Apéndice E</b>	Asignación de persona encargada	52
<b>Apéndice F</b>	Informe de Resultados Diagnóstico Inicial	52
<b>Apéndice G</b>	Encuestas Sociodemográficas diligenciadas	52
<b>Apéndice H</b>	Encuesta perfil Sociodemografico y Condiciones de Salud	52
<b>Apéndice I</b>	Identificación del contexto de la Organización	52
<b>Apéndice J</b>	Informe Diagnóstico Estándares Mínimos 0312	52
<b>Apéndice K</b>	Procedimiento Perfil Sociodemográfico	52
<b>Apéndice L</b>	Mapa de Procesos El Garcerero	52
<b>Apéndice M</b>	SST-DO-002 Roles y Responsabilidades	52
<b>Apéndice N</b>	Informe contexto de la organización	52
<b>Apéndice Ñ</b>	Informe de Resultados Diagnóstico Estándares Mínimos 0312	52
<b>Apéndice O</b>	Informe de Resultados Diagnóstico Inicial Decreto 1072	52
<b>Apéndice P</b>	Informe de Resultados Sociodemográficos	52
<b>Apéndice Q</b>	SST-DO-014 Matriz de Peligros GTC 45	52
<b>Apéndice R</b>	SST-FO-005 Matriz Asignación de Responsabilidades	52
<b>Apéndice S</b>	SST-FO-010 Plan Anual de Trabajo 2023	52
<b>Apéndice T</b>	Procedimientos Seguros 1	52
<b>Apéndice U</b>	Procedimientos Seguros 2	52

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

### **Resumen**

El trabajo de la consultoría científico-técnica, tuvo como fin realizar el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para El Garcerero, ubicada en el municipio de Guamal del departamento de Meta, donde se identificó como su principal falencia que no contaba con ningún sistema de gestión en el establecimiento, por ende, se pudo brindar asesoría y desarrollo de esta de acuerdo con la normativa legal vigente.

Para cumplir con los estándares reglamentados y realizar una adecuada ruta de acción se realizó una investigación preliminar recordando las diferentes normativas que regulan el correcto uso del (SG-SST) por medio del uso de los marcos teóricos, conceptuales, empíricos y contextuales. Logrando así contextualizar situaciones a nivel nacional e internacional sobre el mercado al cual pertenece el Garcerero.

***Palabras Clave.*** Consultoría, asesoría, Sistemas de Seguridad y Salud en el Trabajo, establecimiento.





## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

### Abstract

The work of the scientific-technical consultancy, had the purpose of carrying out the Occupational Health and Safety System (SG-SST) for the Garcerero, located in the municipality of Guamal in the department of Meta, where it was identified as its main failure that did not have any management system in the organization, therefore it was possible to provide advice and improvement in accordance with current legal regulations.

In order to comply with the regulated standards and to carry out an adequate route of action, a preliminary investigation was carried out, recalling the different regulations that regulate the correct use of the (SG-SST) through the use of theoretical, conceptual, empirical and contextual. frameworks. Thus, achieving contextualized situations at national and international level on the market to which belongs the Garcerero.

**Keywords:** Consulting, counseling, Occupational Health and Safety Systems, Establishment.



## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

### **Introducción**

En Colombia desde el año 2015 se expidió mediante el Decreto 1072 del artículo 2.2.4.6.1 que todas las empresas del país deben cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, sin importar su actividad y tamaño (Ministerio del Trabajo, 2015), debido a que esto les permite tener una mejoría en las condiciones de salud, el desempeño de las actividades laborales, prevenir y controlar los riesgos.

Es por esta razón, que el presente trabajo busca realizar una investigación aplicada bajo un sistema de consultoría científico-técnica en Seguridad y Salud en el Trabajo, aplicado a El Garcerero, un establecimiento físico ubicado en el centro del municipio de Guamal del departamento del Meta; donde bajo un bosquejo general se realizará la identificación de sus falencias, necesidades y puntos críticos, mediante los datos organizados que permitan así establecer una ruta de acción eficiente enfocada a cumplir con la reglamentación requerida, garantizar la seguridad de miembros de la empresa, creando así una cultura de mejora continua y bienestar laboral en todos los aspectos necesarios.

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcero**

### **1. Objetivos**

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

Implementar una estructura base para el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo-SGSST para el establecimiento físico de El Garcero, ubicado en el centro del municipio de Guamal Meta, en concordancia con la normatividad vigente y los estándares que le apliquen.

#### **1.2. Objetivos Específicos**

- Analizar los resultados que se obtengan frente a las condiciones actuales en las que se encuentra el establecimiento el Garcero en el Municipio de Guamal Meta en el contexto del SGSSS, a través de la Resolución 0312 de 2019 y el Decreto 1072 de 2015.
  - Presentar y hacer entrega del informe documental final al representante legal de la empresa.
  - Capacitar al representante legal y todos los trabajadores sobre los resultados obtenidos en el desarrollo de la consultoría inicial.
  - Identificar los peligros y riesgos a los que están expuestos los empleados del establecimiento El Garcero en Guamal Meta, para así generar controles de prevención y mitigación de situaciones accidentales.
-

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

### **2. Marco Referencial**

#### **2.1. Marco Conceptual.**

Para realizar la aplicación del sistema SG-SST de forma adecuada y pertinente es necesario tener un nivel alto en la apropiación conceptual sobre todos los lineamientos, actividades y aplicativos a utilizar, con el fin de evitar incurrir en un desarrollo erróneo en la ruta de recolección de datos, evaluación y acción. Es por esto que para iniciar es necesario recordar que, como lo señala el decreto 1072 de 2015 del artículo 2.2.4.6.3, la Seguridad y Salud en el Trabajo, es definida como aquella disciplina que se enfoca en la prevención de lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, como también interviene en la protección y la promoción de la salud de los trabajadores (Ministerio de Trabajo, 2015).

Por otro lado, es pertinente hacer alusión al concepto de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, donde según el artículo 2.2.4.6.4 se basa en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, apoyado en la metodología de mejora continua, a fin de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan alterar su seguridad y la salud en el trabajo (Ministerio de Trabajo, 2015).

Es importante destacar que para realizar la investigación preliminar del entorno en el que se encuentra la compañía, es necesario aplicar la normativa vigente, es por esto que el estudio se basa en la Resolución 0312 del artículo 1 en el 2019, donde se definen los estándares correspondientes al conjunto de normas, requerimientos y procesos de obligatoria aplicación de los empleadores y contratantes, donde se establecen y controlan las condiciones necesarias de capacidad administrativa, financiera y patrimonial en pro al funcionamiento y desarrollo de las actividades de gestión de SST (Ministerio de Trabajo, 2019).



## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

Ahora bien, con el propósito de cumplir el primer objetivo específico es necesario identificar las condiciones actuales del entorno, para lograr realizar una correcta verificación, por medio de la identificación de peligros, la cual está definida en el Decreto 1072 de 2015 en el art. 2.2.4.6.2, como el “Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este” (Ministerio de Trabajo, 2015).

Seguido a esto es importante recordar el concepto de riesgo, según la Guía Técnica Colombiana GTC 45 ese se define como la “Combinación de la probabilidad de que ocurra un(os) evento(s) o exposición(es) peligroso(s), y la severidad de lesión o enfermedad, que puede ser causado por el (los) evento(s) o la(s) exposición(es)” (Icontec, Consejo Colombiano de Seguridad, 2012, p.3). Esto es importante ya que es necesario tener un contexto claro sobre las definiciones de cada uno de los ítems a identificar para así no caer en la organización de datos erróneos que lleven a un resultado no deseado.

