

Fecha de elaboración: 24 – 04 - 2023			
Tipo de documento	TID:	Obra Creación:	Proyecto Investigación: X
Título	Propuesta de diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta.		
Autor(es)	Alejandro C. Hernández, Daniel R. Díaz Velásquez, Lina Torres Orcasita		
Tutor(es)	Leidy Rocio Rodríguez Pataquiva.		
Fecha de finalización	24 – 04 - 2023		
Temática	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo		
Tipo de investigación	No experimental descriptivo		
Resumen			
<p>Este proyecto de grado es un Diseño del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, para la empresa Delicia de la casa llano ubicada en la ciudad de Villavicencio-Meta. Según el Decreto 1072 del 2015 y Resolución 0312 de 2019, se alcanzó establecer un diagnóstico inicial de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo, igualmente proponer un plan de trabajo anual que les permita su futura implementación del sistema de gestión, políticas de seguridad y salud en el trabajo, procedimientos, subprocesos, formatos e instructivos que les permita cumplir con la normativa legal actual.</p> <p>A medida que se desarrolla esta investigación de grado, se alcanzan los objetivos planteados, a través de un estudio de tipo experimental descriptivo, facilitando la gestión del diseño del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.</p>			
Palabras clave			
Estándares mínimos, Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, Factores de riesgo, prevención.			
Planteamiento del problema			
<p>La empresa delicia de la casa llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- meta que se dedica en la transformación de lácteos, actualmente no cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo aunque posee cierta normas básicas en seguridad para sus trabajadores como lo pueden ser en el uso de trajes hidrofóbicos, el uso de guantes, mascarillas e incluso el uso de tapones de inserción en cierto procesos dentro de su fábrica, estando muy lejos de poder garantizar la seguridad y el bienestar de sus trabajadores.</p> <p>Ellos cuenta actualmente con distintas certificaciones como la certificación INVIMA, y otras más para temas de calidad, sus trabajadores tienen cursos y capacitaciones como el manejo de alimentos o de primeros auxilios pero carecen de formación técnica para el debido uso de la maquinaria y la debida realización de las actividades que ejecutan en la empresa; la no aplicación de un sistema de gestión en la empresa puede traer graves consecuencias ya que debido a la ausencia de capacitaciones y conocimientos de los empleados, puede presentar accidentes de trabajo o enfermedades laborales que pueden acarrearle costos económicos, legales y</p>			

administrativos a los propietarios de la empresa, ya que en caso de que alguno de los trabajadores lleguen a presentar un accidente, ya sea grande o pequeño la empresa podría salir gravemente afectada.

La falta de aplicación de un sistema de gestión en la empresa puede traerle graves consecuencias ya que no cuentan con un programa de capacitación y conocimiento sobre los riesgos al que están expuestos los empleados y presentarse accidentes de trabajo o enfermedades laborales, al no cumplir con los estándares exigidos en la norma, las ARL podría hacer caso omiso a los requerimientos que la empresa haga al cuidado y bienestar a sus trabajadores cuando se halla presentado la problemática y esto haría que la empresa tuviera que responder por las afectaciones que sufrieran sus trabajadores.

Pregunta

¿Cómo puede la empresa delicias de la casa ubicada en la ciudad de Villavicencio prevenir la ocurrencia de incidentes, accidentes, enfermedades laborales a sus trabajadores y cumplir con la Resolución 0312 del 2019?

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Delicias de mi casa Llano que permita cumplir a cabalidad con la Resolución 0312 de 2019.

Objetivos específicos

- ❖ Diagnosticar del estado actual de la empresa, teniendo como referencia la resolución 0312 del 2019.
- ❖ Identificar los peligros a los que están expuestos los trabajadores teniendo como referencia la norma técnica colombiana GTC 45.
- ❖ Diseñar las políticas, procedimientos y formatos necesarios para el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Delicias de mi casa Llano.

Marco teórico

En cuanto a salud ocupacional, las leyes que en su momento trascendieron en el país, son la Ley 46 de 1918, que dictaminaba medidas de Higiene y Sanidad para empleados y empleadores, la Ley 37 de 1921, que establecía un seguro de vida colectivo para empleados, la Ley 10 de 1934, donde se reglamentaba la enfermedad profesional, auxilios de cesantías, vacaciones y contratación laboral, la Ley 96 de 1938, creación de la entidad hoy conocida como Ministerio de la Protección Social, la Ley 44 de 1939, creación del Seguro Obligatorio e indemnizaciones para accidentes de trabajo y el Decreto 2350 de 1944, que promulgaba los fundamentos del Código Sustantivo del Trabajo y la obligación de proteger a los trabajadores en su trabajo. (Guerrero Medina, 2017).

La seguridad y salud en el trabajo según lo reglamenta el Artículo 2.2.4.6.3 del decreto 1072 de 2015, es una disciplina que trata la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores, tiene como finalidad mejorar las condiciones y el medio ambiente laboral, así como la salud en el trabajo, procurando la promoción y el bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. (Valencia Cárdenas & Gómez Rivera, 2019).

Las empresas en Colombia son cada vez más conscientes de la importancia de contar con un sistema de gestión de seguridad industrial para proveer seguridad y protección a sus empleados, pero todavía hay mucho camino por recorrer. Si comparamos las empresas que han implementado un Sistema de Gestión e Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en el año 2017 vs años anteriores, podemos decir que hemos mejorado mucho, sin embargo, aún no existen estadísticas de parte del ministerio de trabajo dado que las evaluaciones iniciales de las empresas se llevan realizando desde hace poco tiempo. En Colombia, se lleva trabajando en este tema aproximadamente 100 años con normatividad específica en seguridad industrial y salud ocupacional, sin embargo, las estrategias del ministerio no han sido muy efectivas para poder abarcar el 100% de los trabajadores. Por ejemplo, el 80% de las empresas en Colombia son PYMES y se presume que sólo el 30% de ellas conocen y/o han implementado normatividad referente a seguridad industrial y salud ocupacional; aún existen zonas grises en las que tanto el Estado como el sector empresarial deben trabajar (Salazar, 2017).

Método

Este trabajo es una investigación mixta, este enfoque es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en una misma investigación, para responder a un planteamiento, ambos métodos se entremezclan en la mayoría de sus etapas, por lo que es conveniente combinarlos para obtener información que permita la triangulación como forma de encontrar diferentes caminos y obtener una comprensión e interpretación, lo más amplia posible del fenómeno en estudio (Guelmes & Nieto, 2015). (Pág. 37)

Se analizaron, recopilaron e integraron todos los datos de las investigaciones cuantitativas ya que nos permitió comprender los patrones correspondientes, relaciones, promedios y frecuencias para poder entender las relaciones entre la causa y el efecto, haciendo generalizaciones para probar o confirmar teorías, hipótesis o suposiciones y la cualitativa, la cual implica recopilar y analizar los datos que no sean numéricos para poder comprender las experiencias, conceptos y/o opiniones así como las experiencias vividas y el comportamiento de que las personas le atribuyen a estas mismas y estos resultados son expresados en palabra, al usar ambas metodologías se logra obtener un resultado más acertado y propicio que se acerque al resultados deseado, ya que si esta metodología se usara por separado no se podría obtener los alcanzar la meta propuesta.

El diseño de estudio en esta investigación es del tipo experimental descriptivo, la cual se encarga de escribir todo tipo de situaciones, actitudes, enfermedades,

fenómenos, análisis de población y otros tipos de sucesos alrededor de la investigación, esta a su vez brinda una información del cómo y el cuándo de todos los factores que se obtengan de la investigación, ya sea del riesgo al que estén expuestos los trabajadores, los peligros inminentes, la posibilidad de accidentes y todo lo referente a la elaboración óptima a un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que permita lograr un espacio en óptimas condiciones para que los colaboradores pueda desempeñar sus actividades.

Para el estudio se decidió trabajar con el 100% de la población, esto quiere decir que tuvimos en cuenta todo el personal de la empresa, tanto administrativo operativo y gerencial, para poder tener un panorama más completo de las necesidades que debemos implementar. La empresa Delicias de la casa Llano, cuenta con un total de nueve (8) trabajadores, de los cuales se distribuyen entre las distintas ramas de la empresa, como fuentes de datos tuvimos en cuenta la normatividad vigente en Colombia, referente a los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como el Decreto 1072 del 2015, y la Resolución 0312 del 2019. Así mismo a la hora de realizar matrices de riesgos y peligros nos basamos en los documentos de la GTC 45 del 2012.

Resultados, hallazgos u obra realizada

Después de realizar varias inspecciones y revisiones en la empresa Delicias de la casa de llano, se encuentra grandes falencias en temas de seguridad y salud en los trabajadores las cuales fueron las siguientes:

No cuenta con una seguridad y salud en el trabajo que les permitirá en garantizar la integridad física, emocional y mental de sus trabajadores.

Contaba con un equipo de dotación básico exigido por la ley y con EPP que cumpliera solo para la manipulación de alimentos, para la ejecución de cada una de las actividades que se realizaba en la empresa, como en la parte administrativa, técnica y distribución.

No se realizaba evaluaciones médicas y psicológicas periódicas a los trabajadores para conocer el estado al que se encontraban.

No cuenta con un plan de emergencia que les permitirá la evacuación para actuar en caso que se presentará algún incidente dentro o fuera de la empresa.

No cuenta con un programa de capacitaciones por parte de la ARL, que permita a sus funcionarios a estar al día de todos los riesgos y peligros que se les puede presentar en sus jornadas y actividades laborales.

Los empleados se encontraban correctamente afiliados a su seguridad social y a su ARL, que permitía tenerlos legalmente contratados con todo de ley.

Los domiciliarios no cuentan con una ruta clara que se permita establecer en que puntos de la ciudad y el orden que deben visitar para su debida entrega del producto.

Los dos conductores domiciliarios de carro y de moto no cuenta de manejo defensivo que son indispensables para el tipo de actividades que ellos manejan. (Pág. 44).

Conclusiones

Después de realizar un diagnóstico de la Delicias de la casa del llano, se puede observar que no cumple con la gran mayoría de requerimientos exigidos por la norma Resolución 0312 del 2019, en el cual exige unos estándares mínimos en la realización de tareas por parte de los trabajadores que protejan su integridad física, mental y emocional, debido a esto se le ha hecho las recomendaciones pertinentes al gerente de la empresa para que realice los cambios necesarios y así proteger la integridad de los trabajadores.

Teniendo en cuenta la norma GTC – 45, se identifica los peligros que se encuentra todos los trabajadores en cada uno de los procesos que se realizan en la empresa, estos peligros van desde estar expuestos a altas temperaturas, conducir vehículos en la ciudad llevando productos de la empresa, tener un alto contacto de químicos para la limpieza y desinfección de las marmitas que ellos utilizan, en contraste en trabajar en recintos con poca iluminación y poca ventilación para las labores que ellos realizan, no se cuenta con un sistema anti incendios a pesar que tienen dos equipos que llegan a altas temperaturas para cocinar el producto que manejan.

Después de diagnosticar e identificar los peligros se han diseñado políticas, procedimientos, y formatos necesarios para que la empresa Delicias de la casa llano, pueda implementar a cabalidad un sistema de salud y seguridad en el trabajo, que brinde bienestar físico, mental y emocional a cada uno de los trabajadores, en cada una de las tareas y procesos que se realizan dentro y fuera de la fábrica durante las jornadas laborales. (Pág. 87).

Productos derivados

Referencie los artículos, libros, capítulos de libro, ponencias, etc., que fueron resultado de su proceso investigativo.

N.A.

**Propuesta de diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la
empresa Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta.**

Daniel R. Díaz Velásquez

Cód. 11226399

Alejandro C. Hernández

Cód. 11226398

Lina Torres Orcasita

Cód. 11226405

Leidy Rocio Rodríguez Pataquiva

Directora

**Corporación Universitaria UNITEC Escuela
de Ciencias Económicas y Administrativas
Especialización en Gestión de seguridad y salud en el trabajo**

Bogotá, Distrito Capital

24 de abril del 2023

**Propuesta de diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la
empresa Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta.**

Daniel R. Díaz Velásquez

C ó d . 11226399

Alejandro C. Hernández

C ó d . 11226398

Lina Torres Orcasita

C ó d . 11226405

Leidy Roció Rodríguez Pataquiva

Directora

**Corporación Universitaria UNITEC Escuela
de Ciencias Económicas y Administrativas
Especialización en Gestión de seguridad y salud en el trabajo**

Bogotá, Distrito Capital

24 de abril del 2023

Agradecimientos

Laura Vargas

A mi fiel compañera de vida, fuente de motivación personal,
a Delicias de la casa Llano por permitirme hacer parte de su desarrollo.

Laura Diaz

A mi hermana y apoyo fundamental en mis estudios
a Delicias de la casa Llano por permitir que pueda realizar este trabajo en su empresa.

Leonardo López

A Dios ser supremo que siempre nos da la luz necesaria para salir a delante a pesar de
las dificultades, a mi esposo y mi amada hija, a Delicias de la casa Llano por abrirme las puertas
de su gran familia.

Tabla de Contenido

Introducción.....	15
Planteamiento del problema	17
Justificación.....	19
Pregunta de investigación:	21
Objetivos.....	22
Objetivo general.....	22
Objetivos específicos	22
Marco teórico.....	23
Antecedentes de la seguridad y salud en el trabajo en Colombia.	23
Marco Conceptual.	27
Marco legal.....	30
Estado del Arte.....	34
Método.....	37
Contexto de la empresa	37
<input type="checkbox"/> Reseña Histórica	37
<input type="checkbox"/> Misión	38
<input type="checkbox"/> Visión	38
<input type="checkbox"/> Ubicación.....	38
Tipo y diseño de estudio	39
Participantes o fuentes de información	40
Recolección de datos	40
Instrumento	40
Procedimiento de desarrollo	42

Análisis.....	43
RESULTADOS Y HALLAZGOS.....	45
Política de seguridad y salud en el trabajo.....	85
Política de convivencia laboral.....	86
Política de uso de elementos de protección personal.....	86
Obligaciones y responsabilidades:.....	87
Reglamento de higiene y seguridad industrial.....	90
<i>RIESGOS BIOLÓGICOS.....</i>	<i>92</i>
<i>RIESGOS QUÍMICOS.....</i>	<i>92</i>
<i>RIESGOS BIOMECÁNICOS.....</i>	<i>92</i>
<i>RIESGOS FÍSICOS.....</i>	<i>92</i>
<i>RIESGOS DE SEGURIDAD.....</i>	<i>92</i>
<i>RIESGOS PSICOSOCIALES.....</i>	<i>92</i>
<i>RIESGOS NATURALES.....</i>	<i>93</i>
CONCLUSIONES.....	95
Lista de referencias.....	96
ANEXO.....	101

TABLA DE FIGURAS

Figura 1 ciclo PHVA.....	24
Figura 2 Ubicación de Delicias de la Casa del Llano	38
Figura 3 ¿Su empresa afilia a todos sus empleadores a la seguridad social (pensiones, salud y ARL)?.....	49
Figura 4 ¿Ha definido una política de seguridad y salud en el trabajo?	50
Figura 5 ¿Ha creado un documento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST?.....	50
Figura 6 ¿Están definidos los objetivos del SG-SST, son medibles, coherentes con el plan de trabajo anual en SST, se encuentran documentados, comunicados a los trabajadores periódicamente y actualizados de ser necesario?	51
Figura 7 ¿Cuenta con un documento “deberes y responsabilidades del empleador y trabajador”, esta divulgado a sus trabajadores y se les hace seguimiento?.....	52
Figura 8 ¿Sus empleados conocen sus responsabilidades en cuanto al sistema de seguridad y salud en el trabajo?.....	52
Figura 9 ¿La empresa cuenta con un archivo y retención documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?.....	53
Figura 10 ¿La empresa cuenta con la descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud?.....	53
Figura 11 ¿Su empresa cuenta con el vigía ocupacional o con el comité paritario de seguridad y salud en el trabajo (Copasst)?.....	54
Figura 12 ¿Cuenta con el reglamento de higiene y seguridad industrial y lo divulga?.....	54
Figura 13 ¿Identifica sus peligros, evalúa y valora los riesgos, matriz de peligro?.....	55
Figura 14 ¿Cuenta con programa anual de capacitación y lo divulga?.....	55
Figura 15 ¿Realiza inspecciones planeadas y realiza correctivos?	56
Figura 16 ¿Cuenta con fichas de seguridad de las sustancias químicas que utiliza?	57
Figura 17 ¿Cuenta con procedimientos, instructivos y normas de seguridad para riesgos prioritarios?	57
Figura 18 ¿Cuenta con un programa de elementos de protección personal, donde se identifique cuales necesita, como se utilizan, se capacite al personal y se tenga un plan de reposición?	58
Figura 19 ¿Realiza exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro a sus trabajadores?	58

Figura 20 ¿Cuenta con un cronograma de mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas?	59
Figura 21 ¿Cuenta con un programa de vigilancia epidemiológico para riesgos prioritarios que puedan generar una enfermedad laboral?	59
Figura 22 Cuenta con un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias:	60
Figura 23 Cuenta con una brigada de emergencias capacitada?	60
Figura 24 ¿Cuenta con un plan de evacuación y sus responsables?	61
Figura 25 Realiza simulacros por lo menos una vez al año?	61
Figura 26 ¿Realiza la investigación de los accidentes de trabajo en los tiempos establecidos por la normativa legal vigente?	62
Figura 27 Cumple con el desarrollo del programa de capacitación?	62
Figura 28 Valida la gerencia el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?	63
Figura 29 Gestiona los correctivos generados por la investigación de accidentes de trabajo?63	
Figura 30 Cuenta con indicadores para medir la gestión en seguridad y salud en el trabajo? 64	
Figura 31 Genera y gestiona acciones preventivas y correctivas? (una acción correctiva es aquella que llevamos a cabo para eliminar la causa de un problema que disminuya un riesgo en una acción preventiva)?	64
Figura 32 Mejora continua: ¿da las directrices y otorga los recursos necesarios para mejorar la eficacia de sus actividades en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?	65
Figura 33 Desarrollo por ciclo PHVA	65
Figura 34 CONSENTIMIENTO INFORMADO	68
Figura 35 Correos electrónicos:	68
Figura 36 Genero.....	69
Figura 37 Edad	70
Figura 38 Estado civil	70
Figura 39 Uso del tiempo libre.....	71
Figura 40 Antigüedad en la empresa.....	71
Figura 41 Tipo de contratación	72
Figura 42 Le han diagnosticado alguna enfermedad.....	72
Figura 43 Consume bebidas alcohólicas	73
Figura 44 Si la respuesta anterior fue positiva indique la frecuencia del consumo	73
Figura 45 Número de personas a cargo.....	74
Figura 46 Tipo de vivienda	74

Figura 47 Promedio de ingresos.....	75
Figura 48 Ha participado en actividades de salud realizadas por la empresa.	75
Figura 49 Fuma.	76
Figura 50 Nivel de escolaridad.	76

TABLA

Tabla 1 Estándares mínimos para empresas con 10 o menos trabajadores.	46
Tabla 2 Descripción de niveles de daño	79
Tabla 3 Determinación del nivel de deficiencia	81
Tabla 4 Determinación del nivel de exposición	81
Tabla 5 Determinación del nivel de probabilidad	82
Tabla 6 Significado de los diferentes niveles de probabilidad	82
Tabla 7 Determinación del nivel de consecuencias.....	82
Tabla 8 Determinación del nivel de riesgo.....	83
Tabla 9 Significado del nivel de riesgo	83
Tabla 10 Matriz de Identificación de Peligros	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 11 Obligaciones y responsabilidades.	87

Resumen

Este proyecto de grado es un Diseño del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, para la empresa Delicia de la casa llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- Meta. Según el Decreto 1072 del 2015 y Resolución 0312 de 2019, se alcanzó establecer un diagnóstico inicial de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo, igualmente proponer un plan de trabajo anual que les permita su futura implementación del sistema de gestión, políticas de seguridad y salud en el trabajo, procedimientos, subprocesos, formatos e instructivos que les permita cumplir con la normativa legal actual.

A medida que se desarrolla esta investigación de grado, se alcanzan los objetivos planteados, a través de un estudio de tipo experimental descriptivo, facilitando la gestión del diseño del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, para la empresa Delicia de la casa llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- Meta. Según el Decreto 1072 del 2015 y Resolución 0312 de 2019, Ultimando que la empresa comience la etapa de implementarlo lo antes posible e incluya a todos sus colaboradores en todas las capacitaciones necesarias de prevención de riesgos laborales, aplicando todo lo estipulado para el desarrollando del plan de trabajo anual.

Palabras claves: Estándares mínimos, Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, Factores de riesgo, prevención.

Introducción

Un sistema de SGSST es importante porque permite mediante el proceso PHVA, “anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo” (Decreto 1072,2015, art.2.2.4.6.4), lo que conlleva según el decreto mismo a que una organización contribuya al mejoramiento del comportamiento de sus trabajadores, mejore las condiciones y el medio ambiente laboral, y realice un control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

El decreto 1072 del 2015, establece que los empleadores o quienes hagan el papel serán los responsables y están obligados a proteger la salud y seguridad de los trabajadores; por lo tanto, mediante la adopción de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST las empresas cuentan con una herramienta que contribuirá al desarrollo responsable de sus procesos y a su vez dará cumplimiento a los propósitos, objetivos y políticas en materia de seguridad y salud de los trabajadores.

Este trabajo se orienta hacia la ejecución del diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, en la empresa delicia de la casa del llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- meta, dedicada al procesamiento de productos lácteos en especial el masato (producto principal), cuenta con menos de 10 trabajadores, en el momento no disponen de ningún procedimiento enfocado en materia de seguridad y salud en el trabajo.

El masato es una bebida tradicional colombiana, preparada con maíz, arroz o una mezcla de los dos, con características muy propias como la textura, la cantidad de alcohol y el sabor dulce. En Colombia, existen otros tipos de bebidas fermentadas derivadas del maíz como es el caso de la chicha y el guarapo, conocidas ampliamente sobre todo en las regiones rurales, en donde estas bebidas son utilizadas para realizar celebraciones y fiestas, o simplemente sirven como bebida refrescante para el campesino” (Fula, 2010).

Hoy en día con la tecnificación de los procesos, su preparación es más continua y es un referente rural, frente a manifestaciones culinarias de los campesinos de toda la región andina colombiana, teniendo en cuenta los departamentos de Boyacá, Cundinamarca y

Tolima. “El Masato es una bebida colombiana muy popular en Cundinamarca, Santander y Boyacá, aunque su popularidad se ha extendido a otras zonas del interior de Colombia e incluso a la Costa Norte” (Cookpad.com, S.F.).

