

INFORME FINAL
CONSULTORÍA CIENTÍFICO-TÉCNICA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO

DISTRA 20 BOGOTÁ

CONSULTORÍA DE 16 SEMANAS

PRESENTADO POR
JESICA VIVIANA ROMERO BARRERA

DOCENTE
DERLY ZAMORA ROMERO

POLITÉCNICO GRANCOLOMBIANO INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
FACULTAD SOCIEDAD, CULTURA Y CREATIVIDAD
ESCUELA DE ESTUDIOS EN PSICOLOGÍA, TALENTO HUMANO Y SOCIEDAD
PROGRAMA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD
LABORAL
SEPTIEMBRE DE 2023

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1. Empleados por Cargo.....	16
Tabla 2. Normograma	19

LISTADO DE FIGURAS

Ilustración 1. Localización.....	10
Ilustración 2. ¿Como llegar?	11
Ilustración 3. Distra 20, Exterior.....	11
Ilustración 4. Logo Distra 20	13
Ilustración 5. Organigrama Distra 20.....	13
Ilustración 6. Cumplimiento del sistema de gestión	1
Ilustración 7. PLANEAR	2
Ilustración 8. Hacer	3
Ilustración 9. Verificar	3
Ilustración 10. Hacer	4
Ilustración 11. Res. 0312 de 2019.....	5
Ilustración 12. Plan de trabajo	6

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

RESUMEN / SUMMARY	5
PALABRAS CLAVE / KEY WORDS.....	5
INTRODUCCIÓN	6
INFORME FINAL.....	6
DATOS BÁSICOS DE LA CONSULTORÍA.....	6
MARCO CONCEPTUAL	7
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA EMPRESA.....	9
DATOS GENERALES DE LA EMPRESA.....	9
MAPA DE LOCALIZACIÓN	10
DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	12
LOGO DE LA EMPRESA	13
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	13
EMPLEADOS POR CARGO:	13
NORMATIVIDAD.....	16
OBJETIVOS	19
OBJETIVO GENERAL	19
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
METODOLOGÍA UTILIZADA	19
RESULTADOS	1
CONCLUSIONES.....	1
RECOMENDACIONES	2
ANEXOS	3

RESUMEN / SUMMARY

Se realizó una consultoría de 16 semanas realizada a Distra 20, una empresa dedicada a la venta de alimentos crudos y cocidos, allí se evidenció a través del diagnóstico inicial que la empresa no estaba cumpliendo con los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Resolución 0312 de 2019, se procede con la elaboración de un plan de trabajo para atacar los ítems que no cumplen dentro de la normatividad, junto con su fecha de elaboración.

Como resultado de la consultoría, se identificaron los siguientes riesgos: Caídas de personas, Contacto con sustancias químicas y quemaduras, Para mitigar estos riesgos, se implementaron las siguientes medidas de control: Designación de un responsable del sistema de seguridad y salud en el trabajo, Implementación de un programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo, Designación de un vigía ocupacional, Pago de las cotizaciones al sistema de seguridad social integral, Elaboración de una matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (MATRIZ IPERV), Entre otros mencionados al final de este documento

La consultoría permitió cumplir con los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Resolución 0312 de 2019. Además, la empresa adquirió conocimientos y herramientas que le permitirán mantener un sistema de seguridad y salud en el trabajo efectivo en el tiempo. Distra 20 debe realizar seguimiento al cumplimiento de las medidas de control implementadas y realizar evaluaciones periódicas para identificar nuevos riesgos.

PALABRAS CLAVE / KEY WORDS

Seguridad y salud en el trabajo, Riesgo, peligro, accidente de trabajo, enfermedad laboral.

INTRODUCCIÓN

La seguridad y salud en el trabajo (SST) es un aspecto fundamental en el desarrollo de cualquier actividad económica. Las empresas tienen la responsabilidad de garantizar la seguridad y salud de sus trabajadores, protegiendo su vida, su salud y su bienestar. De acuerdo con (Bonilla & Sanchez, 2016) es preciso que las empresas tengan en cuenta la realidad de sus empresas y adicionalmente tengan la claridad de las consecuencias al no implementar este sistema.

En los restaurantes son muy pocas las investigaciones realizadas, sin embargo las que se hicieron, como por ejemplo (Lopez, Balaguera, & mahecha, 2019) se evidencia que la falta de prevención no solo afecta a los trabajadores sino al consumidor final en estos establecimientos. En el caso de Distra 20, una empresa dedicada a la venta de alimentos crudos y cocidos, la SST es de vital importancia, ya que sus trabajadores están expuestos a una serie de riesgos laborales, como caídas, contactos eléctricos, manipulación de cargas, incendios, temperaturas extremas etc. Con el objetivo de evaluar el cumplimiento de los estándares mínimos de SST establecidos en la Resolución 0312 de 2019, se realizó un proyecto investigativo en Distra 20 en donde se paso por todas las etapas para establecer a través de un planear, hacer, verificar y actuar (PHVA) dicho sistema.

INFORME FINAL

CONSULTORÍA CIENTÍFICO-TÉCNICA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DATOS BÁSICOS DE LA CONSULTORÍA

Tabla 1. Información Básica del Convenio de Consultoría

Nombre de la consultoría	
Consultoría científico-técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo	
Número el convenio de colaboración	20230415083142

Nombre de la empresa	DISTRA 20 LTDA		
NIT	800006784-5		
Fecha de inicio	Año: 2023	Mes: Junio	Día: 22
Fecha de finalización	Año: 2023	Mes: Octubre	Día: 12
Entregables	(Según lo establecido en el Convenio) 1. Formato Pre Diagnostico del sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo. 2. Formato Autoevaluación según los estándares de la resolución 0312 de 2019 3. Formato Autoevaluación según los estándares del decreto 1072 de 2015 4. Formato Plan de trabajo. 5. Asignación de una persona que diseñe el sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo 6. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral 7. Plan de inducción, reintroducción, capacitación y entrenamiento 8. Plan de trabajo Anual 9. Información Sociodemográfica 10. Evaluaciones médicas ocupacionales 11. Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos con participación de todos los niveles de la empresa 12. Actividad crítica 13. Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados 14. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST		

Fuente: Convenio de colaboración Politécnico y la empresa Distra 20 LTDA. (2023)

MARCO CONCEPTUAL

La Organización Internacional del Trabajo – OIT define la Seguridad y Salud en el Trabajo - SST como “una disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades relacionadas con el trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores” (OIT, 2011, pág. 1).

En Colombia la Ley 1562 de 2012 por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales, ordena la transición de la Salud Ocupacional a la SST tomando la definición de la OIT anteriormente referenciada, y dispone que el Programa de Salud Ocupacional

en adelante se entienda como Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST. De acuerdo con la OIT los SG-SST tienen la finalidad de desarrollar un método que permita la evaluación y el mejoramiento de los resultados en prevención de los incidentes y accidentes en los sitios de trabajo, realizando una gestión eficaz de los peligros y riesgos (OIT, 2011).

Se ha realizado diversas investigaciones y trabajos que documentan la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo o subprogramas de este en actividades similares a DISTRA 20 LTDA como beneficio para las diferentes organizaciones, reduciendo costos y aumentando la seguridad de los colaboradores. A continuación, se mencionan algunos:

De acuerdo con la investigación realizada por (Bonilla & Sanchez, 2016) Asadero la séptima ubicados en la ciudad de Neiva se tenía como objetivo aplicar los conocimientos de ingeniería industrial en la mejora de la seguridad y salud en el trabajo. Comenzaron con un diagnóstico que reveló las deficiencias de este, seguido de la documentación del sistema SG-SST y para finalizar se identificaron los riesgos según la GTC 45 y dentro de los resultados obtenidos demostraron una mejora significativa en la seguridad laboral a partir de controles operacionales y concluyeron con recomendaciones para seguir fortaleciendo la empresa en esta área.