Después, es necesario realizar la valoración de los riesgos identificados, está según Guía Técnica Colombiana GTC 45 corresponde a el “Proceso de evaluar el(los) riesgo(s) que surge(n) de un(os) peligro(s), teniendo en cuenta la suficiencia de los controles existentes, y de decidir si el(los) riesgo(s) es (son) aceptable(s) o no” (Icontec, Consejo Colombiano de Seguridad, 2012, p. 4). Seguido a esto se puede llevar a cabo la investigación y el estudio del entorno para establecer y diseñar la ruta de acción más acorde a las necesidades de la Heladería el Garcerero.

Luego del proceso de análisis y estudio, inicia el desarrollo del planteamiento en pro al diseño de la propuesta documental base del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, para esto es ideal aplicar diferentes metodologías que logren un correcto pronóstico y resultados óptimos según lo requerido. Una de estas metodologías aplicadas al desarrollo de la ruta de acción es la de mejora continua que según el decreto 1072 de 2015 en el artículo 2.2.4.6.2, esta

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

se define como el Proceso ideal de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de lograr mejorar en el trabajo de este campo, trabajando conjuntamente (SST) de la organización (Ministerio de Trabajo, 2015).

Finalizando, al hablar de una empresa que se encarga de manipular y preparar alimentos de diferente clase con servicio a la mesa, es importante establecer los lineamientos sanitarios que deben cumplir con el fin de garantizar el bienestar y la seguridad tanto para sus empleadores como para sus clientes finales. Es por esto que, a nivel interno, es importante reconocer y tener claro conceptos como salud ocupacional que, según la OIT y la OMS, es la promoción y mantenimiento del mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones mediante la prevención de las desviaciones de la salud, control de riesgos y la adaptación del trabajo a la gente, y la gente a sus puestos de trabajo (Organización Panamericana de la Salud, 2019, p.1).

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

La consultoría se desarrolla dando cumplimiento a normatividad vigente en Colombia, es por esto que a continuación se mencionan las siguientes leyes:

La ley 9 de 1979 en el artículo 1,2,3, Código sanitario nacional, establece las normas generales para las reglamentaciones necesarias donde prevalezca la salud humana, además las medidas y los procedimientos que se deben llevar a cabo para las condiciones sanitarias que se tendrán en cuenta en la protección del medio ambiente, por ende vela por la salud y seguridad humana en cuanto al uso adecuado del agua como lo es en el consumo , residuos, industrial, entre otros ( Ministerio de Salud, 1979).

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcero**

Según el Ministerio de salud (2010), artículo 3, en la resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas en cuanto a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y comercialización de alimentos según el riesgo en salud pública buscando siempre proteger la vida de las personas. por otra parte, el Ministerio de Salud (2013), artículo 1, menciona en la resolución 765 de 2010 que las personas naturales o jurídicas que almacenen preparen y/o vendan alimentos deben contar con la capacitación en manejo higiénico de alimentos a los empleados del establecimiento en curso de mínimo 6 horas de intensidad al momento de su contratación.

Debido a que El Garcero es una microempresa con menos de 10 trabajadores, se hace necesario Según el Ministerio de Salud y Protección Social (1986), artículo 3, tener en cuenta la Resolución 2013 de 1986 , donde se establece que se actuará bajo la responsabilidad del empleador o representante legal, la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo junto con los trabajadores para desarrollar el programa de salud ocupacional en donde se velará por las medidas y el desarrollo de las actividades en la prevalencia de la salud en el lugar de trabajo y actividades de este.

Como se ha mencionado anteriormente El Garcero es un lugar que ofrece servicio de platos a la carta o comidas rápidas, lo que hace indispensable el conocimiento y la implementación de la resolución 10593, artículo 1, debido al uso adecuado de colorantes permitidos en la preparación de estos, por ende, verificar que no se exceda el uso de ellos (Ministerio de Salud,1985). Si bien el empleador es responsable de todo lo que abarca su establecimiento, es importante resaltar que existen obligaciones para los trabajadores como lo menciona la resolución 2400 en el artículo 3, donde se enfatiza que se debe dar cumplimiento al

---

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcero**

buen uso de equipos de protección personal e informar a su superior cualquier novedad o deterioro que observe en su zona de trabajo (Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, 1979).

En relación a lo anterior se hace necesario mencionar los requisitos que debe dar cumplimiento de El Garcero según su nivel de riesgo y tamaño, encontrados en la Resolución 0312, en el artículo 3 del Ministerio de trabajo (2019), la cual establece los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para empresas con 10 o menos trabajadores clasificadas con riesgo I, II o III y el Decreto 1072 del artículo 2.2.4.1.3 el cual expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, Recopila y Organiza la Legislación Nacional Vigente Relacionada con el Sector Trabajo, donde se establece la contratación de los sistemas de Gestión de seguridad y salud en el trabajo por parte de los empresas establecido por el ministerio del trabajo (Ministerio de Trabajo, 2015).

De acuerdo a esto el decreto 171 de 2016, por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del capítulo 6 del título 4 de la Parte 2 del libro 2 del decreto 1072 de 2015, sobre la transición de la implementación del SGSST se establece que todos los empleadores sean del sector privado o el público, deberán sustituir el programa de salud ocupacional por el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (Ministerios de Trabajo, 2016).

### **2.3. Marco Teórico**

El Garcero actualmente está posicionado como uno de los restaurantes más importantes y visitados en el municipio de Guamal Meta, debido a su buen servicio y el sabor de sus preparaciones, además ha funcionado por más de 10 años y sus dueños son una pareja de esposos quienes se han encargado de su crecimiento diario, caracterizándose por brindar un entorno familiar y calidad en atención al cliente , pero a pesar de todos los años que este negocio



## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

lleva en funcionamiento y los esfuerzos realizados para cada día estar mejor, se ha evidenciado que no cuentan con el conocimiento de gran parte de las normatividades legales vigentes en cuanto a seguridad y salud en el trabajo.

Es por esto por lo que es importante hablar que El Garcerero, es una microempresa que se encuentra afiliada a ARL y está categorizada según el ministerio de salud y protección social como riesgo III o riesgo medio la cual tiene como actividad económica principal la elaboración de comidas y platos preparados que incluye la preparación y conservación de platos listos para consumir como lo son platos a base de carne, pollo, pescado con papas fritas, por ende, su categoría por su tipo de servicio es restaurante de servicio completo. Basado en esto es importante realizar el diagnóstico inicial para conocer el estado real del establecimiento en cuanto a la normatividad en los SG-SST que, aunque se mencionó anteriormente se identificó un estado crítico en este. Por otra parte la organización de las naciones unidas, la alimentación, la agricultura y la Organización Mundial de la Salud (2017), consideran que en esta actividad se está expuesto a peligros por la manipulación de alimentos como lo son peligros físicos, los cuales están asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos como por ejemplo vidrio, madera, huesos, entre otros, se encuentran también los peligros químicos que pueden estar en los productos químicos usados a la hora de cultivar, o mal almacenamiento de estos en cadena de frío o caliente y por último los peligros biológicos que son todos los generados por bacterias, hongos, parásitos, es decir que con esta información se podrá realizar el análisis y diligenciamiento mediante la matriz IPERC y de estos resultados que se arrojen abordar un plan anual y actividades de trabajo seguro.

Por último, al realizar observación, encuestas o algún análisis en El Garcerero, será de gran utilidad para conocer de fondo sus falencias y poder realizar y entregar una buena

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

consultoría científico-técnica en Seguridad y Salud en el Trabajo, que impactara en la mejoría del día a día del establecimiento, ya que según lo evidenciado se realizarán y se anexaron los siguientes entregables: 1- el Informe de Diagnóstico Inicial - Decreto 1072. 2- el Informe de Estándares Mínimos (Resolución 0312), 3. Asesoramiento sobre asignación de la persona encargada del SGSST y cómo documentar dicha asignación con sus responsabilidades en el SGSST. 4. Propuesta de Mapa de Procesos y Contexto de la empresa, 4- Informe Descripción Sociodemográfica y Auto reporte de condiciones de salud, 5- Asesoría y desarrollo de la Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles (Matriz IPERC), 6- Asesoría en el Diseño del Plan Anual de Trabajo del SGSST 7- Documentación del Procedimiento de Trabajo Seguro de dos actividades críticas operativas identificadas en la Matriz IPERC (no de alto riesgo) y Sugerencias de acciones de mejora y acciones correctivas de acuerdo con las necesidades de la empresa (Plan de Mejoramiento).