En consecuencia, el objetivo y desarrollo del diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, busca brindar las herramientas y cumplir al mismo tiempo con la normativa legal vigente establecidas en el Decreto 1072 del 2015 y la Resolución 0312 del 2019 que deben ser implementadas de manera obligatoria en todas las empresas del territorio nacional.

Definitivamente, se espera promover la responsabilidad de la gerencia de la empresa delicia de la casa del llano al entregar el documento terminado, en el cual se plasma toda la información necesaria para efectuarse la futura implementación, verificación y ajustes del diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, necesarios de acuerdo al crecimiento locativo, humano y avance tecnológico de manera permanente cada vez que se requieran.

Planteamiento del problema

La empresa delicia de la casa llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- meta que se dedica en la transformación de lácteos, actualmente no cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo aunque posee ciertas normas básicas en seguridad para sus trabajadores como lo pueden ser en el uso de trajes hidrofóbicos, el uso de guantes, mascarillas e incluso el uso de tapones de inserción en ciertos procesos dentro de su fábrica, estando muy lejos de poder garantizar la seguridad y el bienestar de sus trabajadores.

Ellos cuenta actualmente con distintas certificaciones como la certificación INVIMA, y otras más para temas de calidad, sus trabajadores tienen cursos y capacitaciones como el manejo de alimentos o de primeros auxilios pero carecen de formación técnica para el debido uso de la maquinaria y la debida realización de las actividades que ejecutan en la empresa; la no aplicación de un sistema de gestión en la empresa puede traer graves consecuencias ya que debido a la ausencia de capacitaciones y conocimientos de los empleados, puede presentar accidentes de trabajo o enfermedades laborales que pueden acarrearle costos económicos, legales y administrativos a los propietarios de la empresa, ya que en caso de que alguno de los trabajadores lleguen a presentar un accidente, ya sea grande o pequeño la empresa podría salir gravemente afectada.

La falta de aplicación de un sistema de gestión en la empresa puede traerle graves consecuencias ya que no cuentan con un programa de capacitación y conocimiento sobre los riesgos al que están expuestos los empleados y presentarse accidentes de trabajo o enfermedades laborales, al no cumplir con los estándares exigidos en la norma, las ARL podría hacer caso omiso a los requerimientos que la empresa haga al cuidado y bienestar a sus trabajadores cuando se halla presentado la problemática y esto haría que la empresa tuviera que responder por las afectaciones que sufrieran sus trabajadores.

Las dos principales fuentes de riesgos que presentan a esta empresa yacen en la parte de producción debido a que dos de sus trabajadores “el operario de la planta de producción y la persona encargada de todo el proceso de esterilización” se ven en contacto con maquinaria que puede estar a altas temperaturas y les puede generar quemaduras o algún otro tipo de cáncer en la piel adicional a esto ambos trabajan con sustancias en polvo que pueden generar

situaciones que pueden ser nocivas para la salud de la persona y ellos al desconocer el tipo de problemáticas en el cual están enfrentando y al no tener las medidas pertinentes para mitigar o minimizar las afectaciones que puedan tener por los procesos que realizan diariamente pueden sufrir grandes percances y el segundo peligro más fuerte que maneja la empresa que cuenta con dos domiciliarios, uno de manejo vehicular y otro en manejo de motocicleta, ambos al transportarse por la ciudad constantemente en distintas rutas de comercio a entregar los pedidos que maneja la empresa, estos domiciliarios no cuentan con cursos básicos como puede ser de mecánica, manejo defensivo, o cursos que le ayudarían a ellos a prevenir una situación en la vía.

Justificación

La empresa Delicias de la casa Llano se podría ver enormemente favorecida con la propuesta de diseño de un Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ya que les permitiría identificar correctamente cuales son los procedimientos y medidas que deberían tomar para el correcto funcionamiento de su empresa sin descuidar el cuidado y protección de sus trabajadores, así como avalar la seguridad en el ambiente laboral. Al poder conocer y tener claros cuales son las medidas que debe tener la empresa para poder garantizar que las actividades que se realicen en los horarios laborales dentro de las zona de trabajo y las distintas actividades externas que tienen que realizar los funcionarios de la empresa, los dueños pueden tomar las medidas e implementar los procesos pertinentes, así como las capacitaciones necesarias para que sus empleados cuenten con todas las medidas necesarias sin necesidad de afectar la capacidad de producción ni los ingresos de la empresa.

Una vez la empresa conozca todas las medidas necesarias que pueden implementar dentro de sus procesos de producción se verán doblemente aventajada porque podrá salvaguardarse en caso de algún accidente laboral o en caso que uno de sus trabajadores presente enfermedades ya que todas las situaciones que se le pueda presentar, van a estar cubiertas con las medidas pertinentes de acuerdo con la Ley y esto podría evitarle a la empresa, futuros gastos o inconvenientes financieros y/o legales por parte de un trabajador o parte de una sanción de un ente estatal, en el momento que se haga una revisión o alguna auditoria.

Los resultados obtenidos por la implementación de este sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo no son solo para la empresa, sino también para los trabajadores ya que se podrían ver enormemente beneficiados ya que contarían con lugares de trabajo completamente seguro para el desarrollo de sus actividades y se encontrarían protegidos por todas las acciones necesarias para evitar cualquier tipo de enfermedades o lección que pueda sufrir, esto le permitirá mejorar su calidad de vida al tener un ambiente laboral sano y sin preocupaciones que los motive a mejorar su rendimiento laboral.

En consideración a lo anterior, se asume la responsabilidad de diseñar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST que genere las medidas de intervención necesarias que ayuden a mejorar los niveles de prevención, eficiencia y calidad de los procesos de la empresa delicia de la casa llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- meta.

Pregunta de investigación:

¿Cómo puede la empresa delicias de la casa ubicada en la ciudad de Villavicencio prevenir la ocurrencia de incidentes, accidentes, enfermedades laborales a sus trabajadores y cumplir con la Resolución 0312 del 2019?

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Delicias de mi casa Llano que permita cumplir a cabalidad con la Resolución 0312 de 2019.

Objetivos específicos

- ❖ Diagnosticar del estado actual de la empresa, teniendo como referencia la resolución 0312 del 2019.
- ❖ Identificar los peligros a los que están expuestos los trabajadores teniendo como referencia la norma técnica colombiana GTC 45.
- ❖ Diseñar las políticas, procedimientos y formatos necesarios para el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Delicias de mi casa Llano.

Marco teórico

Antecedentes de la seguridad y salud en el trabajo en Colombia.

En cuanto a salud ocupacional, las leyes que en su momento trascendieron en el país, son la Ley 46 de 1918, que dictaminaba medidas de Higiene y Sanidad para empleados y empleadores, la Ley 37 de 1921, que establecía un seguro de vida colectivo para empleados, la Ley 10 de 1934, donde se reglamentaba la enfermedad profesional, auxilios de cesantías, vacaciones y contratación laboral, la Ley 96 de 1938, creación de la entidad hoy conocida como Ministerio de la Protección Social, la Ley 44 de 1939, creación del Seguro Obligatorio e indemnizaciones para accidentes de trabajo y el Decreto 2350 de 1944, que promulgaba los fundamentos del Código Sustantivo del Trabajo y la obligación de proteger a los trabajadores en su trabajo. (Guerrero Medina, 2017).

La seguridad y salud en el trabajo según lo reglamenta el Artículo 2.2.4.6.3 del decreto 1072 de 2015, es una disciplina que trata la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores, tiene como finalidad mejorar las condiciones y el medio ambiente laboral, así como la salud en el trabajo, procurando la promoción y el bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. (Valencia Cárdenas & Gómez Rivera, 2019).

Las empresas en Colombia son cada vez más conscientes de la importancia de contar con un sistema de gestión de seguridad industrial para proveer seguridad y protección a sus empleados, pero todavía hay mucho camino por recorrer. Si comparamos las empresas que han implementado un Sistema de Gestión e Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en el año 2017 vs años anteriores, podemos decir que hemos mejorado mucho, sin embargo, aún no existen estadísticas de parte del ministerio de trabajo dado que las evaluaciones iniciales de las empresas se llevan realizando desde hace poco tiempo. En Colombia, se lleva trabajando en este tema aproximadamente 100 años con normatividad específica en seguridad industrial y salud ocupacional, sin embargo, las estrategias del ministerio no han sido muy efectivas para poder abarcar el 100% de los trabajadores. Por ejemplo, el 80% de las empresas en Colombia son PYMES y se presume que sólo el 30% de ellas conocen y/o han implementado normatividad referente a seguridad industrial y salud ocupacional; aún existen zonas grises en

las que tanto el Estado como el sector empresarial deben trabajar (Salazar, 2017).

Actualmente la Seguridad y salud en Colombia se guía por los lineamientos del Decreto 1072 de 2015 y la resolución 0312 de 2019, y según lo expuesto en la Ley 1562 del 11 de julio 10 2012 (Congreso de Colombia, 2020) la Seguridad y Salud en el trabajo es la disciplina que estudia o trata las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones laborales y a su vez tiene el objetivo principal de proteger y promover la salud de los trabajadores.

El Decreto 1072 (Decreto,2015), estableció en su Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, las disposiciones para la implementación del SG-SST, con el propósito “de que los empleadores o contratantes desarrollen un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua”, y debe concebirse como un ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar), con el fin de garantizar que todas las empresas (grandes, medianas y pequeñas), incluyendo las microempresas, lo implementen mediante un procedimiento lógico y por etapas, permitiéndoles según (Vásquez, 2018) “identificar, ejecutar, hacer seguimiento y controlar todas las actividades de SST, para lograr el mejoramiento continuo del Sistema.

Figura 1

Ciclo PHVA



Fuente (Vásquez, 2018).

Pineda (2018) en su trabajo de investigación Modelo de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional en Base a la Mejora Continua y a la Gestión del Conocimiento para una Empresa Procesadora de Concentrados de Jugos. Donde su objetivo de estudio se enmarco en diseñar un modelo de gestión de la seguridad y salud ocupacional en base a la mejora continua y a la gestión del conocimiento para una empresa procesadora de concentrados de jugos. Para ello definió que las variables de su proyecto son la mejora continua y la gestión del conocimiento, la muestra definida son 181 trabajadores que incluye el personal directivo, administrativo y operativo, como resultado de la aplicación de los instrumento, a estos resultados se puede inferir que un sistema de seguridad y salud en el trabajo se debe administrar de forma más efectiva dinámica y eficiente, con base a este trabajo de grado como grupo investigador podemos analizar que los sistemas de gestión y en especial el de seguridad y salud en el trabajo de penden de varias variables que a juicio se interrelacionan entre sí con el fin único de brindar una respuesta oportuna a la priorización de los riesgos detectados mediante el análisis de riesgos y peligros, queda como consecuencia una adecuada planeación y direccionamiento estratégico sobre el tema.

En el desarrollo de procesos lógicos, SGSST tiene como objetivo proporcionar un método para predecir, identificar y evaluar el riesgo de control, paso a paso, basado en criterios para la mejora continua del ciclo PHVA. enfermedad mediante una gestión eficaz de los riesgos y riesgos laborales. Es un método lógico paso a paso para decidir qué se debe hacer y avanzar hacia el logro de una serie de objetivos para evaluar la efectividad de la acción comercial e identificar áreas de mejora. Esta es la mejor manera de hacerlo, monitorea la situación. A continuación, se enuncia la guía de implementación de un SG-SST basado en el Decreto 1072/2015 emitida por el ministerio de trabajo de Colombia. (Novoa, 2016).

La Norma técnica colombiana GTC 45 plantea una metodología que consiste en el establecimiento de una matriz de riesgos a partir de la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos, para esto se requiere de un trabajo de campo basado en la observación en el que se debe recolectar información y clasificar los procesos, actividades y tareas, una vez hecha esta separación, se identifican los peligros junto a sus con controles existentes. Posteriormente se evalúa el riesgo de acuerdo a los criterios que maneja la guía, lo que define si el riesgo es aceptable o no, esto con el fin de más adelante dar prioridad a estos riesgos en el plan de acción que se formula una vez culminado el proceso. (GTC-45, 2012).

Los retos y los diversos escenarios que se deben afrontar en los procesos de implementación de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo indudablemente son de muy diferente índole dependiendo del tamaño de las empresas, es una certeza el hecho de que el costo de la implementación del sistema es una de las causas por las cuales las empresas deciden hacer caso omiso, sin embargo existen otras variables relacionadas con los niveles de formación académica de los empresarios, el desconocimiento de la norma, la recurrente práctica de acuerdos entre trabajadores y empleadores que deciden evadir los aportes a la seguridad social por supuestos beneficios mutuos a nivel económico.

Desde la academia se puede observar la búsqueda de soluciones a estas situaciones, en su mayoría se encuentran planes de negocios relacionados con la conformación de firmas dedicadas a la asesoría en la implementación del sistema, en otros escenarios se ha buscado crear propuestas que materialicen los consultorios de riesgos laborales quienes podrían ofrecer a las microempresas la asesoría y capacitación en seguridad y salud en el trabajo y el diseño de los sistemas de gestión, adicional a esto y para las empresas con menos de cincuenta (50) trabajadores si un estudiante que esté cursando último semestre en programas de formación en Seguridad y Salud en el Trabajo de nivel profesional, especialización o maestría tiene vínculo laboral con una empresa de cincuenta (50) o menos trabajadores, podrá realizar el diseño del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para su empleador, bajo la supervisión de un docente con licencia en salud ocupacional. SAFETYA (Consultorios de riesgos laborales en Colombia, 2020).

Marco Conceptual.

Los conceptos establecidos son con el fin de dar mayor claridad y comprensión al tema relacionado con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST.

Salud: Desde lo legal, es un derecho del ciudadano; desde la medicina, es la ausencia de enfermedad física; desde lo psíquico, se define como el estado de equilibrio mental de la persona; etc. Según la OMS (2006) se define como el estado de bienestar alcanzado mediante el equilibrio físico, psíquico y social del individuo. La Salud, es el resultado de un proceso de desarrollo individual de la persona, que se puede ir logrando o perdiendo en función de las condiciones que le rodean, es decir, su entorno y su propia voluntad. (Robledo, 2013).

Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) La Seguridad y Salud en el Trabajo –SST: es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores. (Ministerio del Trabajo [Min Trabajo], 2015).

Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST): Consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en el trabajo. El SG-SST debe ser liderado e implementado por el empleador, con la participación de los trabajadores, garantizando la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo. Siendo un sistema de gestión, sus principios deben estar enfocados en el ciclo PHVA (planear, hacer, verificar y actuar). (Min Trabajo, 2015).

Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.

Hacer: Implementación de las medidas planificadas.

Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.

Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores. (Decreto 1072 de 2015).

Accidente de trabajo: Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte. (Ley 1562 de 2012).

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable. (Decreto 1072 de 2015).

Acción de mejora: Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política. (Decreto 1072 de 2015).

Acción preventiva: Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable. (Decreto 1072 de 2015).

Amenaza: Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales. (Decreto 1072 de 2015).

Autorreporte de condiciones de trabajo y salud: Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo. (Decreto 1072 de 2015).

Riesgo: Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o

eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos. (Decreto 1072 de 2015).

Valoración del riesgo: Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado. (Decreto 1072 de 2015).

Evaluación del riesgo: Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción. (Decreto 1072 de 2015).

Matriz legal: Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. (Decreto 1072 de 2015).

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. (Decreto 1072 de 2015).

Política de seguridad y salud en el trabajo: Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización. (Decreto 1072 de 2015),

Por otra parte, nos encontramos en un escenario donde el Ministerio del trabajo ha venido buscando que las organizaciones incorporen de manera obligatoria Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene como objetivo permitir a una empresa proporcionar lugares de trabajo seguros y saludables, prevenir lesiones y deterioro de la salud, se relacionan con el trabajo y mejora de forma continua con el desempeño de la seguridad y salud en el trabajo. (Nuevas normas ISO Iniciativa de Escuela Europea, 2020, párrafo. 4).

Marco legal.

El marco legal relaciona el progreso legislativo en materia seguridad y salud en el trabajo en Colombia.

Decreto 2663 de 1950 en él se adopta el Código Sustantivo del Trabajo y la finalidad primordial es la de lograr la justicia en las relaciones que surgen entre patronos y trabajadores, dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social.

El Código Sustantivo del trabajo de 1951 busca lograr la justicia en las relaciones que surgen entre empleadores y trabajadores, dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social. En su capítulo 2 trata de Accidentes de trabajo y Enfermedades y en su título XI abarca el tema de Higiene y Seguridad en el Trabajo. Algunos de sus artículos fueron derogados por el Decreto 1295 de 1994 y la Ley 962 de 2005. Este código regula las relaciones de derecho individual del Trabajo de carácter particular, y las de derecho colectivo del Trabajo, oficiales y particulares y rige en todo el territorio de la República para todos sus habitantes, excepto los servidores públicos, sin consideración de su nacionalidad.

Ley 9 de 1979. Por medio del cual se dictan Medidas Sanitarias (Código Sanitario) y de manera específica, el título III de la Ley 9 de 1979 establece los parámetros generales en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 2400 de 1979. En ella se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo y se establecen las obligaciones del empleador y de los trabajadores en materia de seguridad e higiene.

Decreto Ley 614 de 1984. En él se determinan las bases para la Organización y Administración de Salud Ocupacional en el País.

Resolución 2013 de 1986. Esta Resolución reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial en los lugares de trabajo.

Resolución 1016 de 1989. Reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país.

Ley 50 de 1990. En esta ley se introducen reformas al Código Sustantivo del Trabajo y se dictan otras disposiciones.

Resolución 6368 de 1991. En ella se establecen procedimientos en materia de Salud Ocupacional.

Decreto 1127 de 1991. En él se reglamentan los artículos 3 y 21 de la Ley 50 de 1990, respecto al programa de actividades del plan anual de trabajo del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo programa de estilos de vida saludable.

Resolución 1075 de 1992. Aquí se reglamentan actividades en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 3715 de 1994. En esta resolución se reglamentan actividades en materia de Salud Ocupacional.

El Decreto – Ley 1295 de 1994 determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales.

Decreto 93 de 1998. En este se adopta el Plan Nacional para la Prevención y Atención de Desastre.

Resolución 156 de 2005. En ésta se adoptan los formatos de informe de accidente de trabajo y de enfermedad profesional y se dictan otras disposiciones.

Ley 1010 de 2006. Se adoptan medidas para prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos en el marco de las relaciones de trabajo.

Resolución 1401 de 2007. Establece obligaciones y requisitos mínimos para realizar la investigación de incidentes y accidentes de trabajo, con el fin de identificar las causas, hechos y situaciones que los han generado, e implementar las medidas correctivas encaminadas a eliminar o minimizar las condiciones de riesgo y evitar su materialización y recurrencia.

La Resolución 2346 de 2007 regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales.

La Resolución 2646 de 2008 establece disposiciones y define las responsabilidades de los diferentes actores sociales en cuanto a la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a los factores de riesgo psicosocial en el trabajo, así como el estudio y determinación de origen de patologías presuntamente causadas por estrés ocupacional.

La Resolución 0652 de 2012 define la conformación, y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas, y establece la responsabilidad que les asiste a los empleadores públicos y privados y a las Administradoras de Riesgos Profesionales frente al desarrollo de las medidas preventivas y correctivas del acoso laboral.

La Resolución 1356 de 2012 modifica parcialmente la resolución 652 de 2012.

La Resolución 4502 de 2012 reglamenta el procedimiento, requisitos para el otorgamiento y renovación de las licencias de salud ocupacional y se dictan otras disposiciones.

La Resolución 1409 de 2012 establece el reglamento de seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.

Ley 1610 de 2013. Allí se regulan algunos aspectos sobre las inspecciones del trabajo y los acuerdos de formalización laboral.

La Resolución 6045 de 2014 adopta el Plan Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo 2013-2021.

La Resolución 3368 de 2014 modifica el reglamento para protección contra caídas de trabajo en alturas.

El Decreto 1474 de 2014 expide la Tabla de Enfermedades Laborales, que tendrá doble entrada: i) agentes de riesgo, para facilitar la prevención de enfermedades en las

actividades laborales, y II) grupos de enfermedades, para determinar el diagnóstico médico en los trabajadores afectados.

Decreto 1072 de 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único reglamentario del Sector Trabajo, con el objetivo de compilar y racionalizar las normas de carácter reglamentario que rigen en el sector y contar con un instrumento jurídico único para el mismo, ubicado en el Libro 2, parte 2, Título 4 - Capítulo 6. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Decreto 1079 de 2015, es el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte, en él se establece que las organizaciones contraten o administren personal de conductores, tanto del sector público como privado deberán adecuarse a lo establecido en las líneas de acción del Plan Nacional de Seguridad Vial 2011- 2016 o al documento que lo modifique o sustituya y deberán adaptarse a las características propias de cada entidad, organización o empresa.

El Decreto 171 de 2016. Modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Decreto número 1072 de 2015, Capítulo 6 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2, en la transición para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

La Resolución 0312 de 2019 define los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, aplicables a todos los empleadores y contratantes de personal, que se ajusten, adecuen y armonicen a cada tipo de empresa o entidad, conforme al número de trabajadores, actividad económica, clase de riesgo, labor u oficios que desarrollen. (Trabajo, 2019).

Estado del Arte

Arteaga y Rodríguez (2018), proyecto de investigación “Propuesta de implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para el sector educativo (régimen especial: docentes), caso piloto: Institución Educativa Ciudadela Cuba de Pereira”, el cual tuvo como objetivo principal identificar el estado actual y realizar una propuesta de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para las entidades educativas públicas, en particular en la I.E, Ciudadela Cuba de Pereira. Finalmente, este proyecto dejó como una recomendación consolidar un esfuerzo conjunto orientado a lograr una cultura del cuidado, promoción y bienestar institucional.

Cahueñas y Chamorro (2018), desarrollaron el trabajo de grado “Propuesta de información documentada para el Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo basado en el Decreto 1072 del 2015 en la empresa Inversiones MVC S.A.S en la ciudad de Cúcuta” el cual tuvo como propósito proponer un diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la Organización Ambientes y Exteriores Ltda. Y una de las conclusiones fue que debido a los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los colaboradores en el área operativa, es indispensable realizar una adecuada jerarquización de los mismos, para garantizar así un ambiente de trabajo adecuado, y que cumpla con los estándares de salud y seguridad para cada uno de los colaboradores.