Según lo mencionado en la investigación elaborada por (Cano , Cepeda, & Castro, 2019) realizaron un análisis integral del restaurante Asadero Pimpollo en Florencia, Caquetá, con el objetivo de diagnosticar y mejorar los aspectos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. Los resultados obtenidos sirvieron de base para crear una guía que facilitará la implementación y mejora continua del sistema de seguridad y salud en el trabajo en el restaurante, siguiendo la norma NTC ISO 45001:2018.

Concluyendo que la guía es la base fundamental para garantizar el cumplimiento de los requisitos normativos y la protección de empleados y clientes.

Conforme con la investigación elaborada por (Lopez, Balaguera, & mahecha, 2019) en los asaderos de pollo del barrio Meissen de la Localidad 19 de Ciudad Bolívar, se identifican graves factores de riesgo para la seguridad industrial de los empleados, El objetivo principal de esta investigación fue identificar dichos factores, dada la exposición de los trabajadores a riesgos laborales sin controles implementados, Para la recopilación de información, se realizaron encuestas y visitas de campo, revelando que los trabajadores carecen de comprensión sobre los riesgos y la falta de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en cada establecimiento comercial. Como conclusión, se destaca la necesidad de formular planes de acción con el objetivo de mejorar las condiciones de bienestar de los trabajadores y reducir la ocurrencia de accidentes y enfermedades laborales

En concordancia con lo anterior el Programa Profesional Gestión de la Seguridad y la Salud Laboral de la Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano, apoya, asesora y capacita a las micro, pequeñas y medianas empresas en el diseño del SG-SST de manera gratuita y bajo la supervisión de un docente con licencia en SST según lo establecido en la Resolución 0312 de 2019 por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST.

CONTEXTUALIZACIÓN DE LA EMPRESA

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

Razón social: DISTRA 20
NIT: 800006784 -5
Ciudad: Bogotá
Departamento: Bogotá D.C
Dirección: Carrera 6 # 22 A 41 sur

Teléfono: 6012781034
Código de la actividad económica para el SGRL (Decreto 768 de 2022): 4723
Nombre de la actividad económica: Comercio al por menor de carnes (Incluye aves de corral) productos cárnicos, pescado fresco, preparado o en conserva, mariscos y productos de mar, en establecimientos especializados, incluye carnicerías y venta de carne de aves de corral, pescados y productos de mar.
Nombre de la ARL: Positiva
Clase o tipo de riesgo de la actividad principal de la empresa: 2
Tipo de sector económico: Comercial

MAPA DE LOCALIZACIÓN

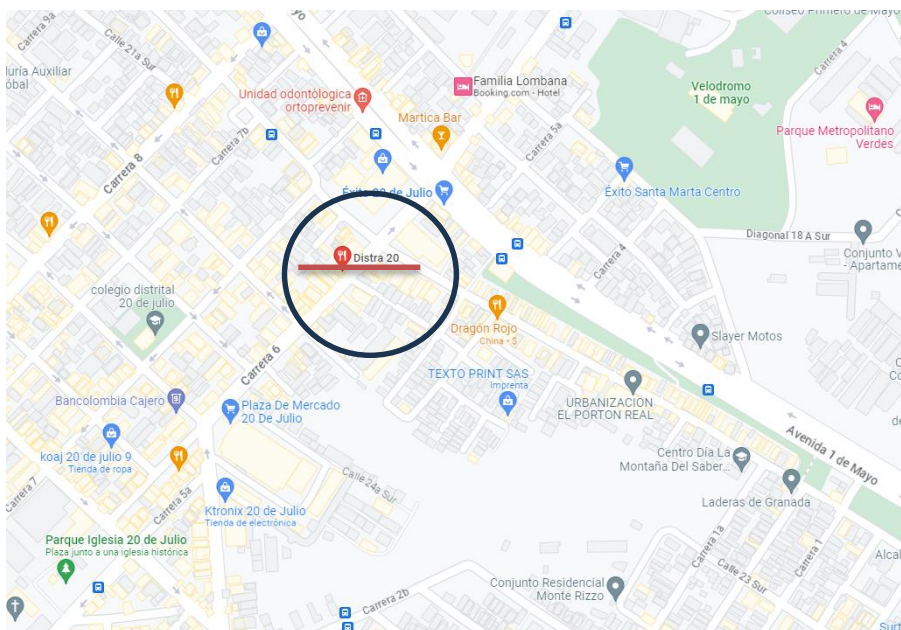


Ilustración 1. Localización

Fuente: www.google.com/maps

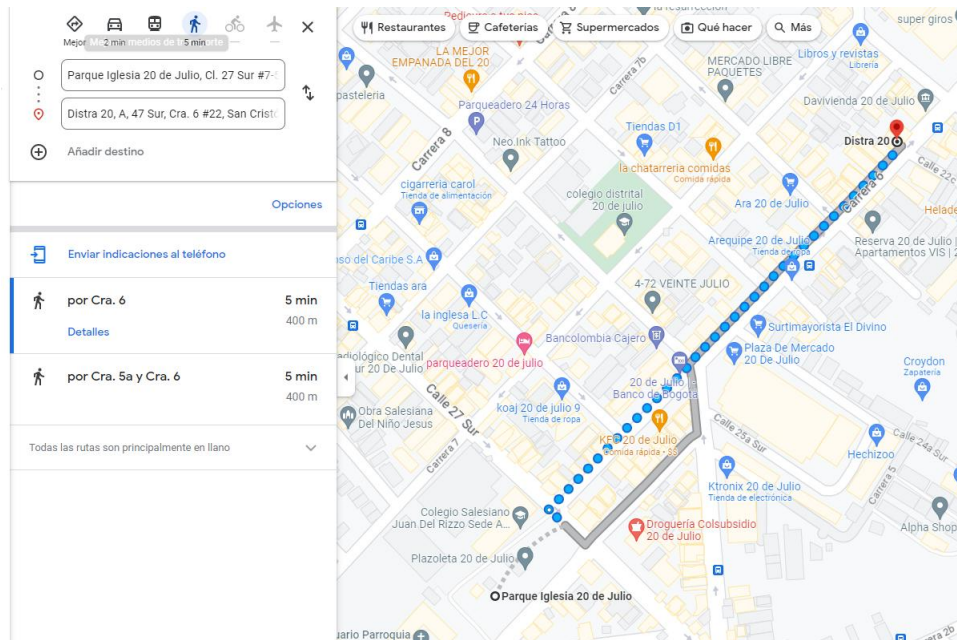


Ilustración 2. ¿Como llegar?

Fuente: www.google.com/maps

Nota: En la imagen anterior se evidencia el recorrido para llegar al asadero de pollo DISTRA 20 desde la conocida iglesia del 20 de Julio

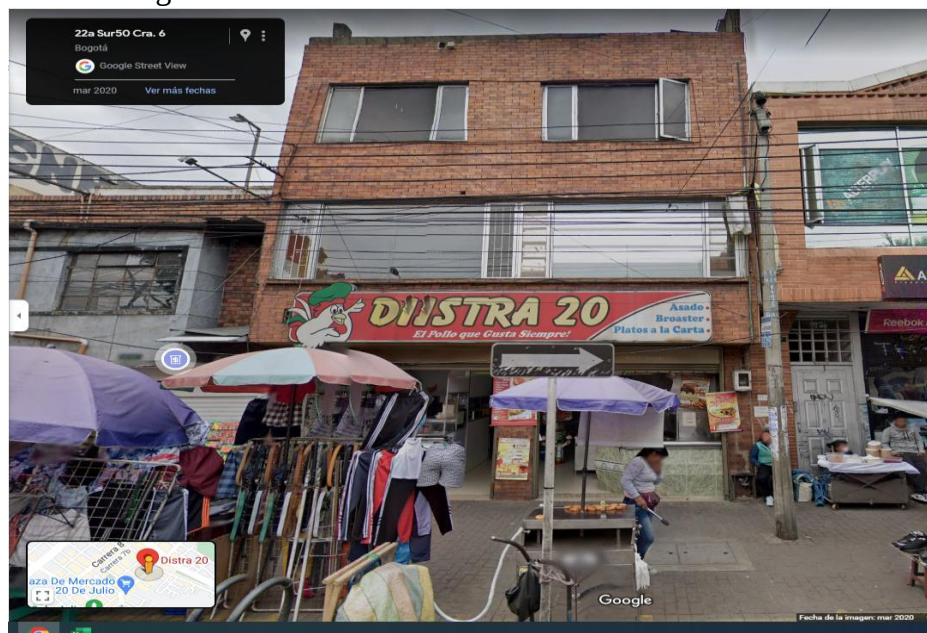


Ilustración 3. Distras 20, Exterior

Fuente: www.google.com/maps

Nota: En la imagen anterior se evidencia el frente del asadero de pollo DISTRA 20

DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Distra”20” es una empresa que ha sido líder en el sur de la ciudad en la venta de pollo crudo y asado desde el año 1987. La empresa inicia con un local en el barrio 20 de Julio, donde el señor Andrés Neva y la señora Mari Gilma Sanabria, deciden iniciar una pequeña empresa vendiendo pollo crudo entero, por presas, huevos y también se tenía un horno de pollo asado; debido a la calidad de los productos pronto se convirtió en un lugar muy popular para los amantes del pollo asado, a los dos años se inauguró el segundo punto de venta en el barrio Candelaria la nueva, este punto también tuvo un gran éxito, luego se llegó a montar hasta 7 puntos de venta, pero por diferentes circunstancias solo quedan 3 puntos de venta, en el 20 de julio y candelaria la nueva con el tiempo amplió su menú, para incluir platos a la carta, pollo broaster y hamburguesas.

Los productos alimenticios se han ganado la confianza de sus clientes a lo largo de los años gracias a la calidad con que se elaboran. Son productos frescos y deliciosos, además, al ofrecer pollo crudo, les permite a sus clientes adquirir este producto que es un pollo cien por ciento natural, para ser cocinado en casa y experimentar nuevas recetas, otro beneficio para los clientes es su gran variedad de opciones para satisfacer las necesidades de sus clientes, por ejemplo, opciones saludables como una variedad de ensaladas y platos a la parrilla, los clientes también pueden disfrutar de opciones para llevar. En resumen, es una excelente opción para los amantes del pollo en sus diferentes presentaciones y para aquellos que buscan productos frescos saludables y deliciosos.

Actualmente la sede principal se encuentra ubicada en la carrera 6 # 20 A 41 sur en el 20 de julio cuenta con 7 empleados directos en la compañía y entre 3 y 10 indirectos dependiendo de la necesidad, los cargos más representativos son: Auxiliar de cocina, hornero, administradora, mesera y volante, también se cuenta con otros dos puntos ubicados en la

Carrera 15 B N°. 8B-20 y en la Cra 49 N° 68ª - 26 Sur estos dos se encuentran en el barrio Candelaria la nueva en la ciudad de Bogotá

LOGO DE LA EMPRESA



Ilustración 4. Logo Distra 20

Fuente: Distra 20

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

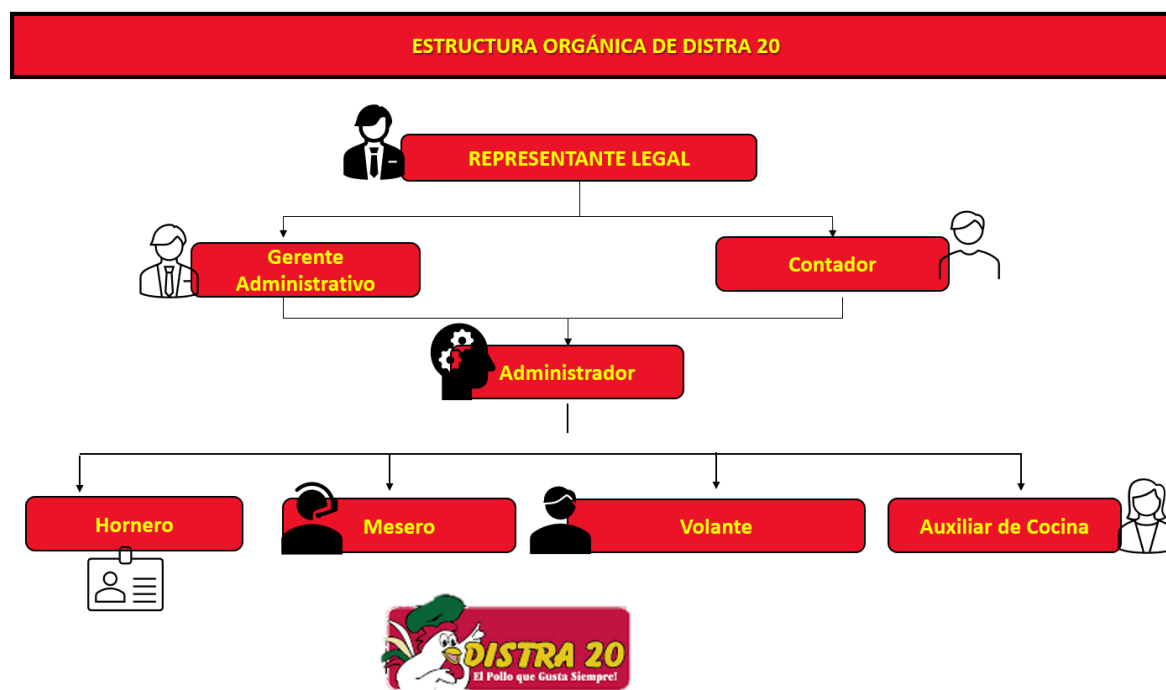


Ilustración 5. Organigrama Distra 20

Fuente: Distra 20

EMPLEADOS POR CARGO:

Cargo	Número de personas	Funciones
Representante Legal	1	Realizar la cumplimentación y firma de documentos. Llevar a cabo el proceso de registro en el rol único tributario.

		Realice la declaración correspondiente al inicio de actividades. Ejecutar la celebración y cumplimiento de los actos y acuerdos requeridos para llevar a cabo las actividades propias de la sociedad que representa. Velar por el adecuado funcionamiento de sus operaciones. Cumplir con las directrices emanadas por la junta directiva o junta de accionistas, incluyendo la celebración de contratos, entre otras responsabilidades. Aplicar de manera rigurosa las normativas aprendidas en los cursos de manipulación de alimentos. Adherirse a las regulaciones y disposiciones establecidas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. Mantener el sitio de trabajo en un estado de orden y limpieza óptimos.
Contador	1	Proporcionar orientación en cuanto a la estrategia financiera y contable. Gestionar y administrar la información financiera. Realizar los pagos correspondientes a los proveedores. Mantener informados sobre las actualizaciones en materia de impuestos y legislación vigente. Crear y desarrollar los planes financieros presupuestarios. Aplicar las regulaciones aprendidas en los cursos de manipulación de alimentos. Cumplir con las normativas y directrices establecidas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Conservar el lugar de trabajo en óptimas condiciones de orden y limpieza.
Administrador	3	Supervisar la venta de productos, la organización de las instalaciones y el cumplimiento de los deberes de los empleados para garantizar un servicio al cliente excepcional. Gestionar las relaciones con los proveedores para asegurar la calidad y la recepción puntual de los productos. Vigilar el manejo adecuado de la materia prima, controlar los procesos de producción y la gestión del almacenamiento de alimentos. Realizar la verificación y el cierre de ventas diarias, incluyendo la realización de inventarios, balances e informes generales que reflejan la relación entre costos y proyecciones del negocio. Aplique rigurosamente las normativas aprendidas en los cursos de manipulación de alimentos. Cumplir con las normas y disposiciones establecidas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Mantener las instalaciones de trabajo en condiciones óptimas de limpieza y orden.