### **2.4. Marco Empírico**

Las principales actividades realizadas en el establecimiento El Garcerero están directamente relacionadas a las características de un restaurante que ofrece un portafolio específico de diferentes preparaciones, desde platos a la carta, comida rápida y divisas bebidas. Con ello, también se encuentran todos los riesgos latentes que pueden afectar directamente la salud y el bienestar de sus trabajadores dentro de la preparación de los alimentos, la limpieza, el servicio de atención al cliente y demás actividades del oficio diario.

Es por esta razón que en la actualidad desde las microempresas hasta las grandes industrias se enfocan en aplicar herramientas que les permita brindarle un espacio seguro sus trabajadores, minimizando los riesgos potenciales y otorgándole tranquilidad dentro del

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

desarrollo de sus actividades laborales; ya que es innegable que los colaboradores en constante exposición a peligros físicos, biológicos, psicosociales, entre otros.

Es por esta razón, que se realizó una revisión en tres contextos sobre los análisis del sector objeto de estudio más reciente, encontrando lo siguiente:

- A nivel Internacional:

Se encontraron diferentes artículos que permitieron realizar un análisis frente al comportamiento y la aplicación del sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo en los restaurantes a nivel internacional. Ejemplo de ello, se identificó a el “*Departamento de Seguros de Texas, División de Compensación para Trabajadores (TDI/DWC)*” que brinda información gráfica y textual frente a los peligros a los que se pueden enfrentar los trabajadores si las empresas no integran dentro de su funcionamiento el sistema de gestión. consejos prácticos a los empleadores sobre maneras de reducir riesgos de salud y seguridad asociados con el trabajo en la preparación de alimentos. Así como lo afirma en su informe documental Buiza & Abando (2017):

Con la implementación del Sistema de Gestión afirmamos que los colaboradores y la empresa se logra minimizar los riesgos y estandarizar las normas de seguridad dentro de la empresa, asimismo se busca mediante charlas y/o capacitaciones fomentar una cultura de prevención en todos los colaboradores. (p.14)

Es por esta razón que se establece un análisis a nivel nacional e internacional sobre el manejo y el impacto que han tenido las empresas enfocadas al servicio de preparación de alimentos en un establecimiento, con el fin de obtener un contexto más claro frente al panorama de la industria y así canalizar las necesidades y los aspectos más importantes.

---

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

- A nivel Nacional:

Se identificó la investigación realizada en la Universidad Cooperativa, como propuesta de opción de grado llevada a cabo por Galindo; Jaramillo, M & Charris, J,(2020) para la *“Propuesta de un sistema de salud y seguridad en el trabajo RESTAURANTE IVAZUL”*, donde para el desarrollo de la propuesta se realiza el trabajo de un procedimiento lógico por medio de diversas fases, basándose en la metodología de la mejora continua, aplicando así la metodología evaluativa por medio de la observación, evaluación y aplicación de normatividades legales vigentes que ayudan al correcto direccionamiento de la investigación, teniendo como alcance la aplicación de SG-SST en el restaurante. (p.1).

Madrid, D & Norteña, E (2018), elaboraron como proyecto de grado en la universidad del Valle, *“El diseño de un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para el restaurante “Aquí es Lili” en el corregimiento de la Uribe Valle del Cauca”* teniendo como base para el desarrollo de su informe el decreto 1072 del 2015, este como reglamento único en el sector trabajo, esto con el objetivo de identificar los peligros latentes y así mismo disminuir el riesgo potencial a sus trabajadores y con ello implementar estrategias que lograrán garantizar el bienestar y la seguridad de todos los miembros del restaurante (p.8).

Por otro lado, y como resultado de las medidas aplicadas a partir de la pandemia COVID-19, se han originado nuevos requerimientos necesarios con el fin de proteger la salud de todos los que hacen parte de la empresa, como también de los clientes. Es por esta razón que se debe prever un mecanismo documental de Salud y seguridad en el trabajo con el fin de minimizar estos y demás riesgos latentes dentro del entorno laboral.

Es allí donde las empresas, deben garantizar que estos cambios no repercutan de forma inesperada o negativa en sus colaboradores, para ello aplicar un mecanismo de salud y

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

seguridad en el trabajo es ideal, que identifique los puntos críticos tanto del entorno físico, un ejemplo de ello es Crepes and Waffles, donde el bienestar de sus empleados se establece como uno de sus mayores metas dentro de las políticas y recordación de marca, donde la fuerza laboral participe en los procesos de desarrollo empresarial, por esta razón se interesa por cuidar la salud, ofrece capacitaciones de prevención de desastres y control soluble, haciendo que sus colaboradoras se sientan a gusto y en bienestar, influyendo así en que su nivel de satisfacción al realizar las actividades sea óptimo (Arias & Palomino, 2011, p. 113)

Mejorar y garantizar las condiciones laborales a todos los trabajadores es necesario para el correcto funcionamiento de las empresas, esto les ayudará a potencializar su negocio, ser más eficientes y crear una cultura de bienestar laboral.

### **2.5. Marco Contextual**

#### **a. Criterios de existencia**

La finalidad de la presente consultoría tiene como objetivo desarrollar una propuesta documental base del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo para el Garcerero (2023), este es un establecimiento con naturaleza de restaurante ubicado en una de las calles principales y más comerciales del municipio de Guamal Meta. El entorno en el cual se encuentra posicionado es caracterizado por ser muy turístico y llamativo para las personas, convirtiéndose así en una estrategia potencial de ventas, obteniendo una ventaja competitiva gracias a su ubicación en una calle comercial constantemente concurrida.

El presente informe desea diseñar y desarrollar el sistema de gestión basándose en la normativa vigente, aplicando los estándares de calidad y efectividad en cada una de las matrices y diagnósticos a desarrollar.



## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

### **Datos de la empresa asesorada**

El Garcerero es una microempresa matriculada el 22 de noviembre de 2004 en la ciudad de Villavicencio, Meta, este establecimiento actualmente funciona en la dirección Cra. 17 N. 11-66 barrio los fundadores del municipio de Guamal Meta y su Nit. Es 17446212-1, vale la pena resaltar que el Garcerero se encuentra en una de las calles comerciales más concurridas y estratégicas del municipio. El Garcerero se caracteriza por ser una microempresa familiar (no superior a 10 trabajadores), la cual en la actualidad cuenta con 7 empleados de planta y sus 2 dueños quien uno es el representante legal y su esposa, encargada de la administración del establecimiento.