Rubio (2019), realizo el “Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, de la empresa Gabriel Orozco, según la resolución 1111 de 2017 del ministerio del trabajo, y las OSHAS de 2007”, presentado a la Universidad Cooperativa de Colombia, para optar por el título de ingeniero industrial, en él, desarrolló el diagnóstico de la empresa respecto a los temas de Seguridad y Salud en el Trabajo y planteó las políticas, programas, procedimientos y los documentos necesarios para la posterior implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa dedicada al mantenimiento preventivo y correctivo de automotores, la realización de un diagnóstico previo es importante, ya que permite identificar la necesidades actuales de la empresa, para planificar y priorizar las actividades a realizar.

Monsalve et al.(2019) en su proyecto investigativo “Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la empresa SETIMEC S.A.S” diseña e implementa una herramienta de evaluación de los estándares mínimos de SG-SST aplicable a empresas de construcción ,con el fin de verificar si la empresa cumple con las condiciones adecuadas de trabajo y con la normatividad vigente, facilitando un ambiente laboral seguro y saludable, así como permitió la generación de acciones preventivas y correctivas enfocadas al mejoramiento continuo de la seguridad y salud de los trabajadores y contratistas de la empresa.

Parra et al.(2019) en su trabajo “Propuesta estratégica de mejora en la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa LM MANTENIMIENTO Y CONSTRUCCIONES S.A.S para el segundo semestre del 2019 y principios del 2020” presenta el diagnóstico de la situación de la empresa respecto al SG-SST para formular el plan de mejora sustentado en recursos financieros, técnicos, tecnológicos, administrativos y de control para su implementación, la investigación se llevó a cabo en la ciudad de Barranquilla bajo la metodología de investigación cualitativa utilizando la observación del entorno y la entrevista.

Leal y García (2020) proyecto investigativo “Propuesta de planificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo basado en el Decreto 1072 de 2015 en la empresa IEMAC J&H S.A.S., ubicada en la ciudad de San José de Cúcuta” presenta una propuesta para la planificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo 25 basado en el Decreto 1072 de 2015, evaluando el cumplimiento de los estándares de la Resolución 0312 de 2019, igualmente presenta un plan de mejoramiento, matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos bajo la GTC 45 y documentación necesaria para el desarrollo de la propuesta.

Peñaloza, S. F. (2020) realizo “Evaluación y propuesta de implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud ISO 45001:2018, en las obras ejecutadas por la Universidad Nacional del Altiplano Puno, 2019.” Se obtuvo como resultado que el sistema de gestión actual de la organización tiene un 73% de cumplimiento de requisitos conforme a la norma ISO 45001.

Ospina, H. (2020). Realizo “Documentación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa acabados arquitectónicos 1a, bajo lineamientos legales de la resolución 0312 de 2019 y lineamientos técnicos de la norma ISO 45001 de 2018”. Se realizó

la identificación de riesgos, implementación de las medidas de intervención que generaran controles, para empresa con menos de 10 colaboradores; por esta razón como resultado de la investigación se recomendó tener una persona que se encargue del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, aplicar la metodología Deming con el ciclo PHVA, divulgación y capacitación a los trabajadores.

Cardozo, F. (2020). Realizo “Planeación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo Bajo la Resolución 0312 de 2019 en Compuimpresion SAS”. Proyecto de grado que buscó con la planeación del sistema de seguridad y salud en el trabajo establecer lugares de trabajo seguros y saludables para empresa entre 11 y 50 colaboradores. En su evaluación inicial al sistema arroja cumplimiento parcial de 57,25%, un resultado crítico que identificó la necesidad de elaborar la documentación requerida para la planeación del SG-SST, esta documentación permitió ir trazando un camino lógico para la determinación de las actividades a seguir durante el plan de trabajo del año 2020

Moncada et al. (2021) realizo “Propuesta para el Diseño de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Empresa Hacienda Puente de Boyacá S.A.S.” donde la empresa se dedica a la recolección, enfriamiento y comercialización de leche cruda. Donde se diseñó una propuesta de un sistema de gestión basado en la ISO 14001:2015 y la 45001:2018. Allí se identifica que los principales riesgos a los que se exponen los trabajadores son de carácter locativo y de talento humano.

Método

Contexto de la empresa

❖ Reseña Histórica

Delicias de la casa llano es una microempresa Familiar, sus propietarios el sr Carlos Alberto Serrano y Sra. Mary Nancy Carreño decidieron emprender su idea de negocio con la elaboración de productos caseros artesanales; dándose a conocer en el mercado local como Delicias de la Casa Llano, y su distintivo logo de la casa amarilla.

Creada en el 2004 como sustento familiar y registrada en el 2007 ante Cámara y Comercio en la ciudad de Villavicencio. Ante la acogida de nuestros productos, se empieza a contratar personal de la región para ayudar en los procesos de elaboración y distribución; Cambiando así de ubicación constantemente debido a su demanda de productos en el mercado y espacio para la elaboración de los mismos.

Para el 2017 nuestra empresa da un gran paso con el apoyo de la administración vigente e ingenieros de alimentos externos solicitando al INVIMA el registro de nuestra bebida artesanal de cereales a base de arroz (MASATO), el cual es aprobado su registro en el año 2018, posteriormente se tramita también el registro Invima de nuestra segunda bebida a base de cereal avena (AVENA CREMOSITA) la cual es aprobado su registro en el año 2019. Aún seguimos trabajando para mejorar con nuestras instalaciones, para cumplir con políticas, normas del Invima y demás entidades que regulan el funcionamiento de nuestra microempresa Familiar.

Gracias a nuestros clientes, amigos, familiares, logramos seguir construyendo país y región, nuestro mayor insumo es arroz del llano, junto con nuestra mano de obra que son padres y madres cabeza de familia junto a jóvenes llaneros con deseo de servir al crecimiento de la región y un país productivo.

Brindamos estabilidad a 7 hogares que forman parte de nuestro equipo de trabajo y esperamos seguir brindando nuestros productos a la región hasta donde Dios y nuestra comunidad lo permita. Gracias por hacer parte de nuestro proyecto Familiar.

❖ Misión:

La planta Delicias de la Casa Llano es una empresa llanera, dedicada a satisfacer las necesidades del cliente con la producción y distribución de avena y masato, garantizando la calidad y la inocuidad de nuestros productos, respetando la normatividad sanitaria vigente para garantizar productos inocuos, caracterizándose por la mejora continua de sus procesos, innovación tecnológica y desarrollo de nuevos productos.

❖ Visión:

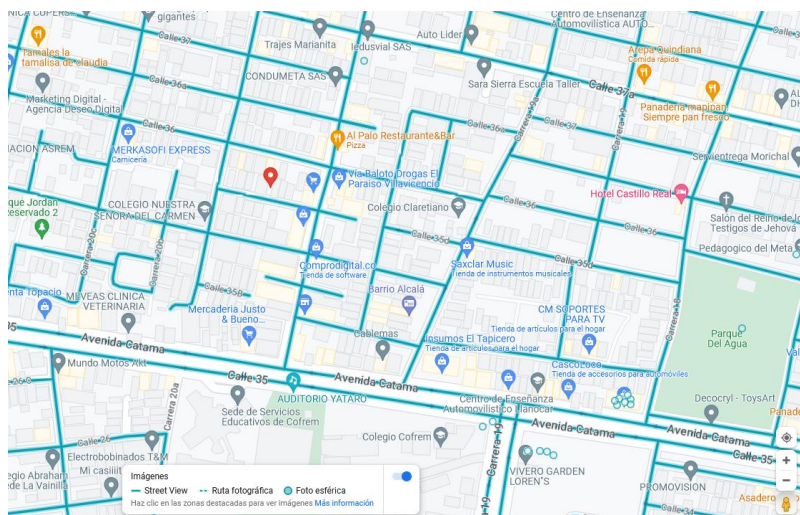
Al 2025 empresa la planta Delicias de la Casa Llano será reconocida en el departamento del Meta como la mejor en producción y comercialización de Masato y avena envasada, cumpliendo con los estándares de calidad y normatividad requerida para garantizar un producto inocuo y de alta calidad, como también un servicio óptimo con personal calificado e innovador

❖ Ubicación:

Delicias de la Casa del Llano, se encuentra ubicada en la ciudad de Villavicencio – Meta - Colombia, en la Calle 35D # 20 – 40. Barrio Jordán paraíso.

Figura 2.

Ubicación de Delicias de la Casa del Llano



Nota: tomado de Google maps.

Tipo y diseño de estudio:

Este trabajo es una investigación mixta, este enfoque es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en una misma investigación, para responder a un planteamiento, ambos métodos se entremezclan en la mayoría de sus etapas, por lo que es conveniente combinarlos para obtener información que permita la triangulación como forma de encontrar diferentes caminos y obtener una comprensión e interpretación, lo más amplia posible del fenómeno en estudio (Guelmes & Nieto, 2015).

Se puede analizar, recopilar e integrar todos los datos de las investigaciones cuantitativas ya que nos permite comprender los patrones correspondientes, relaciones, promedios y frecuencias para poder entender las relaciones entre la causa y el efecto, haciendo generalizaciones para probar o confirmar teorías, hipótesis o suposiciones y la cualitativa, la cual implica recopilar y analizar los datos que no sean numéricos para poder comprender las experiencias, conceptos y/o opiniones así como las experiencias vividas y el comportamiento de que las personas le atribuyen a estas mismas y estos resultados son expresados en palabra, al usar ambas metodologías se logra obtener un resultado más acertado y propicio que se acerque al resultados deseado, ya que si esta metodología se usara por separado no se podría obtener los alcanzar la meta propuesta.

Para el tipo de estudio se decidió escoger el tipo de metodología y poder presentar la propuesta de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en óptimas condiciones para analizar tanto los valores numéricos como los valores no numéricos que puedan presentarse en la empresa, esto incluye todo el tema de los riesgos, peligros, accidentalidad y todos los factores que se logre tomar en cuenta y poder diseñar el sistema.

La investigación que se va a aplicar en nuestro trabajo, es una investigación no experimental ya que esta se basa en variables y conceptos que se pueden dar sin necesidad de tener la intervención directa del investigador, de esta manera el sujeto no altera el objeto de la investigación, dentro de las características más importantes está el tipo de estudio que se basa principalmente en sucesos que ya ocurrieron anteriormente para luego ser analizados y no se realizan experimentos controlados.

El diseño de estudio en esta investigación que se está ejecutando es del tipo no experimental descriptivo, la cual se encarga de escribir todo tipo de situaciones, actitudes, enfermedades, fenómenos, análisis de población y otros tipos de sucesos alrededor de la investigación, esta a su vez brinda una información del cómo y el cuándo de todos los factores que se obtengan de la investigación, ya sea del riesgo al que estén expuestos los trabajadores,

los peligros inminentes, la posibilidad de accidentes y todo lo referente a la elaboración óptima a un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que permita lograr un espacio en óptimas condiciones para que los colaboradores pueda desempeñar sus actividades.

Participantes o fuentes de información:

Para el estudio se decidió trabajar con el 100% de la población, esto quiere decir que tuvimos en cuenta todo el personal de la empresa, tanto administrativo operativo y gerencial, para poder tener un panorama más completo de las necesidades que debemos implementar.

La empresa Delicias de la casa Llano, cuenta con un total de nueve (9) trabajadores, de los cuales se distribuyen entre las distintas ramas de la empresa, como fuentes de datos tuvimos en cuenta toda aquella normatividad vigente para Colombia, referente a los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como lo puede ser el Decreto 1072 del 2015, y la Resolución 0312 del 2019, ya que son las normas más representativas, orientación, ejecución y elaboración de los trabajos en este tipo de área. Así mismo a la hora de realizar matrices de riesgos y peligros nos basamos en los documentos de la GTC 45 del 2012, también nos basamos en tesis de grado o trabajos referentes al tema, los cuales se encontraban en el repositorio de la Universidad UNITEC, así como de revistas especializadas que podemos encontrar en la Web. Por último, se programó una visita presencial a la empresa para conocer de antemano cuales son las necesidades o riesgos que se pueden presentar en la misma, así mismo se pidió a la administración documentos que nos facilite en entender los procesos que allí se realizan y adicional a esto entrevistas a los empleados para poder saber de primera mano cuales son las necesidades que tenían los mismos en los diferentes cargos y funciones que desempeñan dentro de la empresa.

Recolección de datos

Instrumento

Los instrumentos empleados para la recolección de datos corresponden a las necesidades a las que debemos dar respuesta a los objetivos específicos que planteamos anteriormente en el trabajo por lo tanto a continuación por lo cual se utilizaran para dar cumplimiento de los mismos:

- ❖ Para conocer al fondo el funcionamiento de la empresa se realizó una entrevista no estructurada con la administradora de la empresa Delicias de la casa Llano, esta se realizó de manera virtual a través de una video llamada donde participaron todos los

miembros del grupo y la administradora, realizando preguntas abiertas sobre el funcionamiento de la empresa, cantidad de empleados, labores que se ejecutan, sistemas implementados, medidas, contratación de los empleados y todo lo concerniente al funcionamiento de la empresa, también se le preguntó qué medidas tenía implementada de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y cuál creía ella eran las carencias en el cual debían mejorar. De la reunión surgió un compromiso por parte de la empresa como suministrar toda la información que se considere pertinente y se gestionó un permiso por escrito por parte del Representante Legal de la empresa para la realización de dichos trabajos en ella. En este permiso queda claro cuál es el alcance para poder realizar el trabajo de grado dentro de la empresa.

- ❖ Para generar un diagnóstico óptimo, se creó una herramienta con el listado que nos pide el Decreto 1072 del 2015, la cual debe estar cumpliendo con los estándares mínimos que nos pide la Resolución 0312 del 2019, en este listado se puede verificar en qué estado de cumplimiento se encuentran las actividades necesarias de acuerdo a lo que requiere un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, está cumpliendo la empresa en cuestión de cada uno de su sitio adicional a esto se realizó una revisión de la documentación existente que en conjunto con la entrevista no estructurada que se realizó a la administradora, nos permitió identificar la situación en la cual se encuentra la empresa en la actualidad, con el fin de poder identificar todos los peligros y/o riesgos que pueden llegar a sufrir los empleados Delicias casa del Llano, se realizó una encuesta estructurada a todos y cada uno de los empleados de tanto de la parte administrativa como la parte comercial como la parte operativa, con el fin de conocer de primera mano de cuáles son las circunstancias de las cuales se ven expuestos día a día en la labor de su trabajo.
- ❖ Esta encuesta se realizó de manera presencial en las instalaciones de la empresa en compañía de la administradora y durante una jornada laboral completa y cada uno de los empleados, en ella pudimos relacionar todos los peligros que se nos solicitados en el anexo A de la norma GTC 45. En esta encuesta en cada uno de los trabajadores tenía la opción de marcar, sí o no se veía expuesto cada uno de los peligros mencionados en las encuestas, adicional a esto existía la casilla de otro peligro para que los mismos trabajadores, nos pudieran trabajar si en el ejercicio de las labores se veían expuestos algún otro peligro que nosotros no podríamos ver relacionados.
- ❖ Para finalizar se construyó una matriz de identificación de peligros que nos

permitieran también evaluar y valorar los riesgos en base de metodología que se establece en la norma GTC 45. En dicha norma se clasifica todas las actividades, tareas y procesos, adicionalmente se identifica los peligros para posteriormente poder localizar los controles existentes, luego de esto podemos evaluar el riesgo para así poder definir cuáles pueden ser los criterios determinantes para la aceptabilidad de un riesgo y poder categorizar si el riesgo es aceptable o no para generar un plan de acción de riesgo.

Procedimiento de desarrollo

Para el desarrollo de la presente investigación se decidió realizar en un total de seis (6) etapas; donde la primera se le nombro Planteamiento a la investigación y se realizó las diferentes actividades como lo puede ser las selección del tema de investigación, se redactó el título de la investigación y se definieron los objetivos tanto generales y específicos de la investigación, así como el planteamiento y formulación del problema, adicional a esto también se formularon las preguntas de investigación y se creó la introducción, la justificación, así como la entrevista con la administradora.

Para la segunda etapa se realizó todo concerniente a la revisión documental, en ella se miraron todos los documentos disponibles en la empresa y se realizó un análisis de los textos para poder formular un marco teórico, adicional a esto se revisaron todos los antecedentes investigativos de todos los temas relacionados a esta investigación y que nos podrían ser de ayuda para la elaboración de esta tarea. Se creó el marco conceptual legal y teórico, así como se realizó el cronograma de las actividades que se van a realizar.

En la tercera etapa se establecerá el método de investigación que vamos a utilizar para la realización de esta investigación, también miraremos el alcance que va a tener, así como van hacer los participantes y cuáles serán la fuente de información que vamos a utilizar adicional a esto y por último se utilizarán distintos instrumentos de investigación para poder obtener la información que necesitamos como lo puede ser encuestas o entrevista.

En la cuarta etapa de este trabajo vamos a realizar visitas de manera presencial a la empresa donde vamos a implementar todos los instrumentos de diagnóstico que consideremos necesarios como lo pueden ser la entrevista, las encuestas a la totalidad de los trabajadores y la elaboración de una matriz de identificación de peligros así mismo con la información que logremos recolectar elaboraremos su respectivo plan de prevención, preparación y respuesta ante las emergencias que puedan ocurrir.

En la quinta etapa daremos continuidad a la investigación y procesaremos toda la información que recolectamos en la etapa anterior, esto nos permitirá organizarnos y establecer de manera adecuada el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, así mismo podemos llenar a la conformidad la matriz de identificación de peligros y generar toda la documentación necesaria para una óptima implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

En la etapa final daremos inicio a todo lo conveniente a la divulgación de la información, en esta etapa realizaremos todos los ajustes finales requiera nuestro informe final de investigación, una vez que tengamos el informe aprobado por parte de los docentes a cargo daremos una entrega final del documento a la Universidad para que esta sea luego sea sustentada y por ultimo le socializaremos y le entregaremos toda la información y todos los resultados obtenidos en esta investigación a la empresa para que pueda disponer de ella.

Análisis:

Para la elaboración de esta investigación se reunió toda la documentación concerniente a la empresa tanto en temas legales y jurídicos como en temas de proceso y funciones de cada uno de los empleados en esta información se analizaron todo lo que se puede ser como el número de trabajadores, tipos de procesos que se realizan, materiales que se tienen contacto, maquinaria e instrumentos que tienen que utilizar, así como los horarios de trabajo y cada una de las actividades que se desarrollan en la empresa esta información fue muy útil para poder dar un análisis definitivo sobre las necesidades entorno a la seguridad y salud en el trabajo que esta empresa necesita debido a su actividad económica.

De acuerdo a la entrevista no estructurada que se tuvo de manera virtual con el gerente de la empresa se generaron instrumentos de diagnósticos avalado por el Decreto 1072 del 2015 y la Resolución 0312 del 2019, donde se establecieron una serie de ítems que determina la situación en la que se encuentra inicialmente la empresa referente a su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, lo anterior se hace para poder diseñar los objetivos, políticas, programas, formatos, procedimientos, folletos, manuales, encuestas y todo tipo de documentación que sea necesaria para poder cumplir la normatividad vigente.

De igual manera se realizó una visita a la empresa donde se pudo verificar la información que se había obtenido de los documentos referente al funcionamiento y actividades que realizan los trabajadores, en esta visita se realizó evidencia fotográfica de los diferentes procesos y materiales que tienen contacto y todas las interacciones que realiza los

trabajadores con su entorno en esta empresa, permitiéndonos alimentar de gran manera el diseño de nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; la empresa no posee actualmente ningún Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo implementado en sus instalaciones por lo tanto fue necesario un detallado análisis a través de entrevistas, encuestas a sus trabajadores, así como una minuciosa investigación de los procesos realizados dentro del sitio del trabajo para poder diagnosticar correctamente las condiciones en las cuales laboran sus empleados, una vez con esta información se pudieron identificar todos los peligros, analizar y verificar los riesgos existentes en cada una de las áreas y poder valorar todos los riesgos dentro de la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos, la cual fue establecida de los parámetros de la GTC 45 donde se ven identificados cada uno de los criterios que debemos tener en cuenta para poder sustituir, minimizar o eliminar de forma permanente estos riesgos.

Debido al desconocimiento de los lineamientos normativos requeridos para una correcta implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, fue necesario elaborar una matriz legal actualizada para que pudieran tener una base clara con respecto al diseño a un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

RESULTADOS Y HALLAZGOS

Se realiza una evaluación al representante legal de la empresa Delicias de la casa Llano, a través de un formato de Google teniendo en cuenta el ciclo de mejoramiento continuo (planear, hacer, verificar y actuar PHVA), para determinar el diagnóstico y la etapa real del SG-SST de la empresa, este se ejecutó evaluando los estándares mínimos regulados por la Resolución 0312 de 2019, para empresas con menos de 10 trabajadores:

Tabla 1**Estándares mínimos para empresas con 10 o menos trabajadores.**

Estándares Mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores. Las empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores:					
Rango de calificación		Menor a 60% Critico			
		60 a 85% Moderadamente aceptable			
		Mayor a 85% Aceptable			
Aspectos específicos de la Gestión de seguridad y salud en el trabajo					
Factores claves de gestión					
No.	Ítem	Criterio, empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III.	Calificación		Comentarios
1	Asignación de persona que diseña el Sistema de Gestión de SST	<p>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil:</p> <p>El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de menos de diez (10) trabajadores en clase de riesgo I, II, III puede ser realizado por un técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, que acredite mínimo un (1) año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p> <p>Esta actividad también podrá ser desarrollada por tecnólogos, profesionales y</p>	No	0,0%	No cuenta con el documento que soporte la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada.

		profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.			
2.	Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Si	0,5	Cuenta con los soportes de afiliación y del pago correspondiente.
3.	Capacitación en SST.	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención, que incluya como mínimo lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control.	No	0.0%	No cuenta con los soportes de las acciones de capacitación realizadas/planillas, donde se evidencie la firma de los trabajadores.
4.	Política seguridad y salud en el trabajo.	Elaborar política de SST escrita, firmada, fechada y comunicada al vigía de SST y a todos los trabajadores.	No	0.0%	No cuenta con la política escrita y soportes de su divulgación.
5..	Plan Anual de Trabajo.	Elaborar el Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de SST firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	No	0.0%	No tiene el documento que contenga Plan Anual de Trabajo

6.	Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	No	0.0%	No cuenta con los conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales.
7.	Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros y la evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL.	No	0.0%	No cuenta con la matriz de identificación de peligros; evaluación y valoración de los riesgos.
8.	Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos.	No	0.0%	No tiene los documentos que soporten las acciones ejecutadas.
Total				0,5%	
Desempeño				Critico	

Fuente: Capítulo 1, artículo 3 de la resolución 0312 del 2019.