Hornero	3	Encienda los hornos siguiendo los procedimientos y abastece de materia prima en coordinación con la supervisión de acuerdo con la proyección diaria. Lleva a cabo la limpieza y desinfección al comienzo y al final del turno en todas las áreas, incluyendo pisos, rejillas y activos operativos, como parte de sus responsabilidades laborales. Produce diariamente pollos de acuerdo con las especificaciones establecidas. Posee conocimiento en técnicas de manipulación y almacenamiento de productos. Cumple, respeta y acata el reglamento interno de trabajo de la empresa. Ejecuta otras tareas que le sean asignadas por el administrador del negocio. Aplica rigurosamente las normativas aprendidas en los cursos de manipulación de alimentos. Cumple con las normas y directrices establecidas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Mantenga el lugar de trabajo en condiciones óptimas de orden y limpieza.
Mesero	3	Presentar el menú, familiarizándose con los ingredientes y preparaciones, ofreciendo sugerencias de platos y destacando las recomendaciones diarias y las opciones de bebidas disponibles. Actuar como el vínculo entre la cocina y el cliente, registrando los pedidos y transmitiéndolos al personal de cocina, además de verificar que los platos se preparen según las especificaciones, especialmente cuando se realizan solicitudes especiales. Mantener una comunicación constante con los clientes, prestando atención a sus reacciones y canalizando cualquier queja o sugerencia destinada a mejorar la calidad del servicio. Asegúrese de contar con todos los elementos esenciales para el correcto funcionamiento de su área, incluyendo servilletas, guantes, bolsas, entre otros. Realice la desinfección diaria de los cubiertos y utensilios utilizados. Cumplir con las normas y regulaciones establecidas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. Mantener un sitio de trabajo en perfecto estado de orden y limpieza. Aplicar de manera estricta las normativas adquiridas en los cursos de manipulación de alimentos.

Auxiliar de cocina	4	Participe en la preparación diaria de alimentos, incluyendo la sección y limpieza de los ingredientes, así como la disposición de los utensilios y materiales necesarios. Realice el corte y picado de los alimentos, colocándolos en recipientes apropiados para su uso posterior. Lleve a cabo la limpieza diaria de utensilios y equipos de cocina, recoja y organice todos los utensilios sucios, lavarlos, secarlos y guardarlos en su lugar correspondiente. Prepare ensaladas, seleccionando, limpiando, cortando y picando los ingredientes, y condimentándolos adecuadamente antes de servir. recibir las solicitudes para la preparación y cocción de alimentos, seleccionando, limpiando, cortando y condimentando los ingredientes de acuerdo con las especificaciones. Cocinar los alimentos durante el tiempo requerido, garantizando su adecuada cocción. Gestionar el equipo de cocina y distribuir las tareas, así como administrar el tiempo de preparación y cocinado de alimentos. Mantenerse actualizado en técnicas y tendencias culinarias. Conservar los productos, como papa, plátano y sopa, en condiciones adecuadas. Retirar los alimentos del fuego y disponerlos en bandejas apropiadas para su servicio. Cumplir con las normas y regulaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo. Mantener el lugar de trabajo en óptimas condiciones de orden y limpieza. Aplicar las normas adquiridas en los cursos de manipulación de alimentos de manera rigurosa.
---------------------------	---	--

Tabla 1. Empleados por Cargo

NORMATIVIDAD

A continuación, se relacionan algunas de las normas relevantes dentro del proceso de consultoría, las cuales son normas generales y específicas para la actividad económica de la empresa.

N	Norma	Numero	Fecha	Descripción	Requisitos Aplicables
1.	Resolución	2400	22/11/1979	Su propósito es garantizar	Toda la norma

				la protección de la salud y seguridad de los trabajadores al promover medidas preventivas contra incendios, organización de comités de seguridad, uso seguro de herramientas y equipos, y protección personal.	
3.	Resolución	2646	17/07/2008	Se centra en la promoción de la salud mental en el trabajo. Ofrece directrices para identificar y manejar riesgos psicosociales, como el estrés laboral y el acoso.	Toda la norma
5.	Resolución	1562	11/07/2012	Establece los lineamientos para la implementación de la Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (GSST) en las empresas. Además de regular los Comités de Convivencia Laboral, la norma también aborda otros aspectos esenciales de la GSST.	Toda La norma
6.	Resolución	2674	22/07/2013	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas	Toda la norma
8	Decreto	1072	26/05/2015	Reúne y compila las disposiciones reglamentarias relacionadas con el ámbito laboral en un solo cuerpo normativo. Este decreto regula una amplia gama de temas en el	Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6 que habla sobre las disposiciones para la implementación del SG-SST

				ámbito laboral, desde seguridad y salud en el trabajo hasta normas sobre contratación laboral, protección de los derechos de los trabajadores y regulaciones para empleadores.	
9	Resolución	0312	13/02/2019	Tiene como objetivo fortalecer la gestión de la seguridad y salud en el trabajo en Colombia, estableciendo requisitos para la implementación efectiva de sistemas que prevengan riesgos laborales y promuevan ambientes laborales seguros y saludables.	Artículo 3, este habla sobre los estándares mínimos para empresas de 10 o menos trabajadores con Riesgo I, II y III
10	Decreto Ley	1295	22/06/1994	Tiene como objetivo establecer las bases para la organización del Sistema General de Riesgos Profesionales (SGRP). Promueve la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como proteger y brindar atención integral a los trabajadores que se encuentren expuestos a riesgos ocupacionales.	En los artículos 13, 14, 15, 16, 17 y 18 nos indica la obligatoriedad de conformar este comité, cantidad de representantes, funciones y capacitación de ellos.
11.	Ley	1010	23/01/2006	tiene como objetivo principal prevenir y sancionar el acoso laboral o mobbing en el entorno de trabajo. Esta ley busca establecer medidas para promover un ambiente laboral saludable	Toda la norma
12	Decreto	614	14/03/1984	tiene como objetivo principal establecer las bases para la organización del Sistema General de Riesgos Profesionales (SGRP) en el país.	Artículo 9, 14, 15 y 16 hablan sobre la obligación de practicar los exámenes médicos, tipos y su periodicidad
13	GTC	45	22/06/2012	Tiene como Objetivo	Toda la norma

identificar, evaluar y controlar los riesgos laborales, promoviendo así un entorno de trabajo seguro y saludable para sus empleados.

Tabla 2. Normograma

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar consultoría científico-técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo para la empresa DISTRA 20 LTDA con el fin de asesorar y capacitar para el diseño del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo bajo la modalidad de cooperación mutua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo en el marco del Decreto 1072 de 2015 y para el diagnóstico de cumplimiento mínimo de estándares requeridos por la Resolución 0312 de 2019 para la empresa DISTRA 20 LTDA
- Desarrollar las actividades contempladas en la cláusula cuarta del convenio con la empresa DISTRA 20 LTDA
- Presentar a la empresa los resultados y las recomendaciones según las actividades realizadas a partir del diagnóstico del SGSST

METODOLOGÍA UTILIZADA

ENFOQUE: Según lo establecido por (Santa Gadea & Gadea Federico, 2017) las investigaciones cuantitativas se centran en la medición y la cuantificación de los fenómenos, lo que le permite identificar problemas, determinar su magnitud y establecer relaciones entre ellos, de acuerdo con lo anterior se considera que el enfoque es Cuantitativo ya que dentro de la presente investigación lo que se va a hacer es la obtención de datos numéricos a través de los diagnósticos del sistema identificando el

nivel de cumplimiento para elaborar un plan de trabajo que pueda evidenciar un aumento en la conformidad de los requisitos

ALCANCE: De acuerdo con lo mencionado por (hernandez, Sampier, & Mendoza, 2020) en donde el alcance descriptivo tiene como principal función especificar las propiedades, características, perfiles, de grupos, comunidades, objeto o cualquier fenómeno. Para la presente investigación el alcance es descriptivo ya que para esta se va a describir la información frente a las necesidades de capacitación, los peligros identificados, la medicina preventiva y las acciones de mejora,

TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Se utilizarán los formatos de Diagnóstico del Decreto 1072 de 2015 y la Evaluación inicial de estándares mínimos de acuerdo con la resolución 0312 de 2019 como mecanismo de diagnóstico del sistema, esto se hizo por medio de una reunión en la plataforma de TEAMS en donde se recolecto la información necesaria para identificar el nivel de cumplimiento del Sistema, a partir de allí se elabora un plan de trabajo con una duración de 16 semanas en donde se diseñaron documentos relacionados con capacitación, medicina preventiva y del trabajo, matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de peligros, verificación del pago de la seguridad social integral y recomendaciones para la asignación del responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Finalmente se realizó una reunión de divulgación de los resultados y recomendaciones del sistema de gestión y se envió la documentación elaborada a la empresa por medio del One Drive.