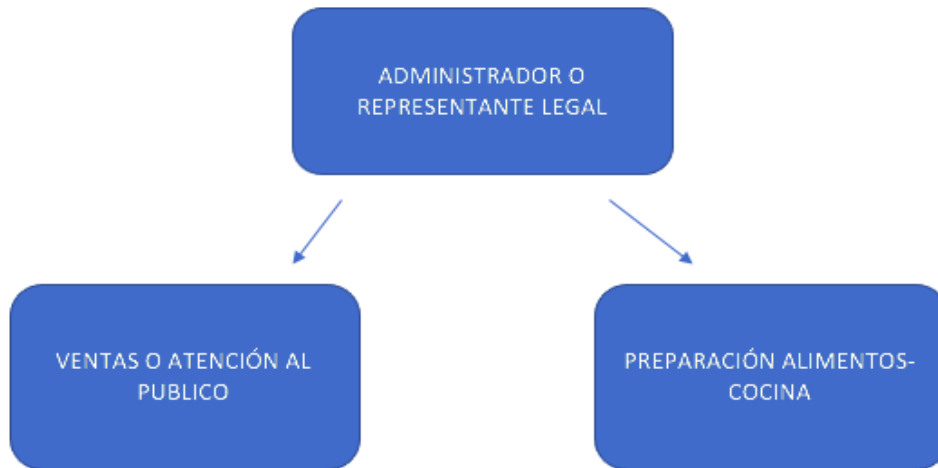
Dentro de sus criterios característicos, El Garcerero se identifica por brindar dentro de su experiencia un ambiente familiar, ofreciendo a sus clientes un amplio portafolio de opciones de alimentos desde platós a la carta, comidas rápidas, postres, bebidas características del municipio y demás preparaciones a base de helado. Actualmente, el Garcerero está innovando dentro de su sistema de ventas y menú, apropiado dentro de sus estrategias actividades como el Sunday Brunch, esto con el fin de responder a la alta demanda de nuevos establecimientos o restaurantes con el mismo fin dentro del municipio.

### **Actividad Económica:**

- Actividad principal de la microempresa 5611: Es la preparación y la venta de diferentes alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. También pueden o no ofrecer y brindar el servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de evento dentro del establecimiento.
-

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcero

Actualmente esta empresa no cuenta con actividad secundaria, a continuación se anexa en la figura 1 el organigrama y en la figura 2 logo del establecimiento los cuales fueron actualizados a marzo de 2023.



*Figura 1.* Organigrama actualizado de la Heladería El Garcero. Fuente: Heladería El Garcero



*Figura 2.* Logo actualizado a marzo de 2023 de la Heladería El Garcero. Fuente: Heladería El Garcero

### **b. Contexto de la empresa.**

El Garcero, es una microempresa ubicada en el Municipio de Guamal-Meta, dedicada a la comercialización de productos a la carta, productos a base de helado, postres y también platos de otras características, a nivel organizacional se puede identificar que actualmente el establecimiento cuenta con un reconocimiento y posicionamiento en el municipio

**Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero** de Guamal-Meta, gracias a su trayectoria como empresa líder y pionera del municipio. Está registrada ante la cámara de comercio y cuenta tanto con los insumos adecuados para la producción de sus alimentos como también con el arduo conocimiento y experiencia para elaborar esta actividad comercial. Sin embargo, es necesario establecer que El Garcerero no cuenta actualmente con un sistema de rotación en el portafolio de sus productos y que no ha actualizado su carta, cuenta con un grado de escasez en las estrategias de comunicación y promoción para con sus cliente sy/o posibles como miradores y su sistema de rotación de personal es muy constante y repetitivo.

Después De realizar una revisión preliminar se establece que dentro del contexto actual la empresa El Garcerero, conforme a los criterios definidos en la resoluciones 0312 del 2019 artículo 3 (Ministerio de Trabajo, 2019), y acorde a las características de la empresa, se le destinan (7) estándares mínimos, que son el Informe Diagnóstico Inicial bajo el decreto 1072; El informe diagnóstico de Estándares Mínimos bajo la resolución 0312; La asesoría sobre asignación de persona encargada del SGSST y la adecuada documentación de dicha asignación con sus responsabilidades en el SGSST; La asesoría y propuesta Mapa de Procesos y Contexto de la Organización; El informe descripción socio demográfico y Diagnóstico de condiciones de salud; La asesoría y levantamiento Matraz Identificación de Peligros, Estándares de Riesgos y Determinación de controles y Capacitación; La propuesta Plan anual de Trabajo de SGSST y por último la Asesoría y propuesta de procedimiento de Trabajo Seguro de dos actividades críticas operativas identificadas en la Matriz IPERC.

Es por esta razón, que, de acuerdo con lo anteriormente relacionado, se establece que la empresa no cuenta actualmente con una persona encargada del SG-SST, por ende no cuenta con el sistema de gestión en seguridad y salud laboral, tampoco ha realizado ningún tipo



## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

de jornada y/o actividades en pro a garantizar la salud y seguridad laboral para con sus colaboradores y no realiza jornadas de promoción y/o prevención, sin embargo si tiene afiliados sus trabajadores a la ARL.

**Tabla 1**  
Matriz Dofa

<b>Fortalezas – F</b>	<b>Debilidades – D</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Variedad en la carta para todos los gustos.</li> <li>● Personal altamente capacitado para atención al cliente y manipulación de alimentos.</li> <li>● Ambiente familiar.</li> <li>● Ubicación del establecimiento.</li> <li>● Reconocido en el municipio.</li> <li>● Disposición para aprender normatividad y fácil adaptabilidad a esta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Falta de manejo en marketing.</li> <li>● No cuenta con un plan de expansión.</li> <li>● No cuenta con ninguna documentación en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>● Rotación constante del personal.</li> <li>● Desconocimiento normativo.</li> </ul>
<b>Oportunidades – O</b>	<b>Amenazas-A</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gran demanda en sus ventas.</li> <li>● Oportunidad en su crecimiento económico.</li> <li>● Tamaño del establecimiento.</li> <li>● Buscar certificación en sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>● Oportunidad de abrir nuevos establecimientos por contar con certificaciones en los Sistemas de gestión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sanciones por parte del ministerio de trabajo.</li> <li>● Insatisfacción del cliente por el alimento suministrado.</li> <li>● Pérdidas de clientes por no implementar el SG-SST.</li> <li>● Variedad de establecimientos con el mismo servicio.</li> </ul>

Nota. Representación tabular de los resultados obtenidos por medio de la aplicación Matriz DOFA, donde se identifican y establecen cuáles fueron los aspectos internos (Fortalezas y debilidades) y externos (Oportunidades y Amenazas) que se encontraron en el establecimiento El Garcerero.

Elaboración propia.

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcero

### 3. Marco Metodológico

#### 3.1 Diseño de investigación de la consultoría:

El tipo de investigación que se está utilizando dentro del desarrollo de la consultoría del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el establecimiento El Garcero es la Investigación aplicada, debido a que, tuvo como propósito inicial diagnosticar, mejorar la gestión y manejo de la empresa, como también resolver en específico una problemática de la cotidianidad de los trabajadores, en este caso los que integran e establecimiento El Garcero. Así como lo menciona

##### 3.1.1. Fases de la consultoría

El estudio que se desarrolló fue basado en las siguientes cinco fases contempladas en la metodología de Millán Kurb: 1. Contrato e iniciación 2. Diagnóstico inicial 3. aplicación de matrices según normatividad 4. Implementación 5. Presentación, evaluación y término.

**1. Contrato e Iniciación:** Como primer paso y con el fin de poder iniciar con el desarrollo de la consultoría, se realizó una propuesta previa a la empresa El Garcero, dándole un contexto sobre la investigación que se quiso realizar, con el fin de diseñar el informe documental sobre el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Para ello, se convocó una reunión con el representante legal de la empresa, donde se le explicaron las características del desarrollo y se llevó a cabo la firma del contrato, aclarando que era un trabajo netamente académico.

**2. Diagnóstico Inicial:** Luego del contrato, se realizó una investigación documental sobre las diferentes normativas que se iban a aplicar dentro del desarrollo

**Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**  
del informe; Para ello, se establecieron las matrices necesarias con el fin de ejecutar de forma correcta el paso a paso de esta investigación. Es por esto que, como primera matriz se aplica la “Lista de Verificación” bajo el Decreto 1072 como método de diagnóstico inicial sobre el contexto actual de El Garcerero y así medir el nivel de cumplimiento frente al sistema de gestión y con ello la ruta a seguir.

