

<b>Fecha de elaboración:</b> 10 – 04 - 2023			
<b>Tipo de documento</b>	TID:	Obra Creación:	Proyecto Investigación: X
<b>Título</b>	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.		
<b>Autor(es)</b>	Alejandro C. Hernández, Daniel R. Díaz Velásquez, Lina Torres Orcasita		
<b>Tutor(es)</b>	Kenia M. González Pedraza		
<b>Fecha de finalización</b>	24 04 2023		
<b>Temática</b>	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo		
<b>Tipo de investigación</b>	No experimental descriptivo		
<b>Resumen</b>			
<p>Este proyecto de grado presenta el Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para la empresa Delicia de la Casa Llano, ubicada en la ciudad de Villavicencio- Meta. Fundamentado en las normas establecidas, en específico: El Decreto 1072 del 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, y la Resolución 0312 de 2019. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del SG-SST. En el desarrollo del trabajo se implementó un diagnóstico inicial de la empresa y como resultado se propone un plan de trabajo anual que permita la futura implementación del sistema de gestión, a través de políticas de seguridad y salud en el trabajo, subprocesos, procedimientos, 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 SG-SST.</p>			
<b>Palabras clave</b>			
Estándares mínimos, Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, Factores de riesgo, prevención.			
<b>Planteamiento del problema</b>			
<p>La empresa delicia de la casa llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- meta, se dedica a la transformación de lácteos, actualmente no cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo aunque implementa normas básicas en seguridad para sus trabajadores como son 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>Actualmente cuenta con la certificación INVIMA y de calidad, sus trabajadores tienen cursos en manejo de alimentos y de primeros auxilios, pero carecen de formación técnica para el uso adecuado de la maquinaria y la debida realización de las actividades que ejecutan en la empresa que prevenga los riesgos de SST que se puedan presentar. 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.</p>			

La carencia del SG-SST puede implicar consecuencias graves, ya que al no contar con un programa de capacitación y conocimiento sobre los riesgos al que están expuestos los empleados, pueden 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 del Min. del Trabajo, de 13 de febrero de 2019.

#### **Objetivos específicos**

- ❖ Diagnosticar del estado actual de la empresa, teniendo como referencia la resolución 0312 del Min. del Trabajo, de 13 de febrero del 2019. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del SG-SST.
- ❖ 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 Colombia se han implementado distintas normas relacionadas a la Salud Ocupacional, que han permitido a través de los años ir construyendo una serie de sistemas normativos para reglamentar a las empresas, empleadores, empleados y al Estado mismo sobre medidas relacionadas a la Salud Ocupacional y que funcionaron como base para la construcción del SST, inicialmente se pueden mencionar:

- Las leyes del Congreso de la República: Ley 37, del 19 de noviembre de 1921, que establecía un seguro de vida colectivo para empleados; la Ley 10, del 10 de enero de 1990, donde se reglamentaba la enfermedad profesional, auxilios de cesantías, vacaciones y contratación laboral; la Ley 96 del 6 de agosto de 1938, por la cual se crea la entidad hoy conocida como Ministerio de la Protección Social; igualmente la Ley 44 de 1939 (Diciembre 13), en donde se establecen el Seguro obligatorio e indemnizaciones para accidentes de trabajo.
- El Decreto 2350 del 30 de septiembre de 1944 [Presidente de la república de Colombia, 1944], que estableció los fundamentos del Código Sustantivo del Trabajo y la obligación de proteger a los trabajadores en su trabajo (Como se citó en Guerrero Medina, 2017).

Valencia Cárdenas & Gómez Rivera (2019), que desarrollan un SST basado el Decreto 1072 de 2017 [Presidente de la República de Colombia], explican basándose en el Art. 2.2.4.6.3 del 26 de mayo de 2017 de la ley 1072, que La Seguridad y Salud en el Trabajo es una disciplina que permite prevenir las lesiones y enfermedades generadas por las condiciones de trabajo, promoviendo la protección y promoción de salud de los trabajadores y cuya finalidad es mejorar las condiciones, ambiente laboral y salud en el trabajo, a través de la promoción del bienestar físico, mental y salud de los trabajadores.

La construcción de un sistema normativo y su implementación a través de los años en las empresas del país ha permitido generar una conciencia progresiva sobre la importancia de los sistemas de Seguridad Industrial, sin embargo a nivel de ejecución y cobertura aún hay muchas falencias, así lo explica Salazar, (2017) en su artículo “Seguridad industrial: Normas, sanciones, retos y métodos efectivos”:

“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 SG-SST este año 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 a 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 al 100% de los trabajadores. Por ejemplo, el 80% de las empresas en Colombia son pymes y se presume que solo el 30% de ellas conocen y/o han implementado la normatividad referente a seguridad industrial y salud ocupacional.” (p.1)

## Método

Este trabajo se implementó una investigación mixta, ya que se analizó y vincularon datos cuantitativos y cualitativos a la vez con el objeto de responder a un planteamiento inicial, por tanto, ambos métodos se mezclan en las distintas etapas de implementación del trabajo y como consecuencia se requiere combinar los datos y triangular la información para obtener distintos caminos de enfoque, así como una comprensión e interpretación más amplia del fenómeno estudiado, tal como lo explican Guelmes & Nieto (2015, p. 37) en su trabajo “Algunas reflexiones sobre el enfoque mixto de la investigación pedagógica en el contexto cubano”.