Al realizar la autoevaluación de los estándares mínimos se determina el diagnóstico del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa delicias de la casa del llano, con 0,5 % de cumplimiento, de acuerdo a la resolución 0312 del 2019 en un estado muy crítico. esta se realizó aplicando el ciclo PHVA a través de un link de encuesta para evidenciar el conocimiento del responsable de la empresa.

Al disponer de los resultados se puede analizar que no se cuenta con asesoría de ningún tecnólogo, ni profesional en seguridad y salud en el trabajo, ni asesoramiento por parte de la ARL Sura a la cual están afiliados todos los trabajadores, así mismo se verifica que si cumple con la afiliación al sistema de seguridad social integral a 7 de los trabajadores que tienen contratación directa con la empresa, 2 trabajadores en riesgo 4 y los otros en riesgo 2. Teniendo en cuenta todo lo anterior, se debe estructurar el diseño del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo con sus objetivos, políticas, procesos, instructivos, formatos en general de acuerdo a los riesgos evidenciados e incluir todo los necesarios de acuerdo a lo que exige la normativa vigente en Colombia, para su futura implementación.

Mejora continua del sistema de seguridad y salud en el trabajo SG-SST

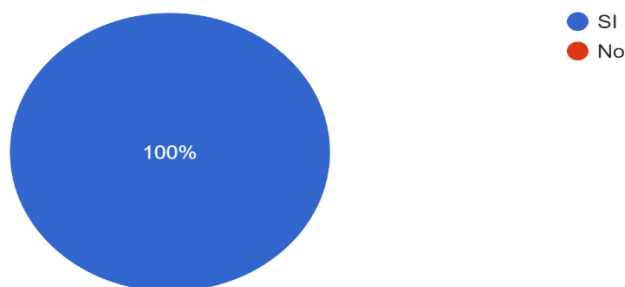
✓ **Planificar:** cómo mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, identificar qué se está haciendo de forma incorrecta, inadecuada y qué se puede mejorar, proponiendo soluciones para cada problema.

Figura 3

¿Su empresa afilia a todos sus empleadores a la seguridad social (pensiones, salud y ARL)?

¿Su empresa afilia a todos sus empleados a la Seguridad Social (pensiones, salud y ARL)?

1 respuesta

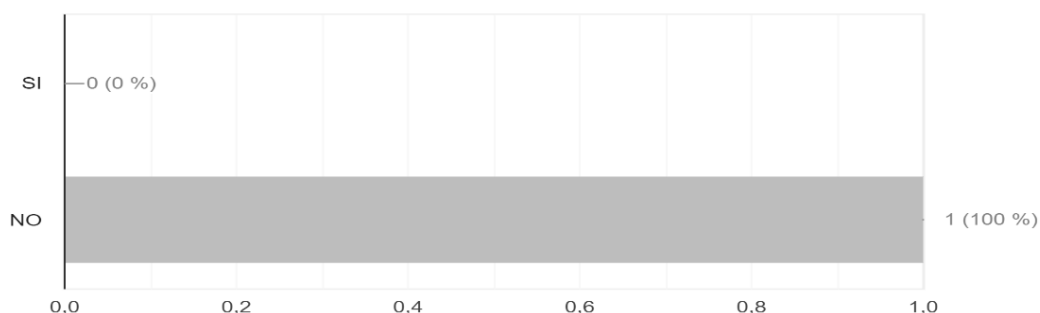


Como se puede evidenciar en la gráfica, la empresa delicias de la casa llano cumple con el 100% de la afiliación al sistema general de seguridad social en salud, pensión y ARL de todos sus colaboradores, cumpliendo con la normativa legal vigente.

Figura 4

¿Ha definido una política de seguridad y salud en el trabajo?

¿Ha definido una Política de Seguridad y Salud en el trabajo?
0 de 1 respuesta correcta

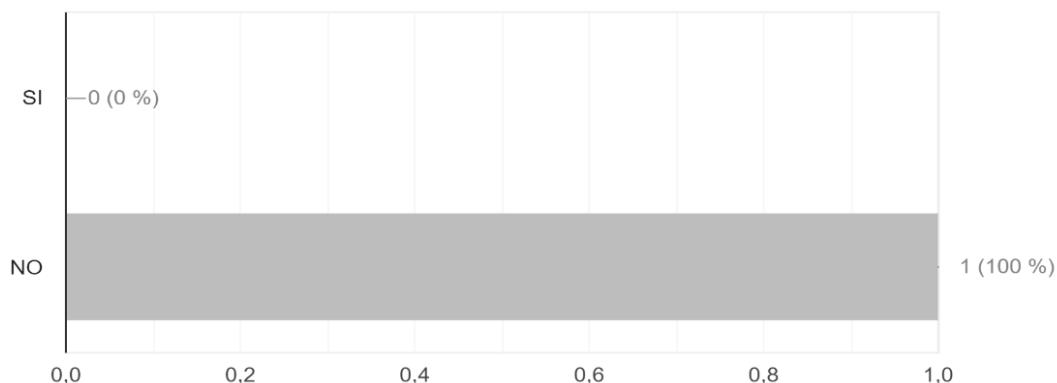


Como se puede observar en la gráfica la empresa delicias de la casa llano no cuenta con las políticas de seguridad y salud en el trabajo, teniendo 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación. Este es un estándar muy importante ya que se establecen los compromisos necesarios en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte del empleador, enfocados en la prevención de los riesgos asociados a la labor realizada de sus trabajadores.

Figura 5

¿Ha creado un documento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST?

. ¿Ha creado un Documento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud SG-SST en el Trabajo?
0 de 1 respuesta correcta

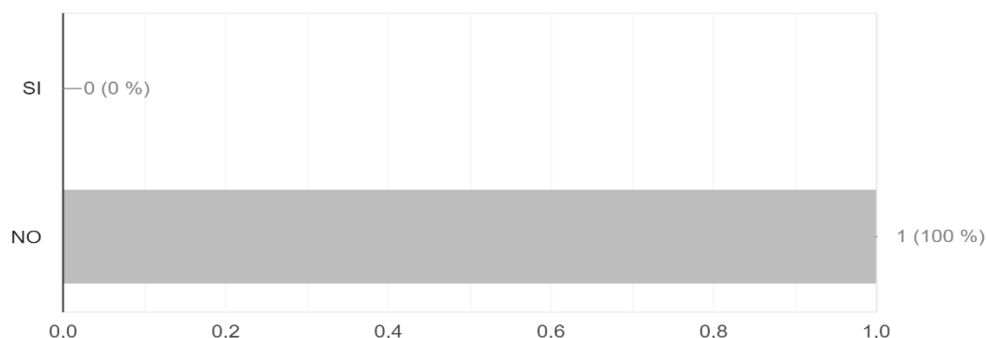


En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta y nunca ha gestionado un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, a pesar de ser una exigencia normativa de obligatorio cumplimiento en Colombia, exponiéndose a sanciones por parte de los entes externos de vigilancia como el Ministerio de Trabajo, entre otros.

Figura 6

¿Están definidos los objetivos del SG-SST, son medibles, coherentes con el plan de trabajo anual en SST, se encuentran documentados, comunicados a los trabajadores periódicamente y actualizados de ser necesario?

¿Están definidos los objetivos del SG-SST, son medibles, coherentes con el Plan de trabajo Anual en SST, se encuentran documentados, comunicados a l... periódicamente y actualizados de ser necesario?
0 de 1 respuesta correcta



En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con los objetivos de seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación. Este es un criterio muy trascendental ya que se

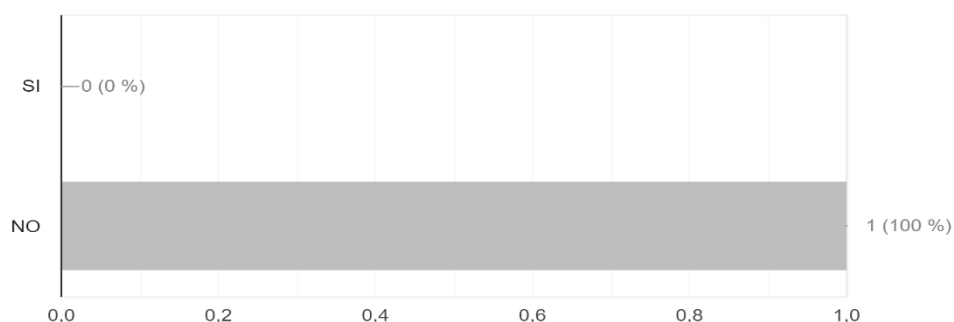
establecen los compromisos y metas que se quieren lograr necesarios en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte del empleador, para disminuir o minimizar todos los riesgos a los que estén expuestos los trabajadores durante la realización de sus funciones, evitando la presencia de incidentes, accidentes y enfermedades laborales.

Figura 7

¿Cuenta con un documento “deberes y responsabilidades del empleador y trabajador”, esta divulgado a sus trabajadores y se les hace seguimiento?

¿Cuenta con un documento “deberes y responsabilidades del Empleador y del trabajador”; está divulgado a sus trabajadores y se le hace seguimiento?

0 de 1 respuesta correcta



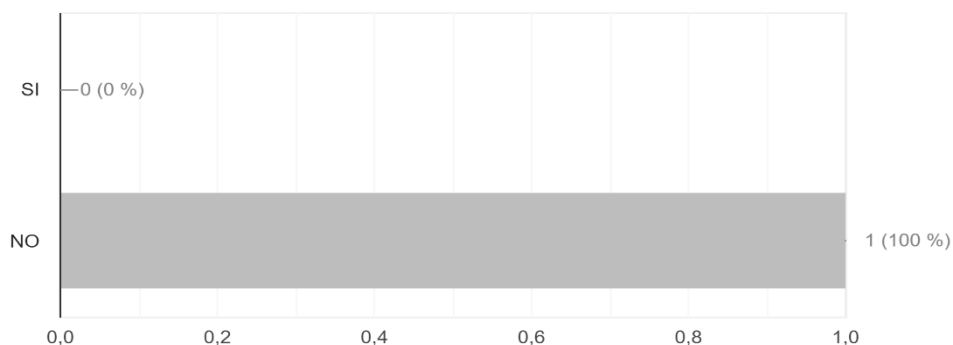
Aquí en esta gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con los deberes y las responsabilidades del empleador y de los trabajadores en seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación, a pesar de ser de obligatorio cumplimiento, establecidos en el decreto 1072 del 2015 en su artículo 2.2.4.6.8. Obligaciones de los empleadores y Artículo 2.2.4.6.10. Responsabilidades de los trabajadores.

Figura 8

¿Sus empleados conocen sus responsabilidades en cuanto al sistema de seguridad y salud en el trabajo?

¿Sus empleados conocen sus responsabilidades en cuanto al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo?

0 de 1 respuesta correcta



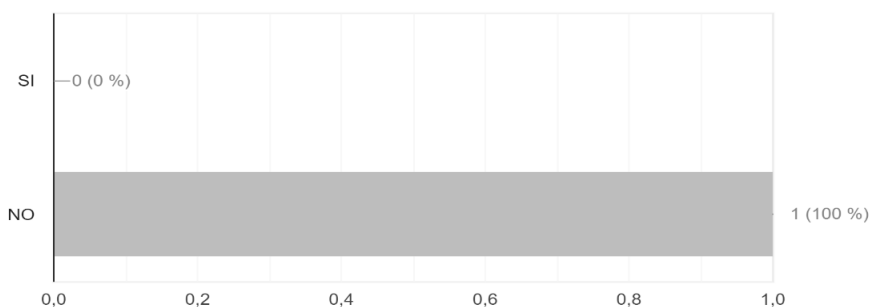
En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con las responsabilidades del empleador en seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación, ya que los colaboradores las desconocen, a pesar de ser de obligatorio cumplimiento.

Figura 9

¿La empresa cuenta con un archivo y retención documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?

¿La empresa cuenta con un archivo y retención documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?

0 de 1 respuesta correcta

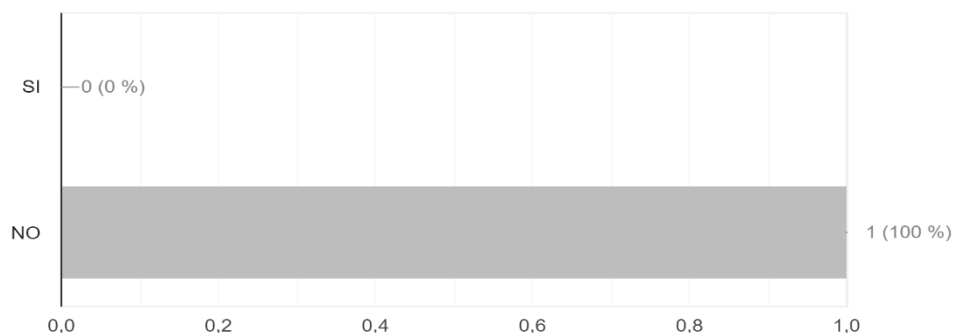


Como se puede observar en la gráfica la empresa delicias de la casa llano no cuenta con un archivo y retención documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, teniendo 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 10

¿La empresa cuenta con la descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud?

¿La empresa cuenta con la descripción sociodemografica y diagnóstico de condiciones de salud?
0 de 1 respuesta correcta

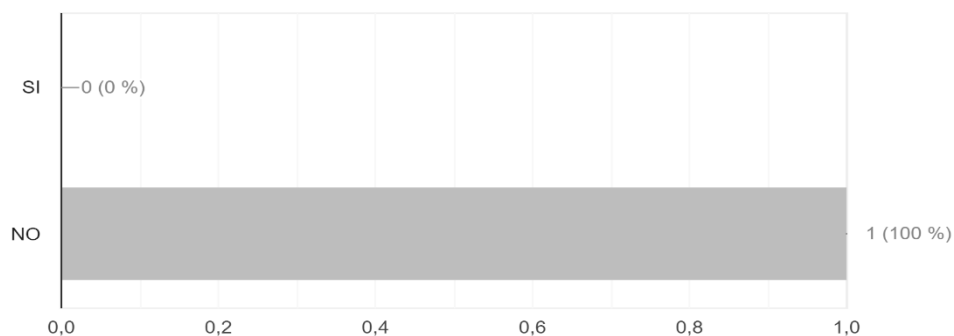


Como se puede observar en la gráfica la empresa delicias de la casa llano no cuenta con una encuesta de perfil sociodemográfico y diagnóstico de condiciones de salud de sus trabajadores, teniendo 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 11

¿Su empresa cuenta con el vigía ocupacional o con el comité paritario de seguridad y salud en el trabajo (Copasst)?

¿Su empresa Cuenta con el Vigía Ocupacional o con el Comité Paritario de Seguridad y salud en el Trabajo (COPASST)
0 de 1 respuesta correcta



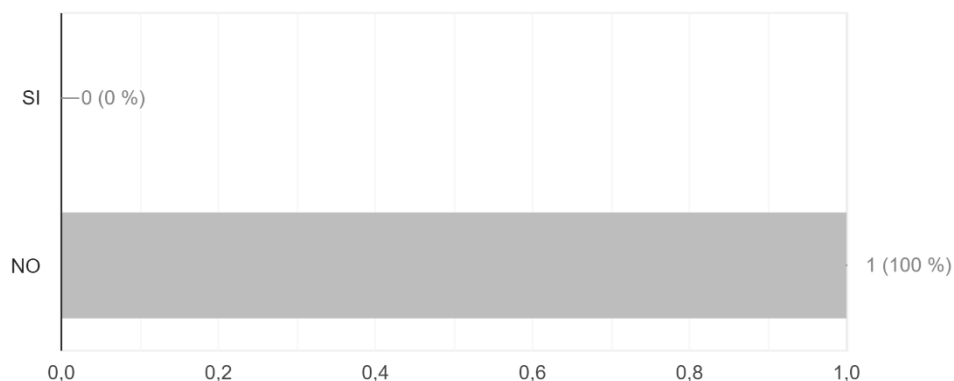
En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un vigía de seguridad y salud en el trabajo, como lo exige la norma de acuerdo al número de trabajadores de la empresa (7), obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación, ya que los colaboradores las desconocen, a pesar de ser de obligatorio cumplimiento.

Figura 12

¿Cuenta con el reglamento de higiene y seguridad industrial y lo divulga?

¿Cuenta con el Reglamento de Higiene y seguridad industrial y lo divulga?

0 de 1 respuesta correcta



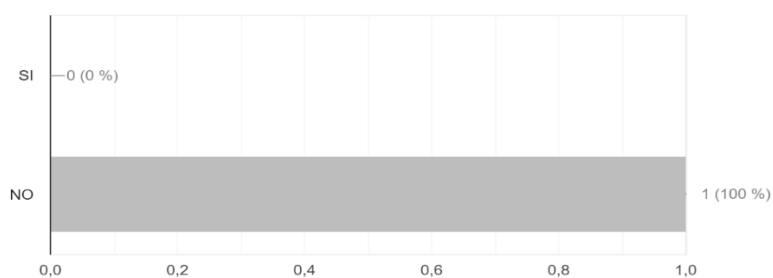
En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con el Reglamento de higiene y seguridad industrial, estableciendo todos los riesgos a los que están expuestos los trabajadores durante su jornada laboral en la empresa, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 13

¿Identifica sus peligros, evalúa y valora los riesgos, matriz de peligro?

¿Identifica sus Peligros, Evalúa y Valora los Riesgos, Matriz de Peligro?

0 de 1 respuesta correcta



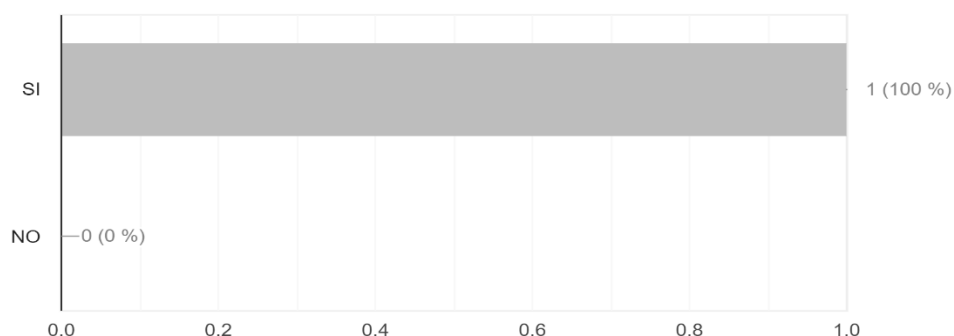
Se puede evidenciar en esta gráfica que la empresa delicias de la casa del llano, no gestiona, no promueve la prevención de riesgos al que están expuestos sus trabajadores, ya que desconoce la importancia de poder identificar los peligros y aplicar todas las medidas preventivas y correctivas, evitando la presencia de incidentes, accidentes y enfermedad laboral, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 14

¿Cuenta con programa anual de capacitación y lo divulga?

¿Cuenta con Programa anual de capacitación y lo divulga?

0 de 1 respuesta correcta



En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, si cuenta con un programa de capacitación, pero está enfocado solo a procesos de calidad y no enfocado a la seguridad y salud de sus trabajadores, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

✓ **Hacer:**

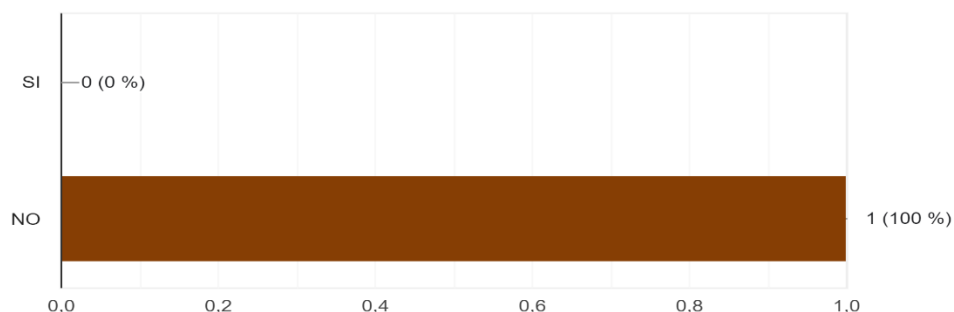
Levar a cabo las medidas preventivas necesarias para identificar todos los riesgos y peligros a los que estén expuestos los trabajadores durante la realización de sus actividades, a través de procedimientos, instructivos y formatos, para su futura implementación:

Figura 15

¿Realiza inspecciones planeadas y realiza correctivos?

Realiza Inspecciones planeadas y realiza correctivos?

1 respuesta



En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un programa de inspecciones de seguridad, mucho menos aplica correctivos a las fallencias presentes en su empresa, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la

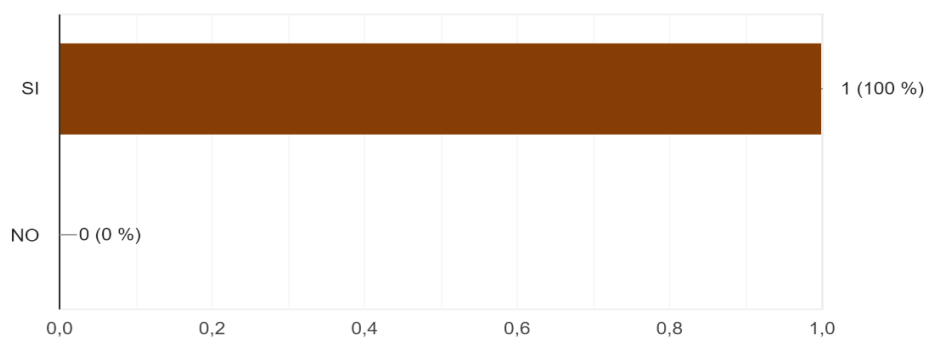
autoevaluación.

Figura 16

¿Cuenta con fichas de seguridad de las sustancias químicas que utiliza?

Cuenta con Fichas de seguridad de las sustancias químicas que utiliza?

1 respuesta



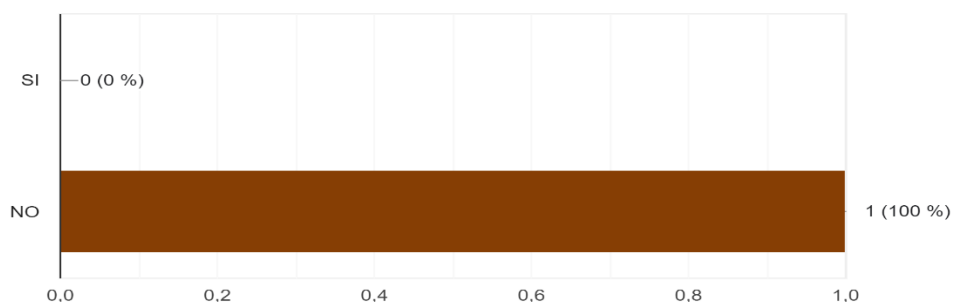
En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, si cuenta con las fichas de seguridad de todos los insumos y detergentes utilizados durante los procesos, donde se estandariza el grado de riesgo, obteniendo el 100% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 17

¿Cuenta con procedimientos, instructivos y normas de seguridad para riesgos prioritarios?