**3. Aplicación de matrices según normatividad:** Después de aplicar el diagnóstico inicial y analizar los resultados, se estableció que El Garcerero no contaba con ninguna documentación previa frente al sistema de gestión en Salud y Seguridad en el trabajo. Con ello, se identificaron junto al docente, las matrices que aplicaban dentro del desarrollo de la consultoría según la normatividad legal vigente colombiana. Las matrices aplicadas fueron:

- Informe Diagnóstico Inicial - Decreto 1072
- Informe Diagnóstico Estándares Mínimos (Resolución 0312)
- Asesoría y Propuestas Mapa de Procesos y Contexto de la organización (DOFA)
- Informe Descripción socio demográfica y de Diagnostico de condiciones de Salud.
- Asesoría y levantamiento Matriz Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Determinación de Controles y Capacitación.
- Plan Anual de Trabajo del SGSST.
- Matriz IPERC.

**4. Implementación:** Después de establecer las matrices que aplicaban dentro del desarrollo de la consultoría, se prosiguió al desarrollo de estas, esto por medio del

---

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

uso de herramientas primarias, tales como la observación, las encuestas, entrevistas y el análisis de los resultados obtenidos por medio de herramientas informáticas como lo son Excel.

**5. Presentación, evaluación y terminó:** Como último paso dentro de las fases ya establecidas, se realizaron los informes con el análisis e interpretación de resultados obtenidos por parte de las matrices aplicadas según la norma. Con ello estructuró de forma efectiva el cuerpo del informe documental con las características halladas, permitiendo así organizar el informe documental del sistema de gestión de seguridad y salud laboral, resultado del proyecto de la consultoría inicial.

### 3.2 Población objeto o impacto de la consultoría

La población de estudio fue el total de trabajadores del establecimiento El Garcerero, la cual corresponde a un total de 09 trabajadores, estos comprenden las áreas administrativas, servicio al cliente y preparación de alimentos. A continuación, la tabla 2, muestra la distribución de cada cargo.

El impacto se realizará por medio de la recomendación a la empresa de medir nuevamente el diagnóstico inicial y estándares en un periodo de tiempo establecido, para así lograr comparándolos con el aplicado inicialmente y con ello establecer los avances obtenidos y general y impacto de mejora continua,

#### Tabla 2.

*Distribución por cargo*

CARGO	NÚMERO DE PERSONAS
-------	--------------------

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

---

Gerente/ Representante legal	1
Administrador	1
Meseros	5
Cocinero/parrillero	2
Total	9

---

Nota: Número de trabajadores y sus cargos.

### **Impacto de la consultoría:**

El presente desarrollo investigativo de la consultoría inicial tiene como objetivo identificar los peligros latentes encontrados dentro del establecimiento El Garcerero, para así diseñar el informe documental frente al Sistema de Gestión de Salud y Seguridad laboral adaptador al establecimiento. Se espera alcanzar un impacto positivo dentro del ambiente laboral, brindándole a la empresa toda la documentación necesaria según la normatividad legal vigente colombiana, con el fin de lograr un mayor bienestar y seguridad para todos los miembros dentro del desarrollo de las actividades laborales.

### **3.3 Técnica e instrumentos**

El presente informe utilizó distintas fuentes como lo son las primarias, ya que como se ha evidenciado el establecimiento el Garcerero no posee documentación e información sobre el sistema de seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente.

Dentro de las fuentes primarias, se implementaron encuestas a todos los empleados del establecimiento, con el fin de evaluar la situación actual, su bienestar y categorizar las características de la labor desarrollada. Según Nelson Romo (2023), “el insumo más importante que cualquier organización pueda tener – sea pequeña o grande – es su información”.

---

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

Título	Objetivos	Actividades	Técnica de seguridad	Resultado
<p><b>Objetivo General:</b></p> <p>Desarrollar una propuesta documental del sistema de Gestión de la seguridad Y Salud en el trabajo SGSST para el establecimiento físico el Garcerero, ubicado en el centro del municipio de Guamal Meta, en concordancia con la normatividad vigente y los estándares que le apliquen.</p>	<p><b>Objetivo Específico 1:</b></p> <p>Evaluar el estado del SG-SST del establecimiento el Garcerero en el Municipio de Guamal Meta, a través de la Resolución 0312 de 2019 y el Decreto 1072 de 2015.</p> <p><b>Objetivo Específico 2:</b></p> <p>Elaborar una propuesta documental que contenga todo lo pertinente al objeto de esta consultoría para que la empresa pueda iniciar la implementación del SGSST</p> <p><b>Objetivo Específico 3:</b></p>	<p><b>Actividad 1:</b></p> <p>Aplicación matriz diagnóstico inicial del Garcerero.</p> <p><b>Actividad 2:</b></p> <p>Diagnóstico socio demográfico y diagnóstico de condiciones de salud. -Encuesta presencial a todos los colaboradores del Garcerero.</p> <p><b>Actividad 3:</b></p> <p>Identificación de peligros y valoración de riesgos.</p>	<p><b>Técnicas Activas:</b></p> <p>Comprobar la existencia y/o cumplimiento de las actividades propuestas.</p> <p><b>Técnicas Reactivas:</b></p> <p>Investigar y Evaluar los resultados obtenidos y con ellos puntos críticos del SG-SST.</p> <p><b>Técnicas Analíticas:</b></p> <p>Valoración e interpretación de los riesgos encontrados, durante la aplicación de las Matrices.</p>	<p>Diseño y propuesta de consultoría.</p> <p>Informe final de resultados sociodemográficos de El Garcerero</p> <p>Resultados en matriz de riesgo.</p>

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

---

Diseñar los documentos del SG-SST, contenidos en la propuesta y contrato de servicios de consultoría.

---

Adicionalmente, se realiza una observación preliminar de las instalaciones locativas del establecimiento con el fin de establecer el diagnóstico inicial del contexto actual de la empresa. Todo el proceso que se realiza en el presente informe documental está basado en el método técnico ya que se realiza a base de la observación, la aplicación y la evaluación de resultados.

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

El análisis e interpretación de la información recolectada durante el proceso de la consultoría se realizó mediante gráficas de control en Excel. Los resultados obtenidos se analizaron de manera cualitativa y consultoría Científico - Técnica en Seguridad y Salud en el Trabajo el cual permite identificar las características del establecimiento, sus riesgos, peligros y demás situaciones que necesiten de una evasión, modificación y/o regulación.

#### Tabla 3.

*Objetivos, actividades, técnicas y resultados.*

Nota: Identificación de los objetivos frente a las actividades planteadas y las técnicas utilizadas.

### 3.5 Presupuesto

#### Tabla 4

Presupuesto gastado en el tiempo de la consultoría.

---

Criterio	Valor Unitario	Valor Total
----------	----------------	-------------

---



## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

Papelería, impresiones e internet		\$100.000
Horas trabajo consultor	\$45.000	\$2.700.000 (60)
Horas trabajo tutor	\$110.000	\$2.200.000 (20)
<b>Total, presupuesto</b>		<b>\$5.000.000</b>

Nota: Presupuesto utilizado durante la ejecución de la consultoría.

### 3.6 Cronograma

Para lograr llevar una ruta de acción organizada frente todas las actividades, diagnósticos y demás componentes necesarios en el desarrollo de la consultoría inicial, se diseñó y aplicó el cronograma de actividades, donde se indicó cada uno de los ítems a realizar con sus tiempo estipulado y así cumplir de forma continua y progresiva con los compromisos establecidos dentro del contrato inicial. Es así como lo expone la siguiente tabla:

**Tabla 5**

Cronograma de actividades según el tiempo estipulado para la realización de la consultoría.