RESULTADOS

Tabla 2. Entregable 1 Diagnóstico Inicial del Sistema

Diagnóstico inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019										
Actividades:	Método(s) de trabajo:	Resultados:								
1.1 Evaluación decreto 1072 de 2015	Se elaboró una lista de verificación acorde a los lineamientos establecidos en el decreto 1072 de 2015, la cual incluye los elementos especificados en el capítulo VI de dicha normativa, ya que en ese capítulo se habla sobre la documentación requerida para el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Se llevó a cabo una entrevista presencial con la gerente administrativa con el propósito de revisar tanto los documentos físicos como los digitales existentes. Se procedió a verificar todos los elementos enumerados en la lista de verificación, comparándolos con las evidencias presentadas. A partir de esta evaluación, se calificaron los resultados y se realizaron	Una vez aplicada la metodología de la lista de verificación, se obtuvieron los siguientes resultados: La calificación obtenida fue del 13%, lo cual indica una clasificación de "Bajo", dentro de esta se tiene en cuenta las fases del Ciclo PHVA se evidencia de la siguiente forma: dentro de la fases del planear se obtiene un 1.5% de un total de 22.5%, seguido de ello la fase hacer se evidencia un 4% de total del 63%, continuando con la fase del verificar: 0% de 11.5%, y por último la fase del actuar: 0% de 3% (los datos mencionados se pueden observar a continuación en las gráficas). En relación con lo anterior se puede decir que de 85 ítems evaluados en el decreto 1072 de 2015 solamente se han adelantado parcialmente 10 ítems como lo observamos en la siguiente imagen: <table><thead><tr><th>Categoría</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor Total</td><td>100</td></tr><tr><td>Cumplimiento real (%)</td><td>13,01587</td></tr><tr><td>Ítems evaluados</td><td>302</td></tr></tbody></table> <i>Ilustración 6. Cumplimiento del sistema de gestión</i> <i>Fuente: Autoría Propia</i> El anterior gráfico representa el porcentaje de cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en relación con el Decreto 1072 de 2015, según las evidencias presentadas por la empresa y su correspondiente verificación, se ha	Categoría	Valor	Valor Total	100	Cumplimiento real (%)	13,01587	Ítems evaluados	302
Categoría	Valor									
Valor Total	100									
Cumplimiento real (%)	13,01587									
Ítems evaluados	302									

observaciones con el fin de obtener mayor claridad en los aspectos identificados y así definir estrategias para la mejora continua del sistema.

determinado un nivel de cumplimiento del 13.05%.

Por otro lado, frente a la implementación del planear se evidencia la siguiente información: El gráfico representa el cumplimiento del 1.5% del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en relación con el PHVA del SGSST

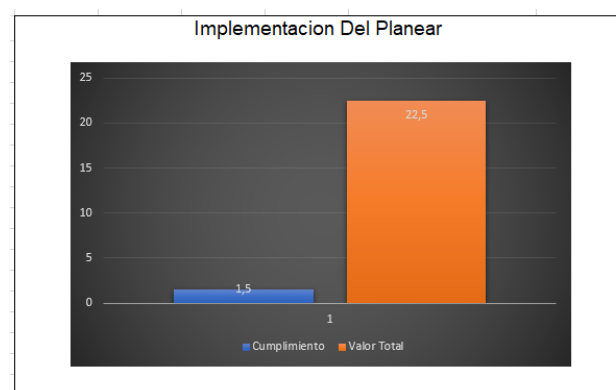


Ilustración 7. PLANEAR

Fuente: Autoría Propia

Por otra parte, frente a la implementación del hacer se evidencia la siguiente información: El gráfico representa el cumplimiento del 4% del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en relación con el PHVA del SGSST

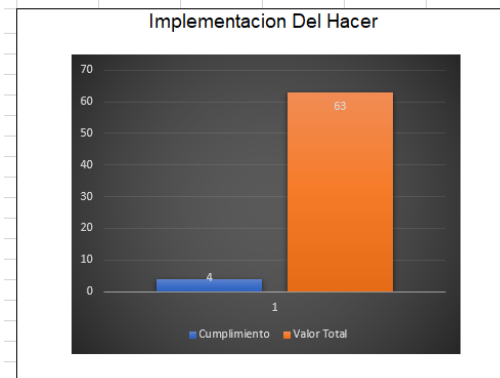


Ilustración 8. Hacer

Fuente: Autoría Propia

A su vez, frente a la implementación del verificar se evidencia la siguiente información: El gráfico representa el cumplimiento del 0% del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en relación con el PHVA del SGSST

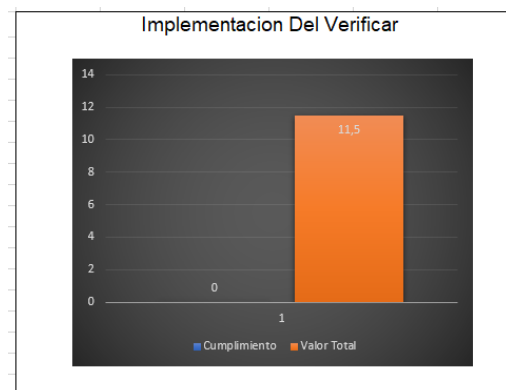
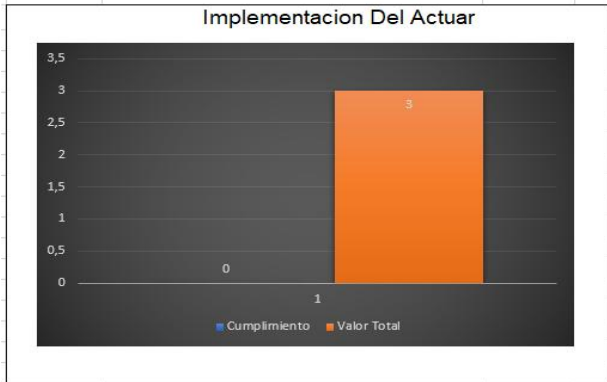


Ilustración 9. Verificar

Fuente: Autoría Propia

		De igual manera, frente a la implementación del hacer se evidencia la siguiente información: El gráfico representa el cumplimiento del % del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en relación con el PHVA del SGSST  <i>Ilustración 10. Hacer</i> <i>Fuente: Autoría Propia</i>
1.2 Evaluación Inicial 0312 de 2019	Se elaboró una lista de verificación acorde a los lineamientos establecidos en la Resolución 0312 de 2019, la cual incluye los elementos especificados en el artículo 3 de dicha normativa, ya que son pertinentes para empresas con menos de 10 trabajadores y clasificadas como riesgo 2. Se llevó a cabo una entrevista virtual por TEAMS con la gerente administrativa con el propósito de	Una vez aplicada la metodología de la lista de verificación, se obtuvieron los siguientes resultados: La calificación obtenida fue del 8%, lo cual indica una clasificación de "Bajo" debido a que de los 7 ítems presentes en la lista de verificación cumplen a cabalidad con 1, cumplen parcialmente con 5 e incumplen totalmente con 1, por lo tanto con lo anterior podemos decir que: el 14.28% de los requisitos se cumple totalmente, el 71.42% de los requisitos se cumple parcialmente y el 14.28% de los requisitos No se cumple, tal como se observa en la siguiente evidencia gráfica:

	revisar tanto los documentos físicos como los digitales existentes. Se procedió a verificar todos los elementos enumerados en la lista de verificación, comparándolos con las evidencias presentadas. A partir de esta evaluación, se calificaron los resultados y se realizaron observaciones con el fin de obtener mayor claridad en los aspectos identificados y así definir estrategias para la mejora continua del sistema.	Cumplimiento de la Res. 0312 de 2019 14% % 72% ■ Cumplimiento total ■ cumplimiento parcial <i>Ilustración 11. Res. 0312 de 2019</i> <i>Fuente: Autoría Propia</i> El anterior gráfico ilustra el grado de cumplimiento, ya sea total, parcial o incumplimiento, del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con los estándares mínimos establecidos en la Resolución 0312 de 2019 para la empresa DISTRAS 20, que cuenta con 7 empleados y se clasifica como un riesgo II.
1.3 Plan de trabajo	Una vez identificados los elementos que cumplen totalmente, cumplen parcialmente y no cumplen con los requisitos establecidos en la Resolución 0312 de 2019, se procedió a elaborar un plan de trabajo que incluye estas actividades específicas. Además, se incorporaron al plan de trabajo las actividades estipuladas en el contrato entre el Politécnico Grancolombiano y Distras 20, con el objetivo de garantizar su cumplimiento integral.	Se diseñó el plan de trabajo contemplando las 16 semanas para el desarrollo de la consultoría, que inician a partir de la firma del contrato por ambas partes Se plantean 11 actividades las cuales se van a desarrollar entre los meses de junio a septiembre, las cuales se van a dividir de la siguiente forma: en junio se proyecta realizar el diagnóstico inicial del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, la asignación de una persona que diseñe e implemente el SGSST y la verificación de la afiliación de trabajadores al sistema de seguridad social integral en salud. En el mes de julio se plantea realizar el plan de inducción, reintroducción y entrenamiento, el plan de trabajo anual y la información sociodemográfica de la población, para agosto las evaluaciones médicas ocupacionales, la identificación de peligros, valoración y evaluación de riesgos y el procedimiento con la actividad crítica identificada. Para finalizar, en el mes de septiembre se tienen las medidas de prevención frente a los peligros y riesgos identificados y las acciones correctivas, preventivas y de mejora, tal cual como se evidencia en la siguiente imagen:

		<table border="1"> <caption>Data for Ilustración 12. Plan de trabajo</caption> <thead> <tr> <th>Semana / Mes</th> <th>Planeado (%)</th> <th>Ejecutado (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>50</td><td>10</td></tr> <tr><td>2</td><td>50</td><td>10</td></tr> <tr><td>3</td><td>50</td><td>35</td></tr> <tr><td>4</td><td>50</td><td>35</td></tr> <tr><td>5</td><td>50</td><td>35</td></tr> <tr><td>6</td><td>50</td><td>35</td></tr> <tr><td>7</td><td>50</td><td>50</td></tr> <tr><td>8</td><td>50</td><td>50</td></tr> <tr><td>9</td><td>50</td><td>65</td></tr> <tr><td>10</td><td>50</td><td>65</td></tr> <tr><td>11</td><td>50</td><td>65</td></tr> <tr><td>12</td><td>50</td><td>65</td></tr> <tr><td>13</td><td>50</td><td>65</td></tr> <tr><td>14</td><td>50</td><td>75</td></tr> <tr><td>15</td><td>50</td><td>75</td></tr> <tr><td>16</td><td>50</td><td>90</td></tr> <tr><td>17</td><td>50</td><td>90</td></tr> <tr><td>18</td><td>50</td><td>90</td></tr> <tr><td>19</td><td>50</td><td>100</td></tr> <tr><td>20</td><td>50</td><td>100</td></tr> </tbody> </table> <i>Ilustración 12. Plan de trabajo</i> <i>Fuente: Autoría Propia</i> En la imagen anterior se puede evidenciar el trabajo ejecutado versus el trabajo planeado, en donde la línea verde es lo planeado y la línea azul nos indica el cumplimiento de las actividades, es decir lo realizado. Se espera que para el mes de septiembre el plan de trabajo este ejecutado en un 100%	Semana / Mes	Planeado (%)	Ejecutado (%)	1	50	10	2	50	10	3	50	35	4	50	35	5	50	35	6	50	35	7	50	50	8	50	50	9	50	65	10	50	65	11	50	65	12	50	65	13	50	65	14	50	75	15	50	75	16	50	90	17	50	90	18	50	90	19	50	100	20	50	100
Semana / Mes	Planeado (%)	Ejecutado (%)																																																															
1	50	10																																																															
2	50	10																																																															
3	50	35																																																															
4	50	35																																																															
5	50	35																																																															
6	50	35																																																															
7	50	50																																																															
8	50	50																																																															
9	50	65																																																															
10	50	65																																																															
11	50	65																																																															
12	50	65																																																															
13	50	65																																																															
14	50	75																																																															
15	50	75																																																															
16	50	90																																																															
17	50	90																																																															
18	50	90																																																															
19	50	100																																																															
20	50	100																																																															
1.4 Formato prediagnóstico del SGSTT	Se diligenció el documento enviado por el politécnico denominado: Formato Prediagnóstico del SGSST Se llevó a cabo una entrevista virtual por TEAMS con la gerente administrativa con el propósito de revisar tanto los documentos físicos	Una vez diligenciado el formato de prediagnóstico el cual tiene como objetivo identificar si la empresa tiene componentes iniciales del SG-SST con el fin de determinar los productos a entregar durante el proceso de consultoría, se evidenció que de los 23 ítems mencionados en el formato prediagnóstico del SGSST, la empresa cumple con 9 de ellos, lo que representa un cumplimiento del 31.13% de este documento.																																																															

	como los digitales existentes. Se procedió a verificar todos los elementos enumerados en el formato prediagnóstico, comparándolos con las evidencias presentadas. A partir de esta evaluación, se calificaron los resultados y se realizaron observaciones con el fin de obtener mayor claridad en los aspectos identificados y así definir estrategias para la mejora continua del sistema.	
--	--	--

Fuente: Propia (2020)

Tabla 3. Entregable 2 Actividades Contempladas en el contrato

Desarrollar las actividades contempladas en la cláusula cuarta del convenio con la empresa DISTRA 20 LTDA		
Actividades:	Método(s) de trabajo:	Resultados:
2.1 Asignación de una persona que diseñe el sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo	Se inicio con la verificación de la existencia o no del responsable del SGSST Seguidamente se procedió a la elaboración de un acta en donde formalmente se podrá establecer dicho responsable, así mismo se dejaron las características que esta persona debe tener para poder	Se identifico que Distra 20 no cuenta con una persona responsable del SGSST por lo que se llevó a cabo la elaboración del formato: DEE-FR-01 Asignación del responsable del SGSST para que cuando se contrate la persona esta tenga claridad de sus responsabilidades al adquirir este rol, Así mismo se elaboró un acta llamada: recomendaciones para el responsable del SGSST en donde se especifican los aspectos y particularidades que debe tener esta persona para poder asumir este cargo, entre las cuales encontramos lo siguientes que debe tener en su hoja de vida: 1. Técnico o tecnólogo en seguridad y salud en el trabajo. 2. Licencia para la prestación de servicios en SST 3. Experiencia mínima de 6 meses en cargos similares

	asumir el rol	4. Contar con el curso de 50 y/o 20 horas actualizado
2.2 Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Se solicitaron los soportes del pago de la seguridad social de los trabajadores para la identificación del pago correspondiente a las prestaciones sociales obligatorias, tales como afiliación a la Administradora de Riegos laborales ARL, así mismo a la Entidad promotora de salud EPS y finalmente al fondo de pensiones. Para realizar el respectivo seguimiento se elaboró un documento en Excel donde se evidencia el cumplimiento y revisión de este pago	De acuerdo con lo entregado por Distras 20 se puede evidenciar que para el año 2023 se encuentra al día con el correspondiente pago de la seguridad social de todos sus trabajadores iniciando desde el mes de enero hasta octubre, Estos resultados se incluyeron en el documento: SST-FM-16 Verificación del pago de la seguridad social, allí se plasmaron los datos de la efectividad en el pago de las respectivas prestaciones sociales y quien es el responsable de hacer la correspondiente verificación.
2.3 Plan de inducción, reinducción, capacitación y entrenamiento	Se creó un Procedimiento para identificar las necesidades de capacitación de Distras 20, así mismo para saber cómo es el paso a paso para la realización de las mismas, en el proceso de la creación de este documento se identificó la necesidad de creación de más documentación correspondiente a soporte y apoyos para que este ítem se	En el resultado de la elaboración del procedimiento establecido a través del documento: GTH-PR-02 Procedimiento de Inducción, reinducción y capacitaciones, se evidencio que se deben crear nuevos documentos que soporten la ejecución de las actividades plasmadas en el procedimiento, dichas actividades serán mencionadas a continuación. 1. Se estableció un plan de capacitación que incluyen los temas recomendados de capacitaciones en SST, así mismo tiene un cronograma con todos los meses del año para que se establezcan las capacitaciones correspondientes, finalmente tiene un gráfico en donde se evidencia el cumplimiento de las actividades programadas, quedo documentado como: GTH-PL-01 Plan de capacitaciones