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

## 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**

**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**  
**Cód. 11226399**

**Alejandro C. Hernández**  
**Cód. 11226398**

**Lina Torres Orcasita**  
**Cód. 11226405**

**Kenia M. González Pedraza**  
**Director**  
**Corporación Universitaria UNITEC**

**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

Gonzalo

Camacho Mi amado esposo, aquel que siempre  
ha creído en mi  
a Delicias de la casa Llano por abrirme las puertas de su gran familia

Leonardo López

Mi 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, que me anima siempre a seguir adelante en todo  
momento a conseguir mi meta

## Tabla de Contenido

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

Recolección de datos .....	40
<b>Instrumento</b> .....	<b>40</b>
Procedimiento de desarrollo .....	42
Análisis .....	43
<b>RESULTADOS Y HALLAZGOS</b> .....	<b>45</b>
<b>Política de seguridad y salud en el trabajo</b> .....	<b>85</b>
<b>Política de convivencia laboral</b> .....	<b>86</b>
<b>Política de uso de elementos de protección personal</b> .....	<b>86</b>
<b>Obligaciones y responsabilidades</b> .....	<b>87</b>
<b>Reglamento de higiene y seguridad industrial</b> .....	<b>90</b>
<i><b>RIESGOS BIOLÓGICOS</b></i> .....	<i><b>92</b></i>
<i><b>RIESGOS QUÍMICOS</b></i> .....	<i><b>92</b></i>
<i><b>RIESGOS BIOMECÁNICOS</b></i> .....	<i><b>92</b></i>
<i><b>RIESGOS FÍSICOS</b></i> .....	<i><b>92</b></i>
<i><b>RIESGOS DE SEGURIDAD</b></i> .....	<i><b>92</b></i>
<i><b>RIESGOS PSICOSOCIALES</b></i> .....	<i><b>92</b></i>
<i><b>RIESGOS NATURALES</b></i> .....	<i><b>93</b></i>
<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>95</b>
Lista de referencias .....	96
<b>ANEXO</b> .....	<b>101</b>

## TABLA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> ciclo PHVA .....	24
<b>Figura 2</b> Ubicación de Delicias de la Casa del Llano .....	38
<b>Figura 3</b> ¿Su empresa afilia a todos sus empleadores a la seguridad social (pensiones, salud y ARL)? .....	49
<b>Figura 4</b> ¿Ha definido una política de seguridad y salud en el trabajo? .....	50
<b>Figura 5</b> ¿Ha creado un documento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST? .....	50
<b>Figura 6</b> ¿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
<b>Figura 7</b> ¿Cuenta con un documento “deberes y responsabilidades del empleador y trabajador”, esta divulgado a sus trabajadores y se les hace seguimiento?.....	51
<b>Figura 8</b> ¿Sus empleados conocen sus responsabilidades en cuanto al sistema de seguridad y salud en el trabajo?.....	52
<b>Figura 9</b> ¿La empresa cuenta con un archivo y retención documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?.....	52
<b>Figura 10</b> ¿La empresa cuenta con la descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud?.....	53
<b>Figura 11</b> ¿Su empresa cuenta con el vigía ocupacional o con el comité paritario de seguridad y salud en el trabajo (Copasst)?.....	53
<b>Figura 12</b> ¿Cuenta con el reglamento de higiene y seguridad industrial y lo divulga?.....	54
<b>Figura 13</b> ¿Identifica sus peligros, evalúa y valora los riesgos, matriz de peligro? .....	54
<b>Figura 14</b> ¿Cuenta con programa anual de capacitación y lo divulga?.....	55
<b>Figura 15</b> ¿Realiza inspecciones planeadas y realiza correctivos? .....	56
<b>Figura 16</b> ¿Cuenta con fichas de seguridad de las sustancias químicas que utiliza?.....	56
<b>Figura 17</b> ¿Cuenta con procedimientos, instructivos y normas de seguridad para riesgos prioritarios?.....	57
<b>Figura 18</b> ¿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?.....	57
<b>Figura 19</b> ¿Realiza exámenes médicos de ingreso, periódicos y de retiro a sus trabajadores? .....	58
<b>Figura 20</b> ¿Cuenta con un cronograma de mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas?.....	58
<b>Figura 21</b> ¿Cuenta con un programa de vigilancia epidemiológico para riesgos prioritarios que puedan generar una enfermedad laboral?.....	59
<b>Figura 22</b> Cuenta con un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias:.....	59
<b>Figura 23</b> ¿Cuenta con una brigada de emergencias capacitada?.....	60
<b>Figura 24</b> ¿Cuenta con un plan de evacuación y sus responsables?.....	60
<b>Figura 25</b> ¿Realiza simulacros por lo menos una vez al año?.....	61
<b>Figura 26</b> ¿Realiza la investigación de los accidentes de trabajo en los tiempos establecidos por la normativa legal vigente? .....	61
<b>Figura 27</b> ¿Cumple con el desarrollo del programa de capacitación?.....	62
<b>Figura 28</b> ¿Valida la gerencia el cumplimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo? .....	63
<b>Figura 29</b> ¿Gestiona los correctivos generados por la investigación de accidentes de trabajo?.....	63
<b>Figura 30</b> ¿Cuenta con indicadores para medir la gestión en seguridad y salud en el trabajo? .....	64
<b>Figura 31</b> 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
<b>Figura 32</b> 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
<b>Figura 33</b> Desarrollo por ciclo PHVA .....	65
<b>Figura 34</b> CONSENTIMIENTO INFORMADO.....	68
<b>Figura 35</b> Correos electrónicos:.....	68
<b>Figura 36</b> Genero.....	69
<b>Figura 37</b> Edad .....	69
<b>Figura 38</b> Estado civil.....	70
<b>Figura 39</b> Uso del tiempo libre.....	70
<b>Figura 40</b> Antigüedad en la empresa .....	71
<b>Figura 41</b> Tipo de contratación.....	71
<b>Figura 42</b> Le han diagnosticado alguna enfermedad. ....	72