FASES		MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
<b>1. Iniciación</b>	Carta de propuestas de consultoría SST con definición de productos a entregar.	<b>X</b>			
	Formalización del contrato de consultoría.	<b>X</b>			
<b>2. Diagnóstico</b>	Análisis documentación existente en la empresa	<b>X</b>			





## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

<b>Inicial estándares mínimos</b>	Entrevista estructurada- lista de chequeo de los requisitos mínimos que aplican a la empresa de acuerdo con la Resolución 0312 (21 total) y Decreto 1072, para diagnosticar el estado actual.	<b>X</b>			
<b>Descripción sociodemográfica</b>	Encuesta escrita para descripción sociodemográfica.		<b>X</b>		
<b>Identificación sociodemográfica</b>			<b>X</b>		
<b>Identificación de peligros y valoración de riesgos</b>	Observación directa, entrevistas, inspecciones de reconocimiento para levantamiento de matriz de riesgos, con lista de chequeo según GTC 45.		<b>X</b>		
<b>3. Planificación de medidas</b>	<b><u>Elaboración de soluciones – propuesta al cliente</u></b>		<b>X</b>		
<b>4. Aplicación</b>	Propuesta documental		<b>X</b>		
	a. Asesoría en diseño del plan anual del trabajo.			<b>X</b>	

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

	b. Asesoría programa de orden y aseo.			<b>X</b>	
	c. Asesoría programa de inspección.			<b>X</b>	
<b>5. Terminación</b>	Presentación informe final				<b>X</b>
	Aceptación de propuesta e informe por parte del cliente				<b>X</b>
	Terminación consultoría				<b>X</b>

Nota: Cronograma actividades según el tiempo estipulado para el contrato de la consultoría.

## 4. Resultados

### 4.1 Fase de Iniciación

**Tabla 6**

*Fase iniciación metodología de consultoría de Kubr*

Actividades	Método(s) de Trabajo	Resultados
Contacto con el representante legal del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Contacto con el establecimiento El Garcerero.</li> </ul>	Desarrollo propuesto de consultoría aceptada por el representante legal de la empresa.
Entrega del documento de solicitud previa sobre la propuesta para la consultoría (planificación de la ruta a seguir)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Organización de la propuesta con la empresa.</li> <li>● Gestión de la propuesta de la consultoría con la empresa.</li> </ul>	Formalización y firma del contrato por las partes.
Firma y formalización del contrato	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Planeación y ejecución del contrato politécnico gran colombiano.</li> <li>● Gestión, formalización y firma del contrato con la empresa.</li> </ul>	

Nota. Actividades desarrolladas en la fase inicial.

De acuerdo con la metodología de consultoría aplicada según Kubr, la tabla 6 representa todas las actividades realizadas en la fase de iniciación de la presente consultoría.

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

### 4.2 Fase Diagnóstico

#### 4.2.1. Diagnóstico Inicial Estándares Mínimos

**Tabla 7**

*Fase Diagnóstico inicial metodología de consultoría de Kubr*

Actividades	Método(s) de Trabajo	Resultados
Revisión de la normatividad legal vigente	Verificación Resolución 0312 del 2019, estándares mínimos, tipo y tamaño de la empresa y aplicación del Decreto 1072 de 2015.	Documento: Anexo técnico del desarrollo del diagnóstico inicial aplicado frente al estado actual de la empresa.
Revisión y análisis previa documental	Lista de chequeo diagnósticos de Estándares Mínimos, Resolución 0312 de 2019.	Resultados obtenidos después de la evaluación. (ver apéndice A)
Entrevista con el representante legal y la administradora	Se tomó como insumo los resultados obtenidos del diagnóstico inicial y estándares mínimos.	Documento propuesta Plan de trabajo Anual (ver apéndice B)
Elaboración de la propuesta Plan Anual	Lista de chequeo descripción socio demográfica.	

Nota. Actividades desarrolladas en la fase de diagnóstico.

Para el correcto desarrollo de la evaluación inicial frente a las decisiones y el contexto actual del establecimiento El Garcerero, primero se utilizó el anexo técnico de lista de chequeo basado en el Decreto 1072 de 2015, realizando de esta manera una evaluación general por medio de la observación y la investigación del estado actual de la empresa. Por otro lado, se realizó una reunión con la administradora y por medio de los resultados del diagnóstico inicial para aplicar la matriz de los estándares de Resolución 1072 de 2015.

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

**Tabla 8**

*Resultado General Lista de Chequeo Inicial*

Estado de la documentación del SG-SST frente al decreto 1072 de 2015		
Disponibilidad.	√	3
	Total, requisitos	60
	% implementación	5.00

*Nota. Representación gráfica de los resultados obtenidos en el diagnóstico, donde se puede identificar el número de requisitos implementados frente al total requerido. Elaboración propia 2023*

**Tabla 9**

*Cumplimientos estándares mínimos, Autoevaluación*

Cumplimiento	7%	Crítico
<b>Estado</b>		
Crítico		
Si el puntaje obtenido es menor al 60%		

Nota: Representación tabular de los resultados obtenidos por el diagnóstico de cumplimiento de estándares mínimos. Allí se logra identificar el puntaje porcentual obtenido por El Garcerero frente al cumplimiento de lo estipulado y requerido en la norma.

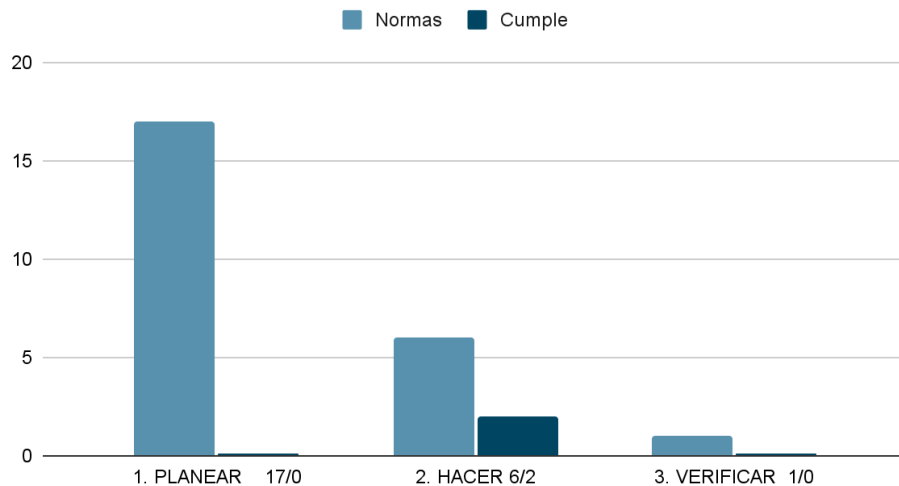
En la parte inferior de la tabla se encuentra el estado actual del establecimiento según su puntaje obtenido, siendo este 7 %, es por esta razón que se concluye que El Garcerero se encuentra en un estado crítico actualmente, ya que su puntaje de cumplimiento es mejor a 60%.

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

El estado crítico quiere decir que la empresa no ha implementado los ítems requeridos por la norma y que por ende debe actuar de forma inmediata con el fin de diseñar un plan de acción que le permita responder a esta situación con el fin de cumplir con los estándares mínimos requeridos.

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1uWeXR9UwFwjChlZgVfC6nitRE3C-R0b6/edit#gid=1260208235>

Desarrollo por ciclo PHVA



**Figura 3.** Resultados aplicación Anexo 1, Resolución 0312 de 2019 Autoevaluación De Estándares Mínimos SG-SST, Aplicado al establecimiento El Garcerero.

Después de obtener los resultados y lograr realizar el análisis gráfico se puede establecer que en la actualidad la empresa solamente está dando cumplimiento a dos (2) de los Veinticuatro (24) estándares, que le aplica correspondientemente. A Continuación, la tabla 8 muestra los estándares a los cuales se dan cumplimiento y la revisión documental que lo evidencia.