Cuenta con Procedimientos, instructivos y normas de seguridad para riesgos prioritarios?

1 respuesta



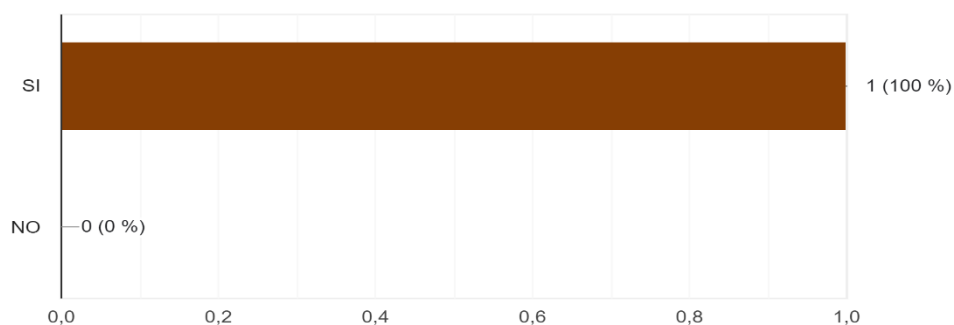
En la gráfica se puede demostrar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con procedimientos, instructivos y normas de seguridad para riesgos prioritarios, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 18

¿Cuenta con un programa de elementos de protección personal, donde se identifique cuales necesita, como se utilizan, se capacite al personal y se tenga un plan de reposición?

Cuenta con un Programa de Elementos de Protección Personal, donde se identifique cuales necesita, como se utilizan, se capacite al personal y se tenga un plan de reposición?

1 respuesta



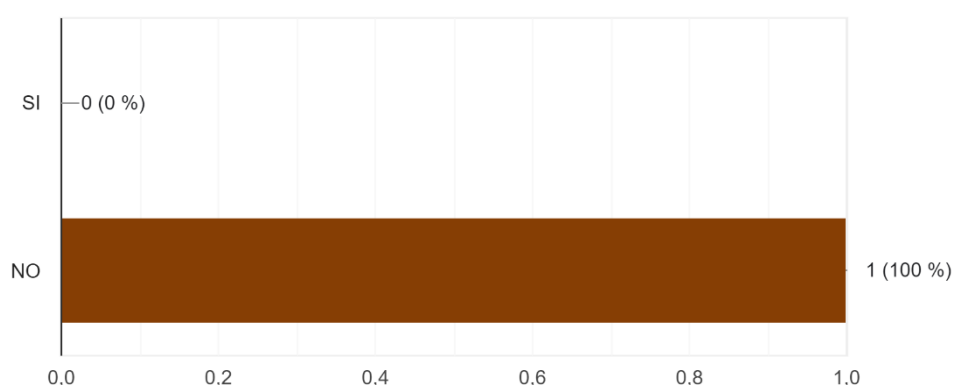
En la gráfica se puede demostrar que la empresa delicias de la casa del llano, si cuenta con la entrega de los EPP, falta documentar el proceso como lo ejecutan, obteniendo el 0.5% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 19

¿Realiza exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro a sus trabajadores?

Realiza Exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro a sus trabajadores?

1 respuesta

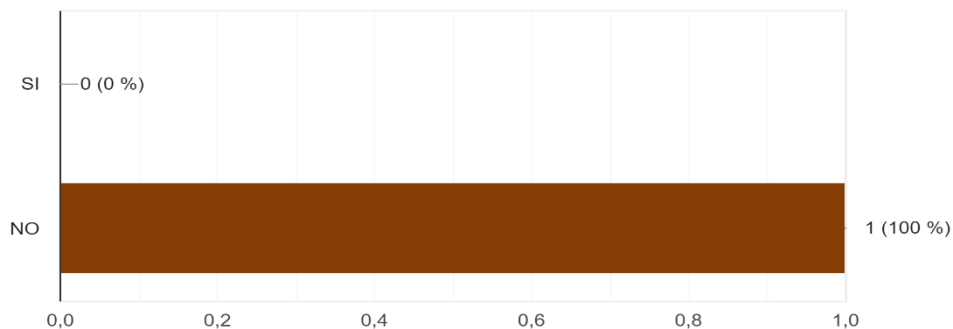


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta ni con el procedimiento de exámenes médicos ocupacionales, ni la aplicación de estos a sus trabajadores, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 20

¿Cuenta con un cronograma de mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas?

Cuenta con un cronograma de mantenimiento periodico de instalaciones, equipos, maquinas y herramientas?
1 respuesta

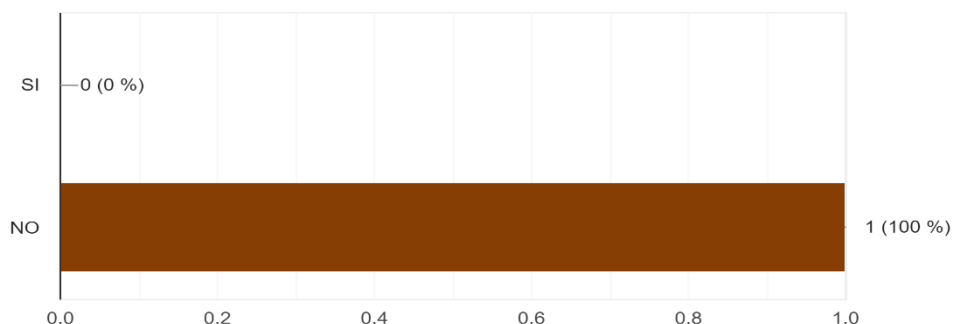


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con cronogramas de mantenimiento preventivo, ni periódico de sus equipo e infraestructura, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 21

¿Cuenta con un programa de vigilancia epidemiológico para riesgos prioritarios que puedan generar una enfermedad laboral?

Cuenta con Programas de Vigilancia Epidemiológica específicos de sus riesgos prioritarios que puedan generar una enfermedad laboral?
1 respuesta

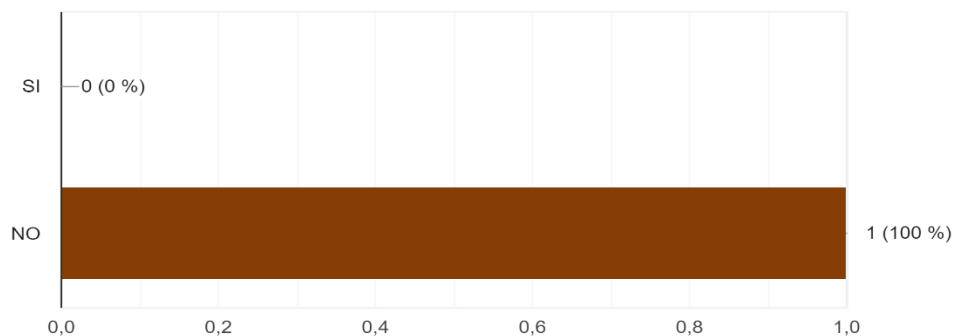


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un programa de vigilancia epidemiológico para riesgos prioritarios que puedan generar una enfermedad laboral, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 22***Cuenta con un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias:***

Cuenta con un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias:

1 respuesta

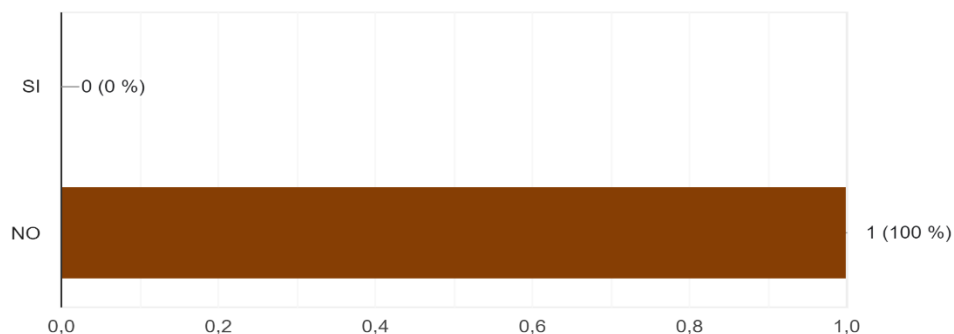


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, ausencia de rutas de evacuación, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 23***¿Cuenta con una brigada de emergencias capacitada?***

Cuenta con una Brigada de emergencias capacitada?

1 respuesta

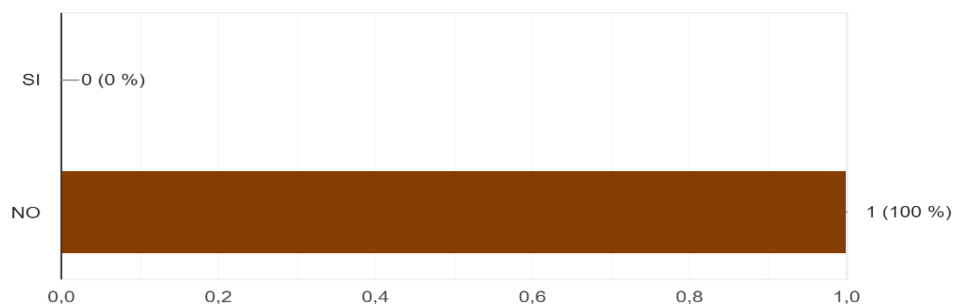


En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un grupo de brigadas organizado, para responder ante una emergencia, así como falencias en ausencia de capacitaciones y entrenamientos, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 24**¿Cuenta con un plan de evacuación y sus responsables?**

Cuenta con un Plan de evacuación y sus responsables?

1 respuesta

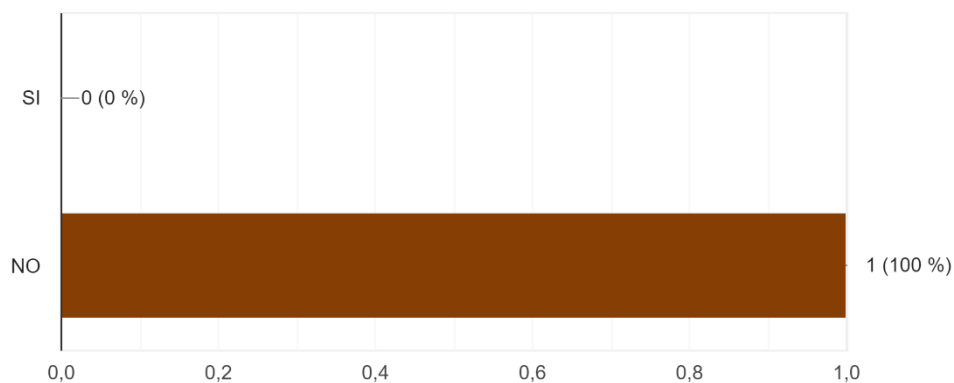


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un Plan de evacuación y sus responsables ante una emergencia, ausencia de rutas de evacuación, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 25**¿Realiza simulacros por lo menos una vez al año?**

Realiza Simulacros por lo menos una vez al año?

1 respuesta



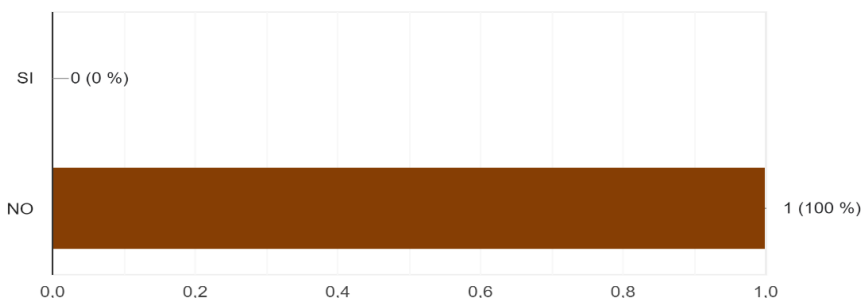
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, ausencia de rutas de evacuación, no realización de simulacros por lo menos una vez al año. obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 26

¿Realiza la investigación de los accidentes de trabajo en los tiempos establecidos por la normativa legal vigente?

Realiza la Investigación de los Accidentes de Trabajo en los tiempos establecidos por la normativa legal vigente?

1 respuesta



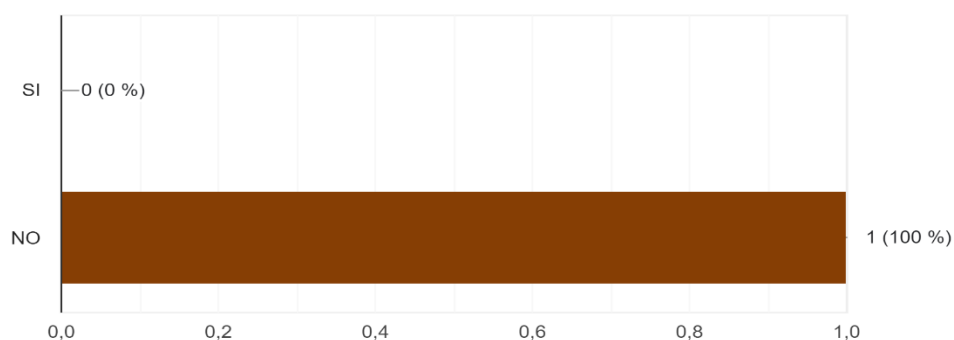
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un proceso y/o instructivo donde se establezca los pasos a seguir en el momento de presentarse un incidente y una enfermedad laboral, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 27

¿Cumple con el desarrollo del programa de capacitación?

Cumple con el desarrollo del programa de Capacitación?

1 respuesta



En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un programa de capacitación enfocado en la seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

✓ **Verificar**

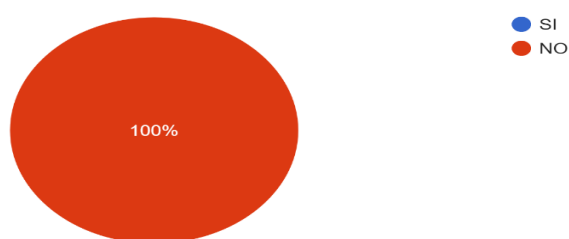
Verifica que los procedimientos y acciones en las operaciones de la organización estén

diseñados para lograr los objetivos propuestos y se cumplan de acuerdo a lo establecido en el diseño del SG-SST y a las exigidas por la resolución 0312 del 2019 y el decreto 1072 del 2015:

Figura 28

¿Valida la gerencia el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?

Valida la gerencia el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?
1 respuesta

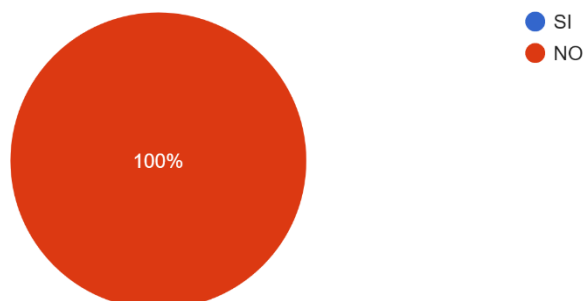


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, ni gestiona el cumplimiento de un sistema de gestión en SST, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 29

¿Gestiona los correctivos generados por la investigación de accidentes de trabajo?

Gestiona los Correctivos generados por la investigación de accidentes de trabajo?
1 respuesta



En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, ni gestiona los correctivos generados por la investigación de accidentes de trabajo, obteniendo

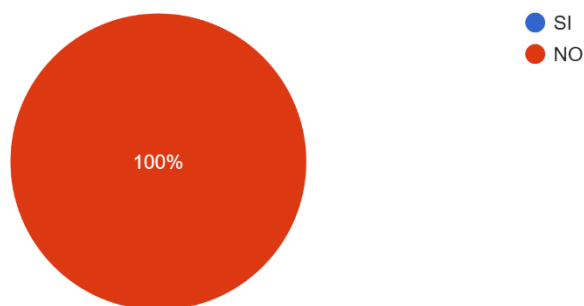
el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 30

¿Cuenta con indicadores para medir la gestión en seguridad y salud en el trabajo?

Cuenta con indicadores para medir la gestión en seguridad y salud en el trabajo?

1 respuesta



En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, con los indicadores para medir la gestión en seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

✓ Actuar:

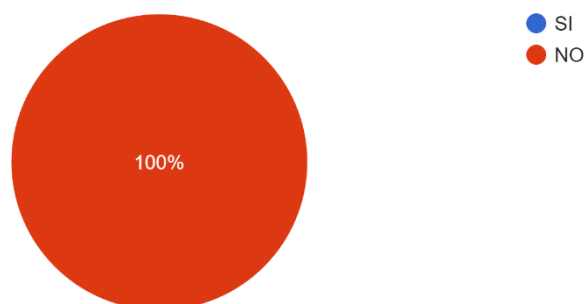
Realizar las mejoras en interés de la seguridad y salud de los empleados. (PHVA: Proceso lógico incremental para la mejora continua, 2019).

Figura 31

¿Genera y gestiona acciones preventivas y correctivas? (una acción correctiva es aquella que llevamos a cabo para eliminar la causa de un problema que disminuya un riesgo en una acción preventiva)?

Genera y gestiona Acciones preventivas y correctivas? (Una acción correctiva es aquella que llevamos a cabo para eliminar la causa de un probl...ue disminuya un riesgo es una acción preventiva)?

1 respuesta



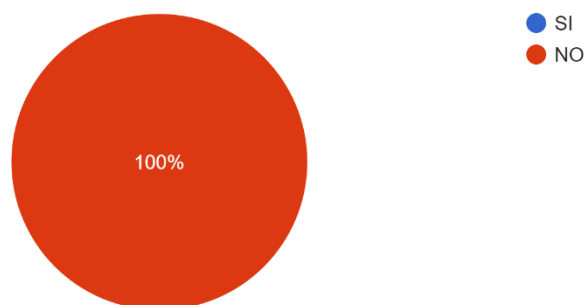
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, una acción correctiva es aquella que llevamos a cabo para eliminar la causa de un problema que disminuya un riesgo en una acción preventiva, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 32

Mejora continua: ¿da las directrices y otorga los recursos necesarios para mejorar la eficacia de sus actividades en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?

Mejora continua: Da las directrices y otorga los recursos necesarios para mejorar la eficacia de sus actividades en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?

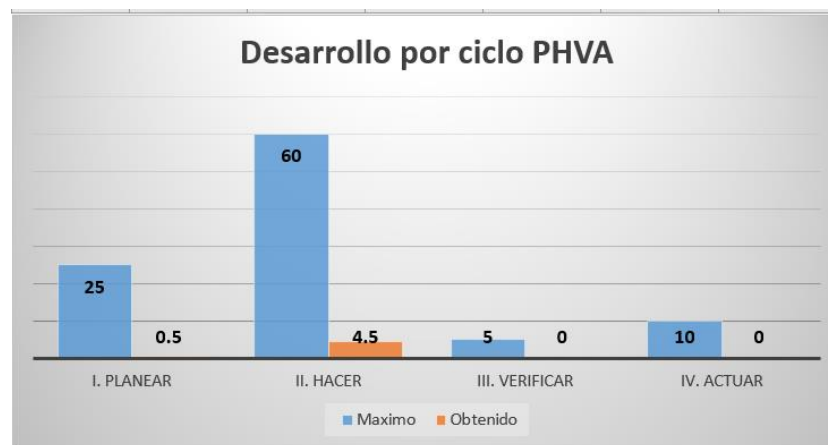
1 respuesta



En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, una acción correctiva es aquella que llevamos a cabo para eliminar la causa de un problema que disminuya un riesgo en una acción preventiva, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

Figura 33

Desarrollo por ciclo PHVA



Considerando el primer objetivo de este trabajo de investigación, diagnosticar el estado actual de la empresa, teniendo como referencia la resolución 0312 del 2019. Se ejecuto el diagnostico e identificó que de acuerdo al resultado obtenido de la aplicación de la autoevaluación de los estándares mínimos el sistema de gestión en cada cuadro, se estudia cada punto de los establecidos en la Resolución 0312 del 2019, a través de un formato Google, realizado al gerente utilizando un link (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScLx_LHDyc_rlsJs8IURWTVdTxDxHxnear_jsby0nulAzn5Cv_w/viewform?usp=sf_link), el cual arroja las figuras y el porcentaje de cumplimiento. Al analizar el resultado obtenido la empresa Delicias de casa llano se encuentra en una condición muy Crítica, ya que de todos los ítems solo cumple con un resultado de 5, como se muestra en las diferentes figuras, en especial en la figura 33.

Durante la investigación realizada a la empresa delicias de la casa llano pudimos encontrar graves falencias en su sistema de seguridad y salud en el trabajo no solo por la falta de medidas de protección y prevención sino por la baja calidad de las escasas medidas existentes a continuación daremos detalle de cada uno de los hallazgos de que se evidenciaron en las visitas que se realizaron:

Físicos

- Los operarios de producción se ven expuestos a altas temperaturas durante periodos prolongados de tiempo debido a la manipulación de las marmitas donde se realiza el cocinado de las mezclas de avena y masato.