	ejecutara de manera completa	2. Así mismo se hizo necesario el diseño de los siguientes formatos como anexos al procedimiento: - SST-FR-02 Formato de asistencia a capacitación - GTH-FR-06 Evaluación de la capacitación y del capacitador - GTH-FR-24 Evaluación del conocimiento																																																																																																																																																																																																
2.4 Plan de trabajo Anual	Se elaboro un formato en donde se expusieron las actividades a realizar para Distra 20 con su respectiva fecha y responsable, este documento está identificado de la siguiente forma: SST-PL-01 Plan de trabajo de la consultoría	Se evidenciaron un total de 10 actividades programadas en las 16 semanas de consultoría comprendidas entre junio y octubre del 2023, de las cuales se ejecutaron las 10 actividades obteniendo como resultado un 100% de cumplimiento del plan de trabajo, así como lo evidenciamos en la siguiente imagen : Profesional : Por mes (Valores Absolutos) <table><thead><tr><th rowspan="2"></th><th rowspan="2">INICIO</th><th colspan="5">jun-22</th><th colspan="5">jul-22</th><th colspan="5">ago-22</th><th colspan="5">sep-22</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th><th>19</th><th>20</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>100%</td><td>1-4</td><td>5-11</td><td>12-18</td><td>19-25</td><td>26-30</td><td>1-2</td><td>3-9</td><td>10-16</td><td>17-23</td><td>24-31</td><td>1-4</td><td>7-13</td><td>14-20</td><td>21-27</td><td>28-31</td><td>1-3</td><td>4-10</td><td>11-17</td><td>18-24</td><td>25-30</td></tr><tr><td>P Planeado</td><td>12</td><td>1</td><td>0</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td>E Ejecutado</td><td>12</td><td>1</td><td>0</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td></tr><tr><td></td><td></td><td colspan="2">100%</td><td colspan="3">100%</td><td colspan="3">100%</td><td colspan="2">100%</td><td colspan="2">100%</td><td colspan="3">100%</td><td colspan="2">100%</td><td colspan="3">100%</td></tr><tr><td>P</td><td></td><td colspan="5">4</td><td colspan="5">4</td><td colspan="5">1</td><td colspan="5">3</td></tr><tr><td>E</td><td></td><td colspan="5">4</td><td colspan="5">4</td><td colspan="5">1</td><td colspan="5">3</td></tr><tr><td></td><td></td><td colspan="2">100%</td><td colspan="3">100%</td><td colspan="3">100%</td><td colspan="2">100%</td><td colspan="3">100%</td><td colspan="3">100%</td></tr></tbody></table>		INICIO	jun-22					jul-22					ago-22					sep-22					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		100%	1-4	5-11	12-18	19-25	26-30	1-2	3-9	10-16	17-23	24-31	1-4	7-13	14-20	21-27	28-31	1-3	4-10	11-17	18-24	25-30	P Planeado	12	1	0	3	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	1	0	2	0	0	1	0	E Ejecutado	12	1	0	3	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	1	0	2	0	0	1	0			100%		100%			100%			100%		100%		100%			100%		100%			P		4					4					1					3					E		4					4					1					3							100%		100%			100%			100%		100%			100%		
	INICIO	jun-22					jul-22					ago-22					sep-22																																																																																																																																																																																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																																																																													
	100%	1-4	5-11	12-18	19-25	26-30	1-2	3-9	10-16	17-23	24-31	1-4	7-13	14-20	21-27	28-31	1-3	4-10	11-17	18-24	25-30																																																																																																																																																																													
P Planeado	12	1	0	3	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	1	0	2	0	0	1	0																																																																																																																																																																													
E Ejecutado	12	1	0	3	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	1	0	2	0	0	1	0																																																																																																																																																																													
		100%		100%			100%			100%		100%		100%			100%		100%																																																																																																																																																																															
P		4					4					1					3																																																																																																																																																																																	
E		4					4					1					3																																																																																																																																																																																	
		100%		100%			100%			100%		100%			100%																																																																																																																																																																																			
2.5 Información Sociodemográfica	Se diseño un archivo en Excel en donde se solicitó información personal para alimentar el formato SST-FR-05 Recolección de información sociodemográfica	A partir de los datos recolectados sobre la información sociodemográfica del personal podemos evidenciar los resultados plasmados en el documento Resultados de Información sociodemográfica, el cual revelo información importante, que debe ser tomada en cuenta para el SGSST, tal como la edad ya que 3 de los 5 evaluados tienen mas de 50 años, así 3 de los 5 cuentan con enfermedades de origen común preexistentes. Cabe resaltar que esta información se realizó con 5 de los 10 trabajadores de Distra 20 ya que no se pudo establecer la comunicación con los trabajadores restantes y por cuestiones de tiempo de la consultoría																																																																																																																																																																																																

2.6 Evaluaciones médicas ocupacionales	Se construyo un procedimiento en donde se relacionó la obligatoriedad de las evaluaciones medicas ocupaciones, tales como, exámenes de ingreso, periódicos y de retiro, esto documentado a través de la herramienta: GTH-PR-03 Procedimiento de exámenes médicos ocupacionales	Se evidencio el cumplimiento de las evaluaciones medicas ocupacionales para el año 2023, a partir de estos resultados se realizaron las respectivas recomendaciones medico laborales, así mismo se diseñó un formato para el seguimiento médico de los trabajadores de Distr 20. Los formatos diseñados se enuncian a continuación: GTH-FR-01 Perfil de Cargo GTH-FR-09 Certificado de aptitud ocupacional y remisión medica GTH-FR-12 Seguimiento al estado de Salud y recomendaciones medicas GTH-MT-08 Profesiograma Adicionalmente existe un documento emitido por la IPS en donde muestra el perfil epidemiológico de salud de los trabajadores
2.7 Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos con participación de todos los niveles de la empresa	Se construyo un procedimiento para la identificación de peligros evaluación y valoración de riesgos, el cual tiene como objetivo priorizar los riesgos y tomar acciones para minimizar los mismos a través del documento: SST-PR-05	De acuerdo con el procedimiento estructurado se elaboraron los siguientes documentos: SST-MT-02 Matriz de IPEVR: en donde según la GTC 45 valoramos los peligros identificados en DISTRA 20 el cual arrojo un nivel de riesgo general de II, lo que significa que se debe Corregir y adoptar medidas de control de inmediato
2.8 Actividad critica	Se diseño un procedimiento para realizar la actividad del proceso de cocina ya que se evidenció que posee un nivel de riesgo II	El procedimiento dio como resultado una adecuada y segura forma de realizar la s actividades pertinentes del proceso, evitando que se generen accidentes o enfermedades laborales para el trabajador, así mismo disminuyendo el nivel de riesgo dentro de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos
2.9 Medidas de prevención y control frente a	Se elaboraron herramientas documentales para la complementación de la matriz	Se obtuvieron como resultados los siguientes documentos: SST-FR-19 Inspección de higiene y seguridad industrial: se elaboró el documento

peligros/riesgos identificados	de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y la socialización con las partes interesadas	para recopilar información y alimentar la matriz de IPEVR DEE-FR-01 Remisión de resultados de la Matriz de IPEVR al vigía: es un acta en donde una vez se tengan identificados los riesgos más críticos, se van a plasmar en un informe para que el vigía tenga conocimiento.
2.10 Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	Se elaboro un documento para tomar las medidas requeridas cuando el SGSST se encuentre una no conformidad	Como resultado se tuvo la necesidad de elaborar un formato para registrar las no conformidades del SGSST, así mismo ese documento contiene la metodología para identificar la causa raíz de la no conformidad, así mismo cuenta con un espacio para el plan de acción. Esta información queda documentada a través del documento: SST-FR-11 Formato ACPM Esta información quedará plasmada dentro del plan de mejoramiento el cual guardará toda la información de las no conformidades y el plazo de ejecución: A corto plazo, mediano plazo y largo plazo. Esta información queda documentada a través del documento: SST-PL-02 Plan de mejoramiento