### Tabla 10

*Estándares a los cuales da cumplimiento El Garcerero.*

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

Criterios	Revisión Documental/Verificación
<ul style="list-style-type: none"> <li>3.1.8 Acceso agua potable, servicios sanitarios y disposición de basura.</li> <li>3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos y gaseosos sin riesgo para los trabajadores</li> </ul>	<p>Aplicación de la matriz de autoevaluación de Estándares mínimos de la Resolución 0312 de 2019</p>

*Nota.* Estándares mínimos de la Resolución 0312 de 2019

Cómo se observa, actualmente el establecimiento El Garcerero se encuentra un estado crítico debido a su grado tan mínimo de cumplimiento según la norma, lo que nos indica que es necesario generar de forma urgente diversas acciones por medio de un plan de mejoramiento, que logren establecer y evidenciar los avances frente a lo requerida según la normatividad legal vigente.

### **4.2.1.1. Plan de Trabajo Anual.**

Es importante resaltar que gracias al desarrollo del diagnóstico inicial se puede desarrollar y establecer el plan de trabajo anual, ya que este es de cordial uso e importancia, tal como lo indica el Decreto 1072 del artículo 2.2.4.6.8, donde por medio de este se logra establecer e iniciar las fechas exactas a desarrollar metas claras, responsables, los recursos, actividades a desarrollar y cronograma para su desarrollo (Ministerio del Trabajo, 2015). Vale la pena resaltar que el objetivo principal del correcto desarrollo del plan de trabajo anual es lograr dar cumplimiento a las actividades que se proponen y evaluar su nivel de alcance y cumplimiento.

### **4.2.2. Descripción sociodemográfica y Diagnostico de condiciones de Salud**

**Tabla 11**



## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcero

### *Fase Diagnóstico descripción socio demográfica y de condiciones de salud*

Actividades	Método(s) de Trabajo	Resultados
Elaboración de la encuesta	Establecimiento y reconocimiento de información de acuerdo a la normatividad legal vigente.	Documento informe perfil sociodemográfico y condiciones de Salud.
Aplicación de la encuesta de manera personal e individual a todos los integrantes de la empresa.	Diseño y creación de las encuestas adaptadas al establecimiento El Garcero.	Informe documental sobre los resultados obtenidos de forma general.
Análisis Cualitativo de la información.	Impresión de la encuesta, organización de un encuentro y con ello aplicación de la encuesta.	
	Presentación gráfica-porcentual y analítica de los resultados obtenidos.	

Nota. Actividades realizadas descripción socio demográfica.

Para el correcto desarrollo de la descripción demográfica y el diagnóstico de las condiciones actuales de salud de todos los trabajadores de El Garcero, se decidió aplicar la encuesta de forma presencial e individual con el fin de conocer cuáles son las características de cada uno de ellos y cómo se sienten actualmente frente a las condiciones actuales del establecimiento. Esta encuesta, se conformó por un total de 19 preguntas (Incluyendo firma de consentimiento) con diversas categorías de respuesta múltiple y 2 cuadros comparativos de si/no con el fin de identificar las diversas condiciones a evaluar, luego de esto se realizó el informe gráfico por cada una de las preguntas con su respectivo análisis general.

De Acuerdo con los resultados obtenidos, el Garcero está conformado por una población mixta más que todo joven entre 18 y 27 años, donde predomina el género femenino y que se concentra en su mayoría en el estrato 2 y 3, estos con ingresos entre el salario mínimo más de la mitad y el restante dividido entre 1 y 3 SMMLV y 4 y 5 SMMLV; con lugar de residencia en su mayoría de vivienda arrendada y con un grado de escolaridad predominante en la secundaria y la tecnología. Los trabajadores manifestaron algunos síntomas que han venido

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

presentando en los últimos 6 meses y que considera deben priorizarse y atenderse de forma en que se logren minimizar.

También, en los resultados se evidencia que el consumo de alcohol y tabaquismo es mínimo, tendiendo en el primero un porcentaje de 77,4% como respuesta NO y en el segundo 88,9% como respuesta NO. Vale la pena resaltar que la mayoría de los integrantes practican algún deporte al menos 3 veces a la semana. Con estos resultados, El Garcerero ya cuenta con su primera documentación específica frente a información personal de sus colaboradores y que ésta le servirá para conocerlos más a fondo y evaluar sus intereses, necesidades, actividades alternas y demás, esto con el fin de conocer cada uno de sus integrantes de forma más eficiente.

### 4.2.3 Identificación de peligros y Valoración de riesgos

**Tabla 12**

*Fase diagnóstica de peligros y valoración de Riesgos*

Actividades	Método(s) de Trabajo	Resultados
Inspección de reconocimiento	Clasificación y adaptación de la matriz. Identificación de actividades, instalaciones, personal y equipo.	Producto obtenido: Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.
Observación y anotación de peligros encontrados		
Entrevista con el representante legal	Aplicación de la matriz de riesgos con lista de chequeo según GTC-45.	
	Aplicación metodología GTC 45	

Nota. Actividades desarrolladas para identificación de peligros y valoración de riesgos.

Para lograr establecer estos peligros y evaluar los riesgos, se realizó por primera vez la representación gráfica Mapa de procesos adaptada a la ruta establecida por el Garcerero frente a las actividades que se realizan. A Continuación, se puede observar:

**Figura 4**

*Mapa de procesos*





## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcero



**Figura.** Representación dinámica de la estructura de organización que aplica el establecimiento El Garcero dentro de sus actividades a realizar, en ella se encuentra como primer paso la atención al cliente que conlleva a la preparación de los alimentos y por último la facturación, vale la pena mencionar que dentro de la preparación hay verificación y control por parte de gerencia y el área de gestión administrativa y financiera.

Conforme a los resultados obtenidos en la identificación de peligros, evaluación y valoración de Riesgos se identificó para El Garcero lo siguiente:

- **Riesgo Biológico:** En los restaurantes estos riesgos son uno de los más latentes dentro de los procesos de limpieza a los alimentos y la producción de los alimentos, como también en la manipulación de residuos orgánicos.
- **Riesgo Biomecánico:** Este es uno de los riesgos más predominantes en los establecimientos como El Garcero. actividades como el aseo de las mesas, el levantamiento o transporte manual de cargas personas, los malos movimientos y posturas inadecuadas.

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

- **Riesgo Físico:** Este es observado dentro de los procesos de preparación de alimentos en zonas calientes, ya sea la parrilla o zona de cocina. También, en situaciones de servicio al cliente, entrega de alimentos, los trabajadores pueden tener algún tipo de caída.
- **CS-Mecánico:** Dentro de las actividades de corte, selección y uso de diferentes objetos punzantes se pueden presentar diversos riesgos de lesiones de diversa gravedad y naturales, tales como heridas, portes, lesiones en tejidos blandos, entre otras.
- **Riesgo psicosocial:** presente en todos los procesos de desarrollo.

### **5. Fase planificación de medidas**

En esta fase basada en la metodología de Kurb, es ideal realizar el establecimiento de las soluciones respectivas y la propuesta para la empresa que se está evaluando, en este caso para El Garcerero, el cumplimiento veraz de esta fase está representado en la propuesta documental que se presenta en los siguientes Apéndices:

- Chequeo inicial del contexto actual del SGSST de la empresa bajo el Decreto 1072 e informe.
- Autoevaluación valoración de estándares mínimos bajo la resolución 0312 de 2019 e Informe.
- Documento e informe de resultados perfil sociodemográfico y condiciones de salud.
- Programa de promoción y prevención
- Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos e informe.
- Asesoría Plan anual de trabajo.

## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

### **6. Fase de Aplicación**

A modo de continuidad de la cuarta fase de la metodología aplicada, se revisaron y documentaron los resultados obtenidos en todo el estudio realizado, con el fin de hacer entrega de toda la documentación de la consultoría inicial, asimismo se asesoró al cliente sobre las matrices aplicadas y los resultados obtenidos, con el fin de capacitar al representante legal y todos los trabajadores sobre la importancia de aplicar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

### **7. Fase de Terminación**

Para concluir con la aplicación de las fases y dando cierre a la consultoría, se desarrolló mediante la ejecución y exposición del informe final. la aceptación por parte del representante legal y la correcta culminación de la consultoría cumpliendo con el plazo establecido en el contrato inicial.