Químicos

- Los operarios de limpieza no presentan los EPP completos para las tareas de Sanitización de las marmitas después de cada proceso de cocinado.
- Los operarios de producción no cuentan con los EPP para la protección contra gases y vapores que se ven expuesto durando largas jornadas de tiempo poniendo en riesgo su salud

Biomecánicos

- Los empleados administrativos no cuentan con sillas ergonómicas que les garanticen una correcta postura de trabajo
- La mala postura de los operarios de producción y de limpieza a la hora de realizar las actividades establecidas en su jornada laboral
- No contar con EPC como sillas o banquillos ergonómicos de los operarios para evitar desórdenes musculo esqueléticos debido a malas posturas

Psicosocial

- Se presenta una falta de pausas activas durante las intensas jornadas de actividad laboral lo que conlleva a la generación de estrés laboral

Biológico

- Falencia en el plan de fumigaciones para evitar la propagación de plagas o insectos que puedan poner en riesgo la salud de los trabajadores o la contaminación del producto final

Condiciones de seguridad

- Falta de un cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo a la maquinaria e implementos utilizados en las labores diarias, así como todo el entorno locativo donde se realizan dichas actividades
- La ausencia de un cronograma de rutas para los dos empleados de mensajería encargados de la distribución y entrega del producto final
- No contar con de protectores para el cableado eléctrico que se encuentra expuesto a simple vista en distintos puntos dentro de la empresa

Descripción sociodemográfica y Diagnóstico de las condiciones de salud de los trabajadores

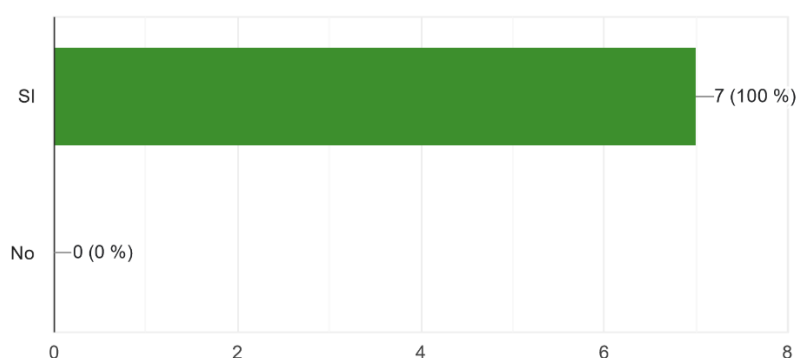
Con el fin de establecer la descripción de sociodemográfica de la población trabajadora la empresa debe implementar el formato hoja de vida (véase Anexo), para identificar el diagnóstico de las condiciones de salud de cada trabajador debe tener en cuenta el Formato auto reporté de condiciones de salud, a través de formato Google drive con el Links: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc_1TH1CK3-ePwZlOtbP7pa3rIpCHE0Yd0XCDIpn3_T5TLHw/viewform?usp=sf_link

Figura 34

CONSENTIMIENTO INFORMADO

*La Ley 1581 de 2012: De protección de datos personales. Es una Ley que complementa la regulación vigente para la protección de derecho fundamental que tiene todas las personas naturales a autorizar la información personal que es almacenada en bases de datos o archivos, así como su posterior actualización y rectificación.

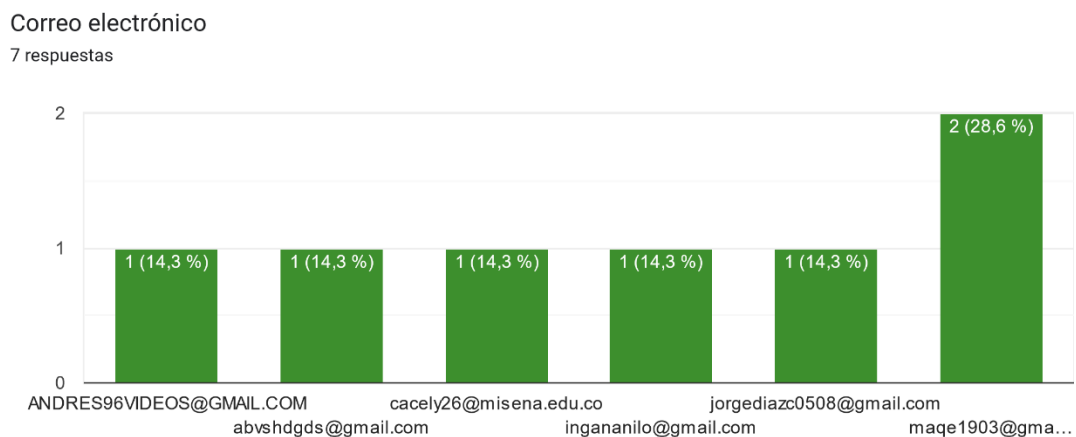
CONSENTIMIENTO INFORMADO *La Ley 1581 de 2012: De protección de datos personales. Es una Ley que complementa la regulación vigente para la p...í como su posterior actualización y rectificación.
7 respuestas



En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, cuenta con 7 trabajadores incluyendo al gerente, donde todos estuvieron de acuerdo para la aplicación de la encuesta del perfil sociodemográfico con un 100%.

Figura 35

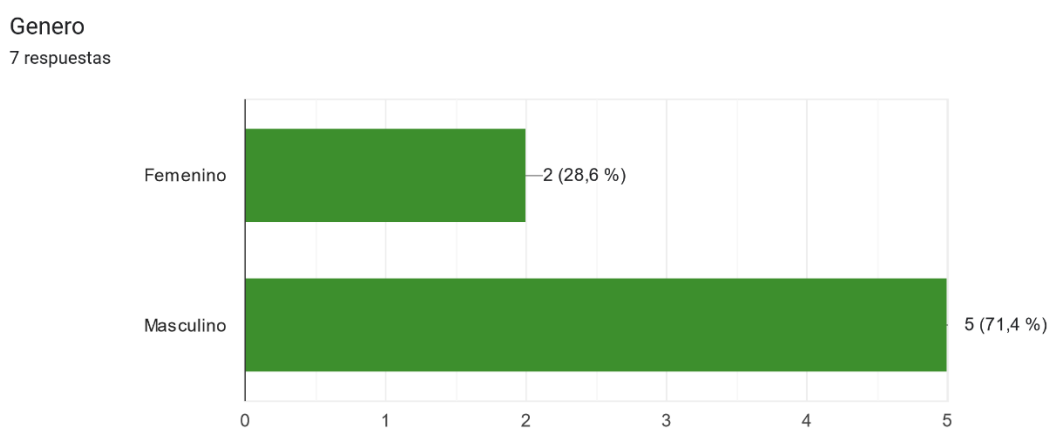
Correos electrónicos:



En la gráfica se puede demostrar que la empresa delicias de la casa del llano, cuenta con 7 trabajadores incluyendo al gerente, donde todos facilitaron su correo electrónico personal, el cual nos sirve de base de datos para cualquier requerimiento.

Figura 36

Genero

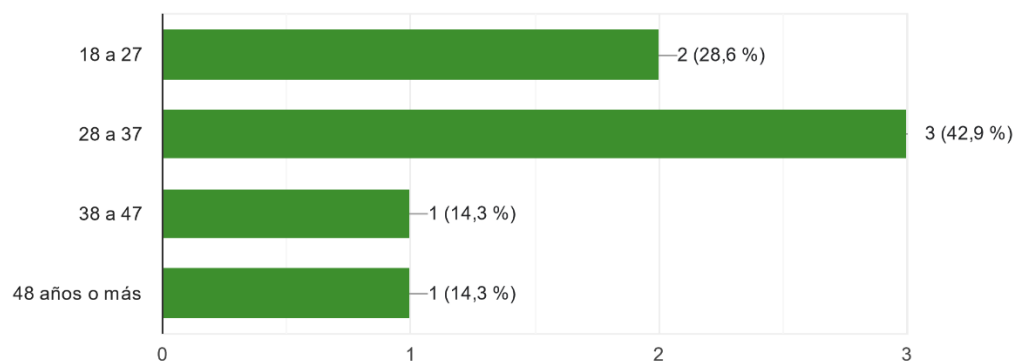


En la gráfica de todos los trabajadores de la empresa delicias de la casa del llano, cuenta con 7 trabajadores de los cuales 2 son del sexo femenino y 5 del sexo masculino.

Figura 37**Edad**

Edad

7 respuestas

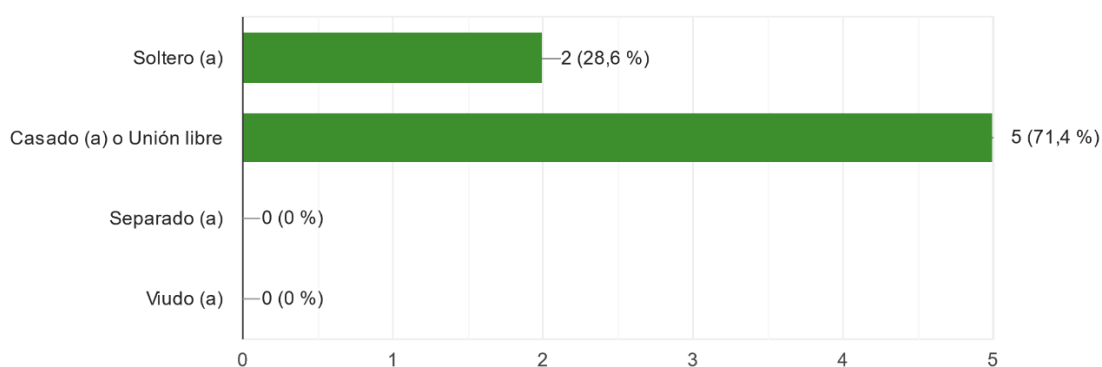


En la gráfica de todos los trabajadores de la empresa delicias de la casa del llano, cuenta con 2 trabajadores en un rango de edad de 18 a 27 años, 3 trabajadores en un promedio de edad de 28 a 37 años, 1 trabajador entre 36 y 47 años y 1 trabajador con más de 48 años edad.

Figura 38**Estado civil**

ESTADO CIVIL

7 respuestas

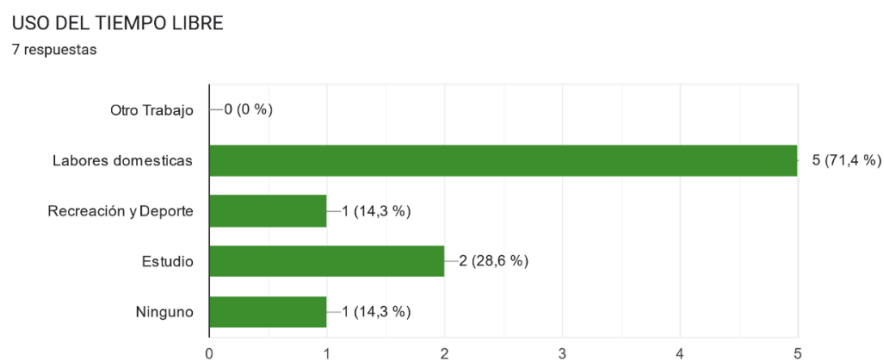


En la gráfica de todos los trabajadores de la empresa delicias de la casa del llano, se puede evidenciar que, de los 7 trabajadores, 2 son solteros y 5 están en estado civil casados

y/o en unión libre.

Figura 39

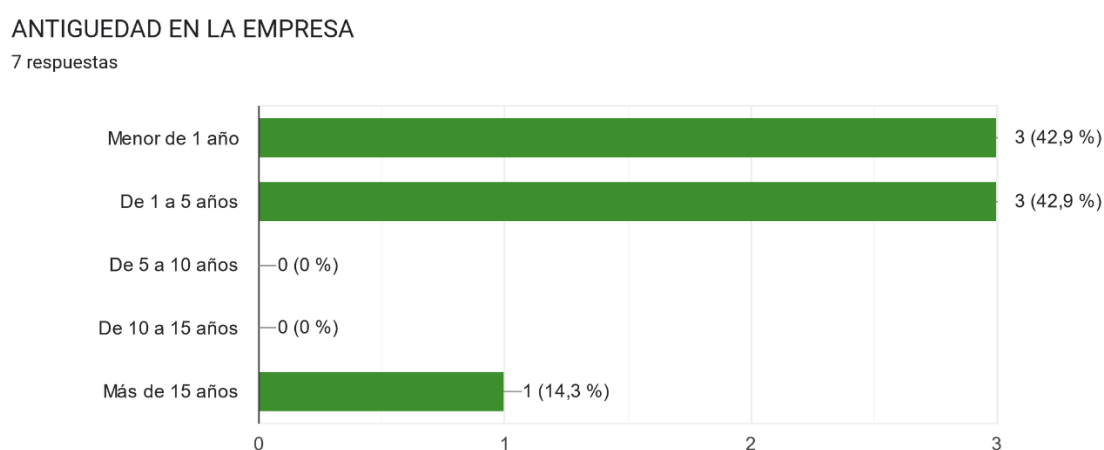
Uso del tiempo libre



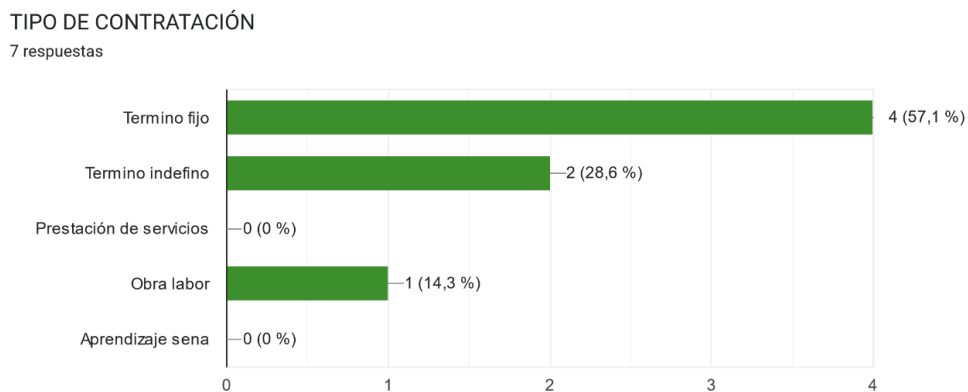
En la gráfica de todos los trabajadores de la empresa delicias de la casa del llano, en su tiempo libre lo dedican a labores doméstica, sobre todo, en un porcentaje muy bajo lo dedican al estudio seguido de la recreación.

Figura 40

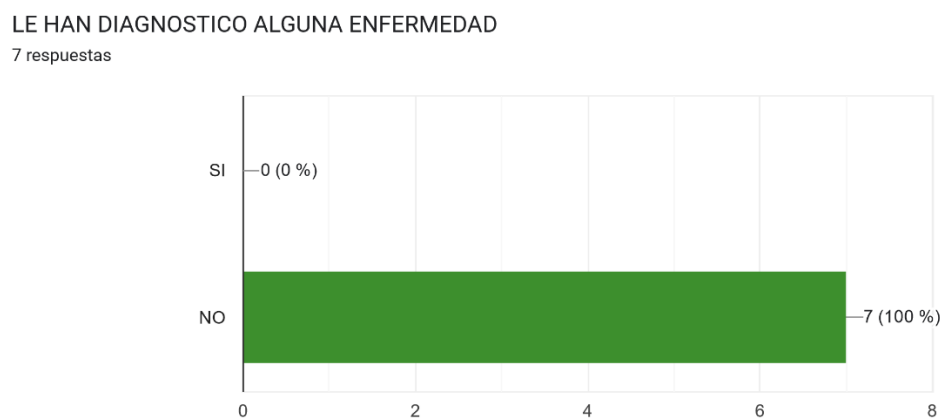
Antigüedad en la empresa



En la gráfica se puede evidenciar que solo uno de los trabajadores tiene la mayor antigüedad con más de 15 años, mientras que 3 de los trabajadores cuentan entre 1 y 5 años de antigüedad, mientras 1 solo con un tiempo menor a un año.

Figura 41**Tipo de contratación**

En la gráfica se puede evidenciar que solo 4 de los trabajadores tiene un tipo de contratación fijo y 2 una contratación de tiempo indefinido y solo 1 trabajador esta con una vinculación de obra labor.

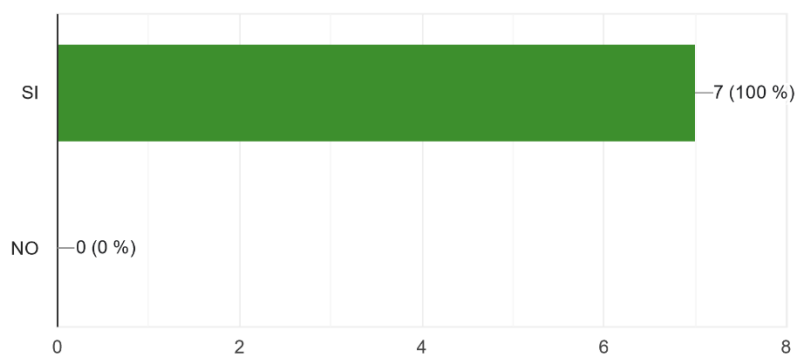
Figura 42**Le han diagnosticado alguna enfermedad.**

En la gráfica se puede evidenciar que favorablemente de los 7 trabajadores hasta el momento cuentan con ausencia de diagnósticos de enfermedad.

Figura 43**Consume bebidas alcohólicas**

CONSUME BEBIDAS ALCOHOLICAS

7 respuestas

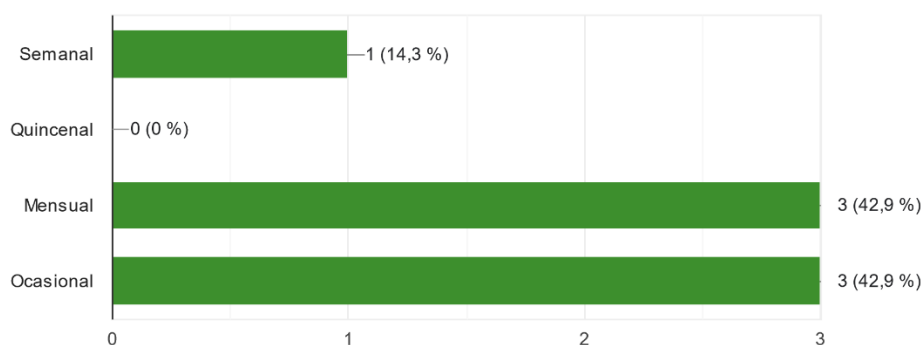


En la gráfica se puede evidenciar que de los 7 trabajadores todos contestaron que en algún momento al compartir con la familia o en eventos sociales consumen bebidas alcohólicas.

Figura 44**Si la respuesta anterior fue positiva indique la frecuencia del consumo**

SI LA RESPUESTA ANTERIOR FUE AFIRMATIVA INDIQUE LA FRECUENCIA DE CONSUMO

7 respuestas



En la gráfica se puede demostrar que de los 7 trabajadores todos contestaron que en algún momento al compartir con la familia o en eventos sociales consumen bebidas

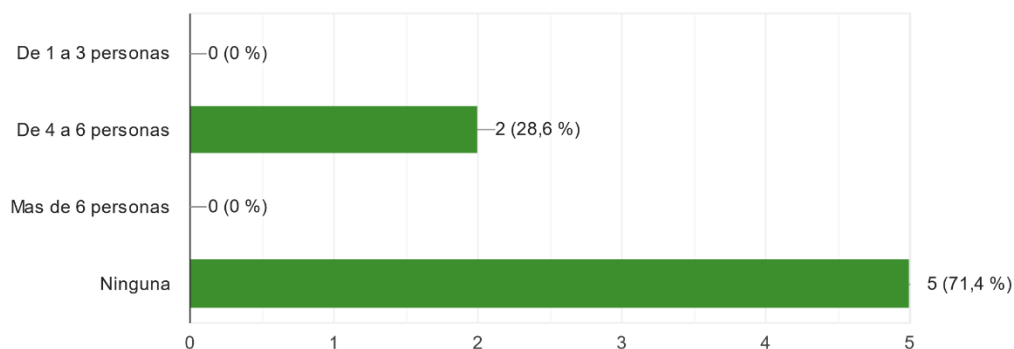
alcohólicas, uno de manera semanal y 3 de manera mensual y ocasional.

Figura 45

Número de personas a cargo

NÚMERO DE PERSONAS A CARGO

7 respuestas



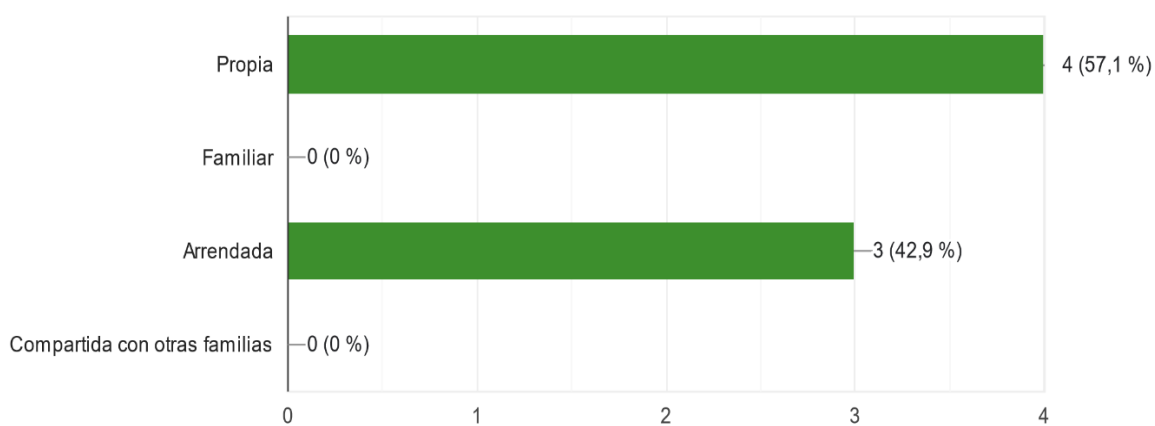
En la gráfica se puede evidenciar que de los 7 trabajadores solo 2 trabajadores tienen la responsabilidad de un hogar compuesto de 1 a 3 personas.

Figura 46

Tipo de vivienda

TIPO DE VIVIENDA

7 respuestas



En la gráfica se puede justificar que de los 7 trabajadores solo 4 trabajadores tienen

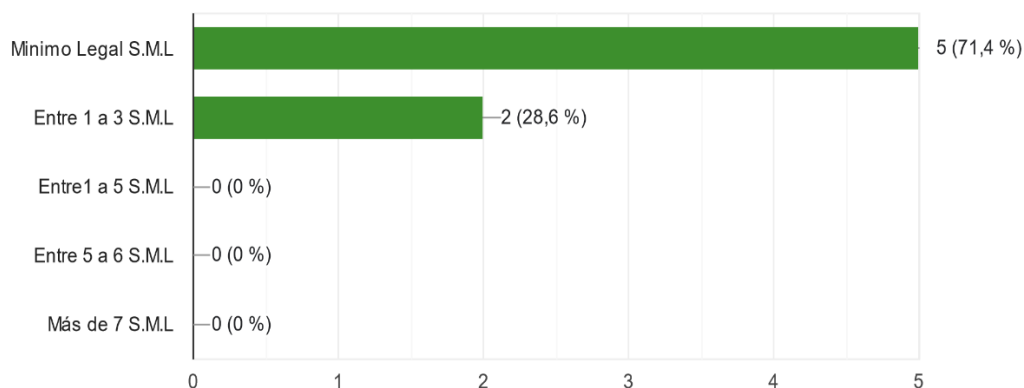
una vivienda propia, mientras que 3 de los trabajadores viven en una vivienda arrendada.