Tabla 4. Entregable 3 Entrega de resultados

Entrega de resultados		
Actividades:	Método(s) de trabajo:	Resultados:
Presentar a la empresa Distrat 20 los resultados y las recomendaciones según las actividades realizadas.	Se realizó una presentación a través de la herramienta TEAMS en donde se evidencia el cumplimiento de lo establecido en el plan de trabajo, se socializo con la gerente Sandra Neva quien es la que ha sido compañía en el proceso de la consultoría, Adicionalmente se va a realizar una socialización ante dos jurados de la universidad Politécnico Gran Colombiano	Se entrega todo el material elaborado a Distrat 20 por medio del One Drive, donde la empresa manifiesta satisfacción con la consultoría y se generan las recomendaciones que deben implementar por cada ítem de la consultoría

Fuente: Elaboración Propia

CONCLUSIONES

- El diagnóstico de la empresa reveló que su cumplimiento de la Resolución 0312 de 2019 era de solo el 8%. Sin embargo, tras la ejecución de un plan de trabajo de 16 semanas, elaborado en el marco de una actividad de consultoría, el porcentaje de cumplimiento aumentó al 90%, Este aumento del 82% es una referencia de los beneficios que puede aportar una actividad de consultoría. En este caso, la consultoría permitió a la empresa identificar los riesgos laborales existentes y desarrollar un plan de acción para mitigarlos.
- De acuerdo con el plan de trabajo se elaboraron las actividades documentales de la designación del responsable junto con sus comentarios para la contratación de la persona encargada, la verificación del pago de la seguridad social integral, el diseño del plan de capacitación con una capacitación virtual por TEAMS al comité de convivencia laboral, medicina preventiva y laboral, Gestión de peligros y riesgos, finalmente se culminó la actividad con el plan de mejoramiento, esas actividades se realizaron en el transcurso de 16 semanas.
- La socialización de la documentación elaborada se llevó a cabo de manera efectiva a través de una reunión de Teams, en la que se describieron los documentos y se entregaron por medio de OneDrive. Los documentos elaborados permitieron evidenciar el impacto de la consultoría en la empresa en temas inconclusos en seguridad, así como la oportunidad de aprendizaje para la empresa y el estudiante. La evaluación del decreto 1072 de 2015 permitió identificar el nivel de cumplimiento de requisitos establecidos para el SG-SST

RECOMENDACIONES

En base a los hallazgos de la investigación, se presentan las siguientes recomendaciones, que se consideran necesarias para dar continuidad al sistema de gestión de seguridad y salud laboral en Distra 20:

- La empresa debe continuar realizando evaluaciones periódicas para identificar cambios en los requisitos mínimos establecidos para implementar un SG-SST.
- La empresa debe implementar las acciones correctivas y preventivas identificadas en la evaluación inicial 0312 de 2019
- En continuidad con el sistema se debe realizar seguimiento al cumplimiento del plan de trabajo y realizar los ajustes necesarios.
- Tener en cuenta las recomendaciones establecidas en el acta del responsable del sistema para asegurarse de que la persona contratada sea la idónea para el cargo
- Capacitar a la persona asignada para diseñar el SG-SST en los requisitos establecidos para la implementación de un SG-SST.
- Se debe verificar que los trabajadores estén afiliados a las entidades del Sistema de Seguridad Social Integral que correspondan.
- Llevar a cabo la actualización del plan de inducción, reinducción, capacitación y entrenamiento para incluir los temas establecidos en la legislación vigente.
- Actualizar la información sociodemográfica de los trabajadores para identificar cambios en las características de la población trabajadora.
- Realizar evaluaciones médicas ocupacionales periódicas a los trabajadores para identificar factores de riesgo y enfermedades laborales.
- Ejecutar las actividades de identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos para verificar que se están realizando de manera efectiva.

- Desarrollar la priorización de las acciones de prevención y control para las actividades críticas identificadas.
- Proceder con el seguimiento a las medidas de prevención y control implementadas para verificar que son efectivas

ANEXOS

Anexo 1. Formato Prediagnóstico del SGSST

Anexo 2. Formato Evaluación inicial del Decreto 1072 de 2015

Anexo 3. Formato de evaluación inicial de la Resolución 0312 de 2019

Anexo 4. Plan de trabajo

Anexo 5. Formato prediagnóstico del SGSTT

Anexo 6. Asignación de una persona que diseñe el sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo

Anexo 7. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral

Anexo 8. Plan de inducción, reinducción, capacitación y entrenamiento

Anexo 9. Plan de trabajo Anual

Anexo 10. Información Sociodemográfica

Anexo 11. Evaluaciones médicas ocupacionales

Anexo 12. Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos con participación de todos los niveles de la empresa

Anexo 13. Actividad crítica

Anexo 14. Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados

Anexo 15. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST

BIBLIOGRAFÍA

- Hernández, R., Sampieri, R., & Mendoza, C. (2020). Diseño y metodología de la investigación. (6.^a ed.). Ciudad de México, México: McGraw-Hill Interamericana.
<https://blogs.ugto.mx/mdued/wp-content/uploads/sites/66/2022/10/Tipos-alcances-y-disenos-de-investigacion-paginas-66-79.pdf>
- Ministerio del Trabajo de Colombia. (2015). Decreto 1072. Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. (15 de abril de 2016). Diario Oficial de la República de Colombia, 49.545.
<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>
- Ministerio del Trabajo de Colombia. (2019). Resolución 0312. Estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. (20 de marzo de 2019). Diario Oficial de la República de Colombia, 50.549.
<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>
- Organización Internacional del Trabajo. (28 de abril de 2011). La seguridad y salud en el trabajo en la economía digital. (Tema 14 de la Conferencia Internacional del Trabajo, 102.^a reunión). Ginebra, Suiza: OIT.
https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_protect/@protrav/@safework/documents/publication/wcms_154127.pdf
- Santa Gadea, J., & Gadea Federico, E. (2017). La utilización de una metodología mixta en investigación: palabras clave en un fenómeno social. Revista de Ciencias Sociales,

17(3), 360-373.

https://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/15178/La_utilizacion_de_una_metodologia_mixta.pdf?sequence=2#:~:text=La%20metodolog%C3%ADa%20cuantitativa%20en%20palabras,o%20fen%C3%B3meno%20objeto%20de%20estudio.

Bonilla, J., & Sánchez, M. (2016). Evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en un asadero. (Tesis de pregrado), Universidad Cooperativa de Colombia, Bogotá, Colombia. <https://repository.ucc.edu.co/server/api/core/bitstreams/b552b5e2-ebf8-4f7b-96fd-45d34dab97f1/content>

Cano, J., Cepeda, M., & Castro, A. (2019). Diseño e implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en un restaurante. (Tesis de pregrado), Universidad ECCI, Bogotá, Colombia. <https://repositorio.ecci.edu.co/bitstream/handle/001/3081/Trabajo%20de%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

López, Y. B., Balaguera, C., & otros. (2019). Identificación de riesgos laborales en asaderos de meissen. (Tesis de pregrado). Universidad Minuto de Dios, Bogotá, Colombia. <file:///C:/Users/hola/Downloads/61.pdf>