## **Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

### **8. Conclusiones.**

Al terminar el estudio y verificando los objetivos planteados se logra evidenciar lo siguiente:

Primero se logró mediante el Diagnóstico inicial a el establecimiento el Garcerero, conocer el verdadero estado de este en cuanto a los SG-SST basado en la normatividad legal vigente, permitiendo realizar una evaluación inicial bajo los estándares mínimos el cual mostró que el desempeño en cuanto seguridad y salud en el trabajo es crítico, basado en esto se concluye la necesidad de mejoramiento de manera prioritaria, para que El Garcerero logre tener un gran impacto en esta área para ellos y sus empleados.

Luego de esto se realizó la evaluación del perfil sociodemográfico y de salud, el cual permitió conocer de manera específica la población trabajadora, además verificar que todos se encuentran en buen estado de salud y sin ninguna enfermedad laboral y de esta manera enfocar estrategias en este aspecto para la prevención de enfermedad y la periodicidad de los controles.

Por otro lado, al realizar la evaluación y valoración se permitió establecer controles para los peligros evidenciados y realizar un plan de acción para mitigarlos.

Por último, luego de tener la información arrojada mencionada anteriormente se procedió al diseño de los documentos del SG-SST, mencionados en la propuesta y en el contrato realizado al establecimiento El Garcerero, dando cumplimiento a lo planteado en la consultoría.



## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

### 9. Recomendaciones

Según lo evidenciado en el desarrollo de la consultoría, se hace necesario contratar personal con experiencia en SG-SST, debido a que actualmente El Garcerero tiene desconocimiento en esto, motivo por el cual no se aplicado o desarrollado actividades relacionadas con la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo, por otra parte al realizar y ejecutar planes de acción se les permitirá salir del estado crítico en que se encuentran actualmente. Debido a que los representantes legal y administrativo no conocen sobre esto se sugiere contactar a la ARL adscrita para el apoyo en procesos de asesorías, capacitaciones o entrenamientos que consideren necesarios; como se especificó en el plan anual.

Mediante los insumos entregados a El Garcerero se recomienda presupuestar anualmente la actualización de SG-SST, además realizar modificaciones a las que haya lugar según los cambios que se generen en el proceso o crecimiento del establecimiento regidos siempre por la normatividad legal vigente. Por último, pero no menos importante se recomienda a los gerentes y demás empleados fortalecer la cultura de autocuidado, asistencia a capacitaciones, y la réplica de estas en el día a día laboral.



## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

### Referencias

Alcaldía de Bogotá, (2016), Decreto 171 de 2016 a nivel nacional.

recuperado de: <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?dt=S&i=64986>

Ardila Colmenares, A. C., & Moreno Arroyave, L. K. (2016). Mejora al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa presto sucursal Bucaramanga.

<https://repository.ucc.edu.co/items/ca7ce1f2-ce16-4c2f-bd21-dbf6a48f3241>

Arias López, I. M., & Palomino González, A. M. (2011). La clave del éxito para Crepes y Waffles SA: basada en la innovación de algunas prácticas aplicadas al recurso humano.

Recuperado de: <https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/handle/20.500.12010/1646>

Cámara de Comercio de Bogotá, (2020) Resolución 0000114 de la DIAN.

Recuperado de : <https://bibliotecadigital.ccb.org.co/handle/11520/26014>

Instituto Colombiana de Normas Técnicas y Certificación (INCONTEC), (2012), Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional, GTC 45

[https://www.academia.edu/download/53153041/Guia\\_Tecnica\\_Colombiana\\_45.pdf](https://www.academia.edu/download/53153041/Guia_Tecnica_Colombiana_45.pdf)

Ministerio de Salud, Ley 9 DE 1979 (enero 24) Diario Oficial No. 35308, del 16 de julio de 1979

---

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

Recuperado de:

[https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf).

Ministerio del Trabajo, 2015, Decreto número 1072 del 26 mayo 2015

Recuperado de:

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+Abril+de+2021.pdf/d3c8b5a4-7135-47ee-bdb8-aaae36932c8e?t=1622043008315>

Ubilla, M. A. B., & Troncoso, R. C. (2020). Caracterización de la industria de restaurantes en la región de O´ Higgins de Chile. *Revista Empresarial*, 14(2), 39-46.

Recuperado de : <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8718524>

Galindo Quiroz, G., Jaramillo Restrepo, M. A., & Charris Roldan, J. F. (2020). Propuesta de un sistema de salud y seguridad en el trabajo Restaurante Ivazul.

Recuperado de: <https://repository.ucc.edu.co/server/api/core/bitstreams/3d75ad7d-904b-4411-98f1-6e4d247baca9/content>

“Home.” *YouTube*, 1999,

Recuperado de: [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48424373/salud\\_laboral1-libre.pdf?1472524791=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DSALUD\\_LABORAL\\_1.pdf&Expires=1678813120&Signature=CVdMFtSxU~fzeq73UYNR0Vund2aAzlzH47L8f~a4BVIoueSSJLYbLfvtip3NqCrHFvb-otk0d](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/48424373/salud_laboral1-libre.pdf?1472524791=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DSALUD_LABORAL_1.pdf&Expires=1678813120&Signature=CVdMFtSxU~fzeq73UYNR0Vund2aAzlzH47L8f~a4BVIoueSSJLYbLfvtip3NqCrHFvb-otk0d).

## Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero

“Home.” *YouTube*, 2013,

Recuperado de:

<https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=54030&dt=S>.

Buiza & Abando. (2017). “Propuesta De Implementación De Un Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo Basado En La Ley N° 29783 Para Reducir El Riesgo De Accidentes Laborales, En La Empresa Sas Import, Lima, 2017”. *Universidad Privada del Norte*.

Recuperado de: <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/12549/Tesis%20-%20Christian%20Jes%c3%bas%20Buiza%20Le%c3%b3n.pdf?sequence=7&isAllowed=y>

Chinchay Z, Paola Lisset, & Santiago Huertas, Fresia Del Socorro. “Home.” *YouTube*, 2022,

Recuperado de:

[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/101106/Chinchay\\_ZPL-Santiago\\_HFDS-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/101106/Chinchay_ZPL-Santiago_HFDS-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y).

“Untitled.” *MinTrabajo*, 13 February 2019,

Recuperado de:

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>.



**Consultoría Científico-Técnica En Seguridad y salud en el trabajo El Garcerero**

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y  
Organización

Recuperado de: Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. *Manual para manipuladores de alimentos: alumno*, 2017,

<https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>.

Accessed 14 March 2023.

“Preguntas Frecuentes - Clasificación de las empresas y sus trabajadores...” *Ministerio de Salud y Protección Social*, 14 November 2013,

Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/Lists/FAQ/DispForm.aspx?ID=828>.

Accessed 14 March 2023.

“Resolución 2013 de 1986 - COPASST (editable).” *SafetYA*, 6 June 1986,

Recuperado de : <https://safetya.co/normatividad/resolucion-2013-de-1986-actualizada/>.

Accessed 14 March 2023

“OPS/OMS | Salud de los Trabajadores: Recursos - Preguntas Frecuentes.” *PAHO/WHO*, 2009,

Recuperado de:

[https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1527:workers-health-resources&Itemid=1349&limitstart=2&lang=es#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=1527:workers-health-resources&Itemid=1349&limitstart=2&lang=es#gsc.tab=0). Accessed 14 March 2023.

Cabrera, M; Uvidia, G & Vilacres, E. (2017). Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, para la empresa de vialidad IMBAVIAL E.P. Provincia de Imbabura. *Universidad Nacional Mayor de San Marcos*.

Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/816/81652135002.pdf>