Figura 47

Promedio de ingresos

PROMEDIO DE INGRESOS (S.M.L)

7 respuestas



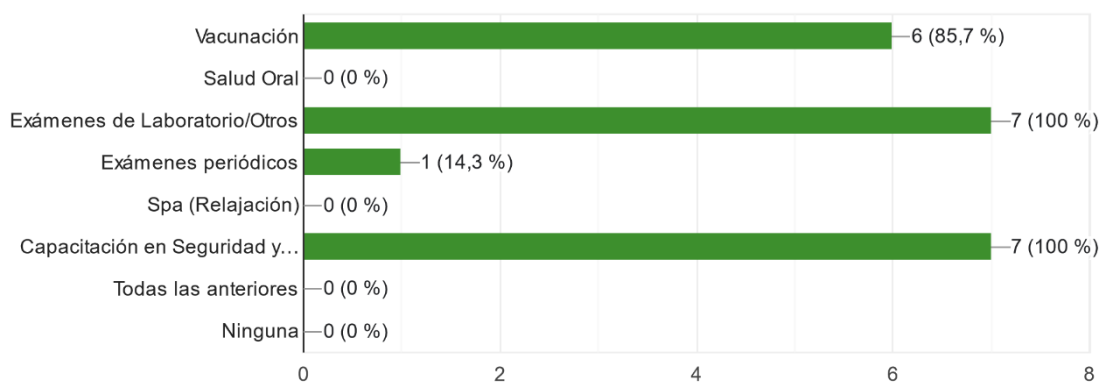
En la gráfica se puede demostrar que de los 7 trabajadores solo 5 trabajadores tienen un salario mínimo legal, mientras que 2 de los trabajadores ganan un salario entre 1 a 3 salarios mínimos legales.

Figura 48

Ha participado en actividades de salud realizadas por la empresa.

HA PARTICIPADO EN ACTIVIDADES DE SALUD REALIZADAS POR LA EMPRESA

7 respuestas



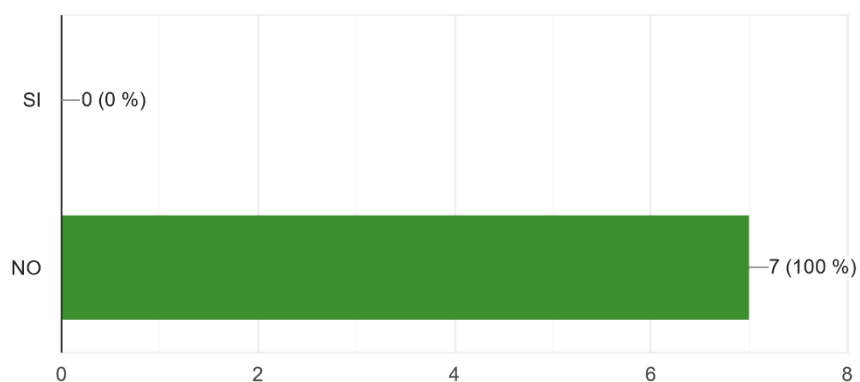
En la gráfica se puede explicar que de los 7 trabajadores 6 trabajadores participaron en

jornadas de vacunación, 7 trabajadores en realización de exámenes de laboratorio clínico y 7 en capacitación en seguridad y salud en el trabajo.

Figura 49

Fuma.

FUMA
7 respuestas

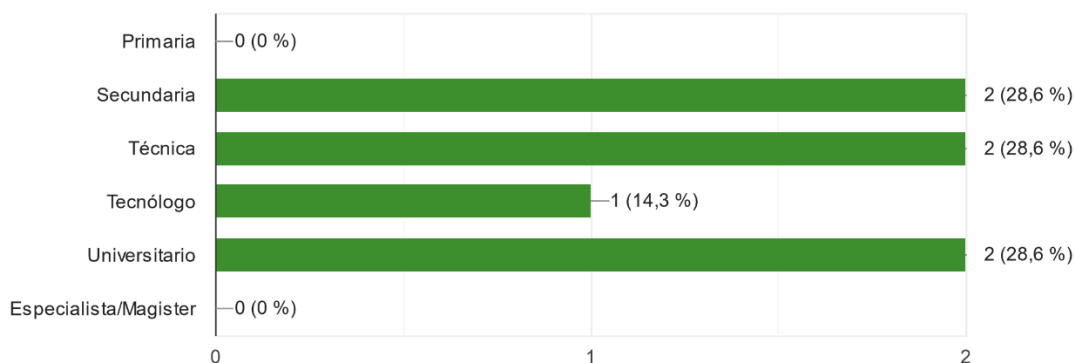


En la gráfica se puede justificar que favorablemente de los 7 trabajadores hasta el momento ninguno fuma, aplicando el estilo de vida saludable.

Figura 50

Nivel de escolaridad.

NIVEL DE ESCOLARIDAD
7 respuestas



En la gráfica se puede justificar que favorablemente de los 7 trabajadores 2 son bachilleres, 3 cuentan con una carrera técnica - tecnólogo y 2 con profesión universitaria.

Adicional a esto la empresa no cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo lo que genera un desconocimiento todos los riesgos y peligros que puede estar expuesto el trabajador durante a la realización de sus actividades.

Teniendo en cuenta todos los hallazgos encontrados con cada objetivo y la falencia de un sistema de seguridad y salud en el trabajo completó se proponen las siguientes Soluciones:

- Diseñar las políticas de seguridad y salud en el trabajo para poder identificar y prevenir cualquier afectación negativa al bienestar de los trabajadores
- Implementar una política de uso obligatorio de los EPP completos por parte de los trabajadores en cada una de las actividades que sean necesarios
- Realizar un plan de trabajo donde podemos proyectar todas las actividades que se van a realizar durante el año vigente con el fin de poder diseñar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo aplicable a la empresa.
- Realizar una política de convivencia laboral para evitar los conflictos y manejar un ambiente laboral sano.
- Implementar un reglamento de higiene y seguridad para que los empleados puedan conocer en detalle cuales son los riesgos a los que están expuestos y sepan cuáles son las medidas de prevención y mitigación que deben realizar para los mismo
- Establecer las responsabilidades y obligación de los empleadores y trabajadores en seguridad y salud en el trabajo como lo exige el decreto 1072 de 2015

Los lineamientos sobre normas de seguridad y salud en el trabajo deben ser implementadas por la empresa, independientemente del tipo de contrato que tenga con sus colaboradores, ya sean contratos directos, por prestación de servicios u obra labor, incluyendo a los proveedores.

Para lograr el segundo objetivo que es Identificar los peligros a los que están expuestos los trabajadores teniendo como referencia la norma técnica colombiana GTC 45.

Método norma técnica colombiana GTC 45:

Se realiza una revisión de la norma y los pasos que establece, como parte de las actividades consultivas y participativas, la estrategia de seguridad y salud en el trabajo orienta la revisión de las actividades rutinarias y no rutinarias de los procesos de la empresa e identifica los peligros según:

Descripción y clasificación de los peligros: físicos, químicos, biomecánicos, condiciones psicosociales, biológicos, condiciones de seguridad y riesgos naturales, para cada una de las acciones mencionadas.

Las siguientes actividades son necesarias para que las organizaciones realicen la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos:

a) Definir el instrumento para recolectar la información: una herramienta donde se registre la información para la identificación de los peligros y valoración de los riesgos. Un ejemplo de una herramienta de este tipo se presenta en el Anexo B.

b) Clasificar los procesos, las actividades y las tareas: preparar una lista de los procesos de trabajo y de cada una de las actividades que lo componen y clasificarlas; esta lista debería incluir instalaciones, planta, personas y procedimientos.

c) Identificar los peligros: incluir todos aquellos relacionados con cada actividad laboral. Considerar quién, cuándo y cómo puede resultar afectado.

d) Identificar los controles existentes: relacionar todos los controles que la organización ha implementado para reducir el riesgo asociado a cada peligro.

e) Valorar riesgo

- Evaluar el riesgo: calificar el riesgo asociado a cada peligro, incluyendo los controles existentes que están implementados. Se debería considerar la eficacia de dichos controles, así como la probabilidad y las consecuencias si éstos fallan.

- Definir los criterios para determinar la aceptabilidad del riesgo.

- Definir si el riesgo es aceptable: determinar la aceptabilidad de los riesgos y decidir si los controles de S y SO existentes o planificados son suficientes para mantener los riesgos bajo control y cumplir los requisitos legales.

f) Elaborar el plan de acción para el control de los riesgos, con el fin de mejorar los controles existentes si es necesario, o atender cualquier otro asunto que lo requiera.

g) Revisar la conveniencia del plan de acción: revalorar los riesgos con base en los controles propuestos y verificar que los riesgos serán aceptables.

h) Mantener y actualizar:

- realizar seguimiento a los controles nuevos y existentes y asegurar que sean efectivos;

- asegurar que los controles implementados son efectivos y que la valoración de los riesgos está actualizada.

i) Documentar el seguimiento a la implementación de los controles establecidos en el plan

de acción que incluya responsables, fechas de programación, ejecución y estado actual,

como parte de la trazabilidad de la gestión en S y SO.

Tabla 2

Descripción de niveles de daño

Categoría del daño	Daño leve	Daño moderado	Daño extremo
Salud	Molestias e irritación (ejemplo: dolor de cabeza), enfermedad temporal que produce malestar (ejemplo: diarrea)	Enfermedades que causan incapacidad temporal. Ejemplo: pérdida parcial de la audición, dermatitis, asma, desórdenes de las extremidades superiores.	Enfermedades agudas o crónicas, que generan incapacidad permanente parcial, invalidez o muerte.
Seguridad	Lesiones superficiales, heridas de poca profundidad, contusiones, irritaciones del ojo por material particulado.	Laceraciones, heridas profundas, quemaduras de primer grado; conmoción cerebral, esguinces graves, fracturas de huesos cortos.	Lesiones que generen amputaciones, fracturas de huesos largos, trauma craneo encefálico, quemaduras de segundo y tercer grado, alteraciones severas de mano, de columna vertebral con compromiso de la médula espinal, oculares que comprometan el campo visual, disminuyan la capacidad auditiva.

Las organizaciones deberían adaptar este tipo de estructura, con el fin de reflejar sus objetivos. Por ejemplo, la estructura ilustrada en el cuadro anterior podría ampliarse a tres categorías, incluyendo efectos que no se relacionan directamente con la salud y la seguridad de los trabajadores, como por ejemplo daños a la propiedad, fallas en los procesos y pérdidas económicas, entre otros.

Identificar los controles existentes

Las organizaciones deberían identificar los controles existentes para cada uno de los peligros identificados, y clasificarlos en:

- Fuente
- Medio

- Individuo.

Se deberían considerar también los controles administrativos que las organizaciones han implementado para disminuir el riesgo, por ejemplo: inspecciones, ajustes a procedimientos, horarios de trabajo, entre otros.

Nota: El proceso de capacitación como estrategia de prevención de riesgo, podría ser considerada por la organización en la identificación de los controles.

Valorar el riesgo:

La valoración del riesgo incluye:

- a) la evaluación de los riesgos, teniendo en cuenta la suficiencia de los controles existentes, y
- b) la definición de los criterios de aceptabilidad del riesgo,
- c) la decisión de si son aceptables o no, con base en los criterios definidos.

Definición de los criterios de aceptabilidad del riesgo:

Para determinar los criterios de aceptabilidad del riesgo, la organización debería tener en cuenta entre otros aspectos, los siguientes:

- cumplimiento de los requisitos legales aplicables y otros;
- su política de S y SO;
- objetivos y metas de la organización;
- aspectos operacionales, técnicos, financieros, sociales y otros, y
- opiniones de las partes interesadas

Evaluación de los riesgos

La evaluación de los riesgos corresponde al proceso de determinar la probabilidad de que ocurran eventos específicos y la magnitud de sus consecuencias, mediante el uso sistemático de la información disponible.

Para evaluar el nivel de riesgo (NR), se debería determinar lo siguiente:

$NR = NP \times NC$ en donde

NP = Nivel de probabilidad (véase el numeral 2.23)

NC = Nivel de consecuencia (véase el numeral 2.20).

A su vez, para determinar el NP se requiere:

$NP = ND \times NE$ en donde

ND = Nivel de deficiencia (véase el numeral 2.21)

NE = Nivel de exposición (véase el numeral 2.22)

Tabla 3

Determinación del nivel de deficiencia

Nivel de deficiencia	Valor de ND	Significado
Muy Alto (MA)	10	Se ha(n) detectado peligro(s) que determina(n) como posible la generación de incidentes, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe, o ambos.
Alto (A)	6	Se ha(n) detectado algún(os) peligro(s) que pueden dar lugar a incidentes significativa(s), o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es baja, o ambos.
Medio (M)	2	Se han detectado peligros que pueden dar lugar a incidentes poco significativos o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es moderada, o ambos.
Bajo (B)	No se Asigna Valor	No se ha detectado peligro o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es alta, o ambos. El riesgo está controlado. Estos peligros se clasifican directamente en el nivel de riesgo y de intervención cuatro (IV) Véase la Tabla 8.

Para determinar el NE se podrán aplicar los criterios:

Tabla 4

Determinación del nivel de exposición

Nivel de exposición	Valor de NE	Significado
Continua (EC)	4	La situación de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral.
Frecuente (EF)	3	La situación de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos.
Ocasional (EO)	2	La situación de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto.
Esporádica (EE)	1	La situación de exposición se presenta de manera eventual.

Tabla 5**Determinación del nivel de probabilidad**

Niveles de probabilidad		Nivel de exposición (NE)			
		4	3	2	1
Nivel de deficiencia (ND)	10	MA - 40	MA - 30	A - 20	A - 10
	6	MA - 24	A - 18	A - 12	M - 6
	2	M - 8	M - 6	B - 4	B - 2

Tabla 6**Significado de los diferentes niveles de probabilidad**

Nivel de probabilidad	Valor de NP	Significado
Muy Alto (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.
Alto (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral.
Medio (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.
Bajo (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

Tabla 7**Determinación del nivel de consecuencias**

Nivel de Consecuencias	NC	Significado
		Daños personales
Mortal o Catastrófico (M)	100	Muerte (s)
Muy grave (MG)	60	Lesiones o enfermedades graves irreparables (Incapacidad permanente parcial o invalidez).
Grave (G)	25	Lesiones o enfermedades con incapacidad laboral temporal (ILT).
Leve (L)	10	Lesiones o enfermedades que no requieren incapacidad.

Tabla 8

Determinación del nivel de riesgo

Nivel de riesgo y de intervención NR = NP x NC		Nivel de probabilidad (NP)			
		40-24	20-10	8-6	4-2
Nivel de consecuencias (NC)	100	I 4000-2400	I 2000-1000	I 800-600	II 400-200
	60	I 2400-1440	I 1200-600	II 480-360	II 240 III 120
	25	I 1000-600	II 500 - 250	II 200-150	III 100- 50
	10	II 400-240	II 200 III 100	III 80-60	III 40 IV 20

Tabla 9

Significado del nivel de riesgo

Nivel de riesgo	Valor de NR	Significado
I	4 000 - 600	Situación crítica. Suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente.
II	500 - 150	Corregir y adoptar medidas de control de inmediato
III	120 - 40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es aceptable.

Tabla 10

Matriz de Identificación de Peligros

El tercer objetivo de esta investigación fue definir la documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente necesaria para la posterior implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa; Este fue elaborado luego de la revisión documental según Decreto 1072 y Resolución 0312 de 2019; definiendo: formatos, procedimientos, programas, Manuales, 3 folletos y 3 políticas y 1 Plan de prevención, preparación y respuesta a emergencias ajustado a la actividad y necesidades de la organización, adicionalmente se adjunta una guía para el Registro y análisis estadístico de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, que se describen a continuación:

Política de seguridad y salud en el trabajo

Esta política debe ser establecida por la dirección de la compañía y contar con el apoyo de los trabajadores. En ella se declaran los principios y compromisos para promover el trabajo digno y el respeto a las personas, así como las condiciones de mejora continua en el tema de seguridad y salud en el trabajo (Decreto 1072, 2015).

Al diseñar la política de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Delicias de la casa Llano y aplica para todos los colaboradores, proveedores y contratistas que estén expuestos a los peligros identificados.

La empresa consciente de la importancia de la seguridad y salud en el trabajo reafirma su compromiso hacia la implementación y el mejoramiento continua, se compromete:

- ❖ Cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo aplicable a la empresa contemplada en la matriz de requisitos legales del SG-SST
- ❖ Se responsabiliza promoviendo un ambiente de trabajo seguro y saludable a todos sus colaboradores, mediante la identificación de los peligros, evaluación, valoración de los riesgos y determinación de los controles de ingeniería y/o administrativos, previniendo la generación de incidentes, accidentes y enfermedades ocasionadas por el desempeño de su labor.

Gerente

Política de convivencia laboral

Para la empresa Delicias de la Casa Llano, el principal objetivo es promover el trato cortés, respetuoso y digno para crear y mantener un ambiente de trabajo favorable para el desarrollo de las tareas de la empresa y al mismo tiempo buscar impulso para la autorrealización.

- ❖ La empresa está obligada a conformar el comité de convivencia en el marco de la estrategia, que controla las condiciones de riesgo psicosocial de la empresa, especialmente en relación con el bienestar y acoso laboral en el ambiente de trabajo.
- ❖ Proporcionar formas de promover el respeto entre los colaboradores, previniendo cualquier conducta o actuación que pueda entorpecer el avance durante la ejecución de sus actividades, afectando su salud física, emocional y mental.

Gerente

Política de uso de elementos de protección personal

En Delicias de la casa Llano. Estamos comprometidos con la seguridad y salud de nuestros trabajadores, por lo que brindamos elementos y equipos de protección personal acordes a los peligros identificados para el trabajo que se realiza y adaptados a la normatividad colombiana garantizando la seguridad y salud en el trabajo. Para que estos elementos y equipos de protección personal brinden a los trabajadores la protección necesaria, el empleador se compromete:

- ❖ Asegurar la asignación de los recursos necesarios para la provisión de los equipos y equipos de protección personal necesarios.
- ❖ Proveer equipos apropiados y equipos de protección personal certificados en base a la naturaleza del riesgo, la finalidad y la matriz de EPP para cumplir con las condiciones de seguridad y eficiencia del trabajador.

- ❖ Capacitar a todo el personal de las instalaciones en el uso y mantenimiento de los equipos y equipos de protección personal.
- ❖ Verificar periódicamente el uso y el estado del equipo y el equipo de protección personal y reemplace el equipo y el equipo de protección personal dañados de inmediato

Es obligación de los trabajadores utilizar los elementos de protección personal (EPP) exigidos por la normatividad vigente. El incumplimiento de parte del trabajador de las directrices dadas, conllevan a sanciones disciplinarias.

Gerente

Obligaciones y responsabilidades:

Teniendo en cuenta la normativa legal vigente en Colombia el decreto 1072 del 2015 establece que el representante legal y/o gerente de la empresa Delicias de la casa llano el cumplimiento de los siguientes compromisos:

Tabla 11

Obligaciones y responsabilidades.

No.	Obligaciones del Empleador	Obligaciones del Trabajador
1.	Definir, firmar y divulgar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de documento escrito, el empleador debe suscribir la política de seguridad y salud en el trabajo de la empresa, la cual deberá proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de seguridad y salud en el trabajo.	Procurar el cuidado integral de su salud.
2.	Asignación y Comunicación de Responsabilidades: Debe asignar, documentar y comunicar las responsabilidades específicas en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) a todos los niveles de la organización, incluida la alta dirección.	Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud.

3.	<p>Rendición de cuentas al interior de la empresa: A quienes se les hayan delegado responsabilidades en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), tienen la obligación de rendir cuentas internamente en relación con su desempeño. Esta rendición de cuentas se podrá hacer a través de medios escritos, electrónicos, verbales o los que sean considerados por los responsables. La rendición se hará como mínimo anualmente y deberá quedar documentada.</p>	<p>Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa.</p>
4.	<p>Definición de Recursos: Debe definir y asignar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo y también, para que los responsables de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa, el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda, puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones.</p>	<p>Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo.</p>
5.	<p>Cumplimiento de los Requisitos Normativos Aplicables: Debe garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales de que trata el artículo 14 de la Ley 1562 de 2012.</p>	<p>Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST.</p>
6.	<p>Gestión de los Peligros y Riesgos: Debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que</p>	<p>Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.</p>

	prevengán daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones.	
7.	Plan de Trabajo Anual en SST: Debe diseñar y desarrollar un plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual debe identificar claramente metas, responsabilidades, recursos y cronograma de actividades, en concordancia con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.	
8.	Prevención y Promoción de Riesgos Laborales: El empleador debe implementar y desarrollar actividades de prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como de promoción de la salud en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con la normatividad vigente.	
9.	Participación de los Trabajadores: Debe asegurar la adopción de medidas eficaces que garanticen la participación de todos los trabajadores y sus representantes ante el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, en la ejecución de la política y también que estos últimos funcionen y cuenten con el tiempo y demás recursos necesarios, acorde con la normatividad vigente que les es aplicable.	

Fuente: Decreto 1072 2015 (Artículo 2.2.4.6.8. Obligaciones de los empleadores y Artículo 2.2.4.6.10. Responsabilidades de los trabajadores).

Reglamento de higiene y seguridad industrial

Código de la Actividad económica No. (7dígitos): Según Decreto 1607 del 31 de Julio de 2002 del Ministerio de Protección Social “Por el cual se adopta la tabla de clasificación de actividades económicas para el Sistemas General de Riesgos Profesionales).

Código CIU	Actividad Económica

Prescribe el presente reglamento de Higiene y Seguridad Industrial, contenido en los siguientes términos:

Nombre Del Establecimiento		
Ciudad	Dirección Principal	Teléfonos
Departamento	Correo electrónico	NIT
Nombre de la ARL		Clase o tipo de riesgo asignado por la ARL
Representante legal		N° de trabajadores

ART. 1° LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO. se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes, tendientes a garantizar los mecanismos que aseguren una adecuada y oportuna prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades Laborales, de conformidad con los artículos 34, 57, 58, 108, 205, 206, 217, 220, 221, 282, 283, 348, 349, 350 y 351 del Código Sustantivo del Trabajo, la ley 9 de 1979, Resolución número 2400 de 1979, Decreto 614 de 1984, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1989, Resolución 6398 de 1991, Decreto 1295 de 1994, Ley 776 de 2002, Ley 1010 de 2006, Resolución 1401 de 2007, Resolución 3673 de 2008, Resolución 736 de 2009, Resolución 2646 de 2008, Ley 962 de 2005, Resolución 1956 de 2008, Resolución 2566 de 2009, Resolución 2346 de 2007, Resolución 1918 de 2009, Resolución 1409 de 2012, Resolución 652 de 2012, Resolución 1356 de 2012, Ley 1562 de 2012, Decreto 1072 de 2015,

Decreto 1477 de 2014, Resolución 1111 de 2017 de los estándares mínimos para el SGSST y demás normas que con tal fin se establezcan.

ART. 2° LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO. se compromete a promover y garantizar el desarrollo de las actividades del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo direccionado por el responsable del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, la ARL, el representante legal, entre otros de manera participativa dando cumplimiento con lo establecido por el Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013 y Decreto 1072 de 2015.

ART. 3° LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO. destinará los recursos necesarios para desarrollar actividades permanentes, de conformidad con el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el Trabajo, elaborado de acuerdo con el Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, que establece que el Programa de Salud Ocupacional; en lo sucesivo se entenderá como el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Este Sistema consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en el trabajo.

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST debe ser liderado e implementado por el empleador o contratante, con la participación de los trabajadores y/o contratistas, garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo. Para el efecto, el empleador o contratante debe abordar la prevención de los accidentes y las enfermedades laborales y también la protección y promoción de la salud de los trabajadores y/o contratistas, a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión cuyos principios estén basados en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar).

Este Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST contempla como mínimo, los siguientes aspectos:

Capítulo I Objeto, campo de aplicación y definiciones.

Capítulo II Política en seguridad y salud en el Trabajo

Capítulo III Organización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Capítulo IV Planificación

Capítulo V Aplicación

Capítulo VI Auditoria y revisión de la Alta dirección y

Capítulo VII Mejoramiento

ART. 4° Los riesgos en **LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO**. están constituidos principalmente por:

Clasificación De Los Factores De Riesgo

RIESGOS BIOLÓGICOS	RIESGOS QUÍMICOS
<i>Contacto con fluidos, Manipulación de material de riesgo Biológico, manipulación de residuos Biosanitarios y cortopunzantes, exposición a virus y bacterias, Picaduras de insectos, arácnidos, etc.</i>	<i>Manipulación, contacto o inhalación de sustancias químicas, citotóxicas y/o medicamentos. Gases y vapores.</i>

RIESGOS BIOMECÁNICOS	RIESGOS FÍSICOS
<i>Movimientos Repetitivos Carga Dinámica por sobreesfuerzos de la voz Posturas: (Mantenida, prolongada, Forzada) Manipulación y levantamiento de Carga.</i>	<i>Iluminación (En exceso o Deficiente) Ruido (Intermitente o continuo) Radiaciones ionizantes y no ionizantes. exposición prolongada al sol Temperaturas: Disconfort térmico.</i>

RIESGOS DE SEGURIDAD	RIESGOS PSICOSOCIALES
<i>Mecánicos: manejo inadecuado de Herramientas manuales o de oficina, Caída de objetos, Manipulación de materiales u objetos cortopunzantes, proyección de fragmentos o partículas, superficies calientes. Eléctricos: contacto eléctrico (Baja Tensión). Locativos: Caída de objetos, Pisos</i>	<i>Características de la organización de trabajo: Comunicación, tecnología, organización del trabajo. Características del Grupo social de trabajo: Relaciones, cohesión, trabajo en Equipo. Condiciones de la tarea: Carga Mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, Roles y Monotonía. Jornada de Trabajo: Pausas de trabajo,</i>

<p><i>irregulares, húmedos o mal estado, espacios reducidos, Condiciones de Orden y Aseo.</i></p> <p>Públicos: Robos (Atracos), Atentados, Transito.</p>	<p><i>descansos, horas extras, dotación</i></p>
---	---

<p><i>RIESGOS NATURALES</i></p>
<p><i>Sismos, terremotos, Inundaciones, vendavales</i></p>

PARÁGRAFO. A efecto de que los riesgos contemplados en el presente artículo, no se traduzcan en accidente de trabajo o enfermedad Laboral, **LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO.** Ejerce su control en la fuente, medio e individuo, mediante la eliminación, sustitución, controles de ingeniería, controles administrativos y suministro de elementos de protección personal, de conformidad con lo estipulado en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, el cual se da a conocer a todos los trabajadores al servicio de ella.

ART. 5° LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO. Y sus trabajadores darán estricto cumplimiento a las disposiciones legales, así como a las normas técnicas e internas que se adopten para lograr la implementación de las actividades contempladas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, que sean concordantes con el presente reglamento.

ART. 6° LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO. Ha implementado un proceso de inducción del trabajador a las actividades que deba desempeñar, capacitándolo respecto a las medidas de prevención y seguridad que exija el medio ambiente laboral y el trabajo específico que vaya a realizar.

ART. 7° Este reglamento permanecerá exhibido en, por lo menos un lugar visible de las diferentes sedes de la empresa, cuyos contenidos se darán a conocer a todos los trabajadores en el momento de su ingreso.

ART. 8° El presente reglamento entra en vigencia a partir de la aprobación impartida por el Representante Legal y durante el tiempo que **LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO.** conserve sin cambios sustanciales las condiciones existentes en el momento de su aprobación tales como actividad económica, servicios prestados, instalaciones locativas o cuando se

dicten disposiciones gubernamentales que modifiquen las normas del reglamento o que limiten su vigencia.

La resolución aprobatoria del ministerio de la protección social para este documento quedo derogado por la ley 962 del 8 de julio del 2005; en su Artículo 55 por tanto se publica dicho reglamento sin revisión del Ministerio de Trabajo (Artículo 349 de C.S.T.)

El presente Reglamento se firma en un documento original en el municipio de Villavicencio – Meta, a los 02 días del mes de febrero del año 2023.

Representante Legal

CONCLUSIONES

Después de realizar un diagnóstico de la Delicias de la casa del llano, se puede observar que no cumple con la gran mayoría de requerimientos exigidos por la norma Resolución 0312 del 2019, en el cual exige unos estándares mínimos en la realización de tareas por parte de los trabajadores que protejan su integridad física, mental y emocional, debido a esto se le ha hecho las recomendaciones pertinentes al gerente de la empresa para que realice los cambios necesarios y así proteger la integridad de los trabajadores.

Teniendo en cuenta la norma GTC – 45, se identifica los peligros que se encuentra todos los trabajadores en cada uno de los procesos que se realizan en la empresa, estos peligros van desde estar expuestos a altas temperaturas, conducir vehículos en la ciudad llevando productos de la empresa, tener un alto contacto de químicos para la limpieza y desinfección de las marmitas que ellos utilizan, en contraste en trabajar en recintos con poca iluminación y poca ventilación para las labores que ellos realizan, no se cuenta con un sistema anti incendios a pesar que tienen dos equipos que llegan a altas temperaturas para cocinar el producto que manejan.

Después de diagnosticar e identificar los peligros se han diseñado políticas, procedimientos, y formatos necesarios para que la empresa Delicias de la casa llano, pueda implementar a cabalidad un sistema de salud y seguridad en el trabajo, que brinde bienestar físico, mental y emocional a cada uno de los trabajadores, en cada una de las tareas y procesos que se realizan dentro y fuera de la fábrica durante las jornadas laborales.

Lista de referencias

Arteaga, L., & Rodríguez, O. (2018). Propuesta de implementación de un sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo para el sector educativo (Régimen especial: docentes), caso piloto: Institución Educativa Ciudadela Cuba de Pereira. [Tesis de pregrado, Universidad Libre Seccional Pereira, Colombia]. Repositorio Universidad Libre.

<https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/17813/propuesta%20de%20implementaci%C3%93n%20de%20un%20sistema%20de%20gesti%C3%93n%20de%20seguridad%20y%20salud%20en%20el%20trabajo.pdf?sequence=1&isallowed=y>

Cahueñas, S., & Chamorro, J. (2018). Propuesta de diseño de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para ambientes y exteriores Ltda. [Tesis de pregrado, Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium. Santiago de Cali, Colombia]. Repositorio Universidad Católica de Colombia.

https://repository.unicatolica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12237/1153/%20PROPU%20ESTA_DISE%C3%91O_SISTEMA_GESTI%C3%93N_SEGURIDAD_SALUD_TRABAJO.pdf?sequence=1

Cardozo, F. (2020). Planeación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo Bajo la Resolución 0312 de 2019 en Compuimpresion SAS. (Trabajo de grado modalidad de pasantía).

<http://repository.udistrital.edu.co/handle/11349/24290>

Cookpad.com. (S.f.). Masato Colombiano. [En Línea]. Recuperado de

<https://cookpad.com/es/recetas/128792>

Guelmes, E.L. & Nieto, L.E. (2015). Algunas reflexiones sobre el enfoque mixto de la investigación pedagógica en el contexto cubano. *Revista Universidad y Sociedad*, 7 (2), 23-29.

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202015000100004

Fula, A. (2010). Desarrollo de una bebida fermentada con adición de cocción de maíz. [En línea].

Recuperado de <http://www.bdigital.unal.edu.co/2387/1/107391.2010.pdf>.

Leal, K., & García, M. (2020). *Propuesta de planificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo basado en el Decreto 1072 de 2015 en la empresa IEMAC J&H S.A.S., ubicada en la ciudad de San José de Cúcuta*. [Tesis de especialización. Corporación Universitaria Minuto de Dios]. Colecciones Digitales UNIMINUTO.

<https://hdl.handle.net/10656/11284>

Moncada et al. (2021). *Propuesta para el Diseño de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Empresa Hacienda Puente de Boyacá S.A.S.* [Tesis de especialización, Universidad ECCI]. Repositorio Institucional Universidad ECCI.

<https://repositorio.ecci.edu.co/handle/001/1259?show=full>

Monsalve, H., Romero, L., & Suárez, R. (2019). *Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la empresa SETIMEC S.A.S.* [Tesis de especialización, Universidad Santo Tomás]. Repositorio Institucional Universidad Santo Tomás.

<https://repository.usta.edu.co/handle/11634/16108>.

Ospina, H. (2020). Documentación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa acabados arquitectónicos 1A, bajo lineamientos legales de la resolución 0312 de 2019 y lineamientos técnicos de la norma ISO 45001 de 2018. (Tesis de pregrado, Universidad Cooperativa de Colombia).

<http://hdl.handle.net/20.500.12494/16589>

Parra, A.M., Barrios, D.V., Vera, K.E., Cardona, L.F., & Alfaro, P.M. (2019). *Propuesta estratégica de mejora en la implementación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa LM MANTENIMIENTO Y CONSTRUCCIONES S.A.S para el segundo semestre del 2019 y principios del 2020*. [Trabajo de diplomado. Universidad Nacional Abierta a

Distancia]. Repositorio Institucional UNAD.

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/30817>

Peñaloza S., Frank J. (2020). *Evaluación y propuesta de implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud ISO 45001:2018, en las obras ejecutadas por la Universidad Nacional del Altiplano Puno, 2019*. [Tesis de pregrado, Universidad UNAP]. Repositorio UNAP.

<http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/14608>

Rubio, M. (2019). Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, de la empresa Gabriel Orozco, según la resolución 1111 de 2017 del Ministerio del Trabajo y las OSHAS 18001 de 2007. [Tesis de pregrado, Universidad Cooperativa de Colombia]. Repositorio UCC.

https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/11171/1/2019-diseno_gestion_seguridad.pdf

Resolución 1075 de 1992. [Ministro de Trabajo y Seguridad Social]. Por la cual se reglamentan actividades en materia de Salud Ocupacional. 24 de marzo de 1992.

https://www.cancilleria.gov.co/sites/default/files/Normograma/docs/resolucion_mintrabajo_1075_1992.htm

Resolución 0312 de 2019. [Ministerio del Trabajo]. Por la cual se define los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 13 de febrero de 2019. D.O. No. 50.872.

https://id.presidencia.gov.co/Documents/190219_Resolucion0312_EstandaresMinimosSeguridadSalud.pdf

Ministerio del Trabajo. (2020). Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

<https://www.mintrabajo.gov.co/relaciones-laborales/riesgos-laborales/sistema-de-gestion-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo>

Novoa, M. (2016). Propuesta de implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional en una empresa constructora, Amazonas-Perú. San Ignacio de

Loyola, 2-198.

SAFETYA. (2020, octubre 9). Consultorios de riesgos laborales en Colombia.

<https://safetya.co/consultorios-de-riesgos-laborales-colombia>

GTC 45, G. (2012). Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional. Bogotá: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certification (ICONTEC).

Organización Mundial de la Salud. (2006). Aprobado en la Séptima Reunión de colaboradores de la OMS para la salud ocupacional. Stresa, Italia. Obtenido de

https://www.who.int/occupational_health/Declarwh.pdf?ua=1 }

Nuevas normas ISO Inicitiva de Escuela Europea. (2020). Obtenido de Nuevas normas ISO Inicitiva de Escuela Europea: <https://www.nueva-iso-45001.com/2018/03/iso-45001-2018-objetivo-sistema-gestionsst/#:~:text=Adoptar%20un%20Sistema%20de%20Gesti%C3%B3n,y%20salud%20en%20el%20trabajo>

Pineda Ranilla, J. C. (2018). Modelo de gestión de la seguridad y salud ocupacional en base a la mejora. Arequipa.

Salazar, A. (22 de 07 de 2017). SEGURIDAD INDUSTRIAL: NORMAS, SANCIONES, RETOS Y MÉTODOS EFECTIVOS. *revistaalimentos.doi:*

<https://www.revistaalimentos.com/seguridad-industrial-normas-sanciones-retos-métodos-efectivos/>.

Congreso de la República. (15 de octubre de 2020). Ministerio de salud de Colombia.

Recuperado de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Ley-1562-de-2012.pdf>

Vásquez. (2018). comportamiento de las micro pequeñas y medianas empresas (Mipymes) en el entorno laboral y su impacto en el Sistema Integrado de Seguridad y Salud en el Trabajo. Bogotá: Universidad Militar Nueva Granada; 2018. [Consultado 2020 enero

9]. ¿Disponible en

<https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/20855/VasquezRuedaJhonJairo2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Rojo, A. (2019). Herramientas para la gestión del riesgo en las organizaciones. *SubConsultores*, 1-5.

Galvis, E., Quintero, J., & Palacio, S. (2018). DISEÑO DE UN SISTEMA DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA (PYME). Manizales, Colombia.

Seguridad, F. d. (18 de 10 de 2020). Foro de Seguridad Foro de Profesionales Latinoamericanos de Seguridad. Obtenido de <http://www.forodeseguridad.com/artic/rrhh/7011.htm>

Trujillo, B., Casanova, L., & Cerquera, M. (2008). FACTORES DE RIESGO LABORALES DE LA EMPRESA DE LACTEOS REYMA DEL MUNICIPIO DE TARQUI –HUILA -2008. Garzón Huila, Colombia: Universidad Surcolombiana - Facultad de Salud.

Anexo B. Formatos

N°	DOCUMENTO	ENLACE DE ACCESO
	Acta Constitución comité convivencial laboral (COCOL).	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EQR9k3i1xhhAhIxa7Bc-A-MB-AotAbVc3icAGgZN_evmmQ?e=xDrhrF
	Acta de entrega de elementos de protección personal (EPP).	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/Ee_9H5IMm4VDqd12p2oXJYoB5IWpipfHmaDgl6HRwUOo_Q?e=6qwx2c
	Acta de entrega de orden de exámenes medico ocupacionales (EMO).	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EefULKZSwOtLiTk7Tah9jUwBi7TCADJTKt85EDOQQU0RRg?e=vdcGab
	Acta designación de Vigía de seguridad y salud en el trabajo.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EasGhIZSWwRFo4hp2j_hTV8Bh8afaXZ-u2fkvb88_gdY8g?e=vXcMqC
	Autoevaluación estándares SG-SST (Resolución 0312 -2019)	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EZaB_nnyRX9Bv5VBZbM1TEoBEPueH1JY95XOU-qliswGdQ?e=kylvgf
	Autorización para realizar investigación	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/ETtRIEOGphVPuzxtDQdchIkBr2pc3QdB3RrdWuCCNDnvtQ?e=LCZ2qf
	Caracterización con indicadores	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EWBfI3fHgf9NjJu7yVIquIMBIlw1QUD1IUGuDcezMzQDvw?e=61zbjc
	Cesión de derecho del representante legal de la empresa delicias de la casa llano.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EQOXz1KzWoBHmB_hjGey7AQBLaTEYfpwqXpIXUhCa-xCZA?e=pXE69b
	Cronograma de actividades proyectado.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EWRJAER8iedOrFlIK8hTLuABiPQaJ6DQQYQptlv7QB8ayQ?e=G4ddng

Cronograma de Capacitaciones en SST.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x/g/personal/11226405_unitec_edu_co/ES4C6jJdyNKmrKJBpFT5uUBWUc6T39GvTq7sQ6LNyb7Jg?e=gn49gA
Cesión de derecho Alejandro Clavijo Hernández.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EXGw---LWqNPiw2Xep6va2IB2jdAoOgTPdzA6JctlcBUFG?e=LTy90j
Cesión de derecho Daniel Diaz Velázquez.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EesCEOnoXAtCkH1v-NPbyiQBKmaeDG6WRxF3pm7l9zRVqg?e=G6LbDL
Formato de inspección botiquín primeros auxilios.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EQIO6cNjZcNLsEQE2b4YTpMB1XYOgDrA5XeB4SFq7TwnQw?e=dRjFk3
Formato de inspección camilla de emergencias.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EZzkivg-hepMg4OZt4qp8oYB8PyCQTXpFdyt9NRLIEJIFA?e=9jimitU
Formato de inspección extintores.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EZOhxWVZTL5JiWkNxyjKbgQBpMGY7E-nRN_ZVuEVAXDM4A?e=BhQIZD
Formato de inspección locativa – orden y aseo.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EeqPSeOzPitKlRfgLpZkmioBbV2yl9F3YKGoPU660oHdTg?e=QdsnlM
Formato de investigación- incidente, accidente trabajo.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EXb7gi_2XsdMkBY08W2n2vQBjwH2zZZCHIEsnWkKYGeB6Q?e=gSa84l
Formato de lección aprendida.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EUElwKgjNMICrOe2R1MYdDsBcS9V0uj3nbpXUMG-by9aBg?e=O8Oj1l
Formato matriz de seguimiento a exámenes medico ocupacionales.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x/g/personal/11226405_unitec_edu_co/ESVFyx8e16dltC4Ky89B5aQBoLFCoMqzsphfP6-3vjwbDA?e=oY09Rp

Guía para la notificación, reporte e investigación de incidente, accidente de trabajo.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EYMablaq_ZVMgEnQCd1gbfMBQHHOT2trV9EfgxosVM-K8A?e=Q7I31U
Guía para la realización de las evaluaciones medico ocupacionales.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/Eenu3cvVnAFPlqXtheveQAUBrr-jvEFWYstSHKaZkziEyA?e=2bDFQp
Formato matriz de identificación de peligros.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/ERQzQtTLDgVHtvI3wjNONU8BEtvbiq-vQadUjfxkHYGYWw?e=QwhOHC
Formato matriz de elementos de protección personal.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EQLCcp30ZDNEp16-3iwLWY0BEhPI84-6Jz4-Rvr88W-Ovw?e=t24Dwh
Oficio solicitud de autorización a delicias de la casa llano	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EQuYk1kW_aBApUwlq9jFa5EB60P3uxtgoxa_n3KpWCJ8Sg?e=1OLefw
Cesión derechos Lina Torres Orcasita.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EUCIv6BXN3RDu9hRPxtSFkYBYevWcyoGYu-Bbtp7bd4ijw?e=KgL3T6
Plan emergencias internas y externas.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EUBxxiD44sFlj-HgSWCwmxYBRNoPV_8fjJFINI5GZ59NBQ?e=ZkehIQ
Plan trabajo anual	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EYaFFnCPzY5AmBoy2iyWRelBua3Arr0LCj7JTN-4XjbUzQ?e=TKKFHQ
Plano arquitectónico delicias de la casa llano.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EbrE5tvvFDxFtksAq5ClqvQB5DWJho-9_qEFtYgxNGvxlw?e=b2qjyP

Plantilla hoja delicias de la casa llano.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/Ed2Fa9kPFu9MjFO-hGSoy31BEFEf4oNpEG6cMrXLeBXo8A?e=KD8OCp
Política Convivencia laboral.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/ETC-WMuPxetBvAi9tB7Vpt4B47v6iakCwdR1zV2GllceKA?e=ufT3yv
Política de emergencias	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EZ-tU8IEISpGoYku-SIb1aoBurZzc03dv30f1INsmvqq3w?e=GzclfX
Política preparación, prevención y respuesta ante emergencia.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EZXMd2PJ6dhEgg1Vtz4Vg4wBlvbqCvPIx_zWpQDabC8_og?e=fLvYce
Política de uso elementos de protección personal.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EVOWKwV16jVAkDLDwb6hPioBJS2D64TQWHCMMcFtBbHTWA?e=zWnEEI
Política seguridad y salud en el trabajo.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/Eb2YUk1WwO9BkkCpbKog4ygBnC0KlnAqYMb0U6l8Wc7N0g?e=25h3nz
Presupuesto del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EaASBX1kgNZDkitaN3oOb3kBDw_ocnAsFB-Q00tAjRUJcA?e=EBhRgR
Procedimiento de inspecciones de seguridad.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EUaDZ2aRGGHm_wuS7OMNEAB-wYvR64zQ7WtL31dXSp6fg?e=ZgTFfA
Procedimiento selección, uso y mantenimiento de EPP.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EfakXW6v6ZxDnx3km6-ZzvMBB60gQ-fgZHDdBwrylAdruw?e=l8hedl
Reglamento de higiene y seguridad industrial.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EcJBC20nWrlPkrNLw-dYUTABohE41PwVdWzSPCl5vnozYw?e=gJ9ebA

Responsabilidades en seguridad y salud en el trabajo del personal delicias de la casa llano.	https://correounitec-my.sharepoint.com/:w:/g/personal/11226405_unitec_edu_co/EUtNhyB2f9hDn83J33LvzssBo9SLBNZOyQzu4roAwsSodw?e=NrCRGp
Video de sustentación de trabajo de investigación.	https://youtu.be/cnCzFxRlb5Q

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada **Propuesta de diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta**, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



Nombre *Carlos A. Serrano Diaz*
CC. *13834893*

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada **Propuesta de diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta**, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



Nombre ALEJANDRO CLAVIJO HERNANDEZ
CC. 1121865811

Página 1

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada **Propuesta de diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta**, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



Nombre DANIEL RICARDO DIAZ VELASQUEZ
CC. 1121917122

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE DELICIAS DE LA CASA LLANO, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



LINA TORRES ORCASITA

Nombre: Lina Torres Orcasita
CC. 49742826

Página 1