<b>Figura 43</b> Consume bebidas alcohólicas .....	72
<b>Figura 44</b> Si la respuesta anterior fue positiva indique la frecuencia del consumo .....	73
<b>Figura 45</b> Número de personas a cargo .....	73
<b>Figura 46</b> Tipo de vivienda.....	74
<b>Figura 47</b> Promedio de ingresos .....	74
<b>Figura 48</b> Ha participado en actividades de salud realizadas por la empresa.....	75
<b>Figura 49</b> Fuma. ....	75
<b>Figura 50</b> Nivel de escolaridad.....	76

**TABLA**

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

## Resumen

Este proyecto de grado presenta el Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para la empresa Delicias de la Casa Llano, ubicada en la ciudad de Villavicencio- Meta. Fundamentado en las normas establecidas, en específico: **El Decreto 1072 del 2015**. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, y la **Resolución 0312 de 2019**. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del SG-SST. En el desarrollo del trabajo se implementó un diagnóstico inicial de la empresa y como resultado se propone un plan de trabajo anual que permita la futura implementación del sistema de gestión, a través de políticas de seguridad y salud en el trabajo, subprocesos, procedimientos, 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 SG-SST. para la empresa Delicias de la Casa Llano ubicada en la ciudad de Villavicencio- Meta. Basados en la normatividad mencionada con el propósito de que la empresa comience la etapa de implementarlo lo antes posible e incluya a todos sus colaboradores en 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 Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (en adelante, SG-SST) es importante porque en su ejecución facilita la implementación del proceso PHVA, que corresponde “anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo” (Con Fuerza de Ley, 2015, Decreto 1072, Art. 2.2.4.6.4).

Esto a su vez facilita que la organización en el desarrollo de sus actividades pueda garantizar una mejora en el comportamiento de los trabajadores, del ambiente laboral y a la facilita un control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo (Con Fuerza de Ley, 2015, Decreto 1072, Art. 2.2.4.6.4).

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 considerado una bebida tradicional de Colombia, tiene distintas preparaciones, principalmente con maíz, arroz o una mezcla de ambos, es característico por su textura única, la cantidad de alcohol y el sabor dulce. Hace parte de la tradición Colombiana como parte de distintas celebraciones, fiestas o una bebida refrescante usada en el campo del país, junto a esta se encuentran otra preparaciones derivadas del maíz como la Chica y el Guarapo, usadas principalmente en regiones rurales (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” (Entrada sobre receta colombiana, en Cookpad.com, S.F.).

En consecuencia, el objetivo y desarrollo del diseño de un SG-SST, 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, se dedica a la transformación de lácteos, actualmente no cuenta con un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo aunque implementa normas básicas en seguridad para sus trabajadores como son 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.

Actualmente cuenta con la certificación INVIMA y de calidad, sus trabajadores tienen cursos en manejo de alimentos y de primeros auxilios, pero carecen de formación técnica para el uso adecuado de la maquinaria y la debida realización de las actividades que ejecutan en la empresa que prevenga los riesgos de SST que se puedan presentar. 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 carencia del SG-SST puede implicar consecuencias graves, ya que al no contar con un programa de capacitación y conocimiento sobre los riesgos al que están expuestos los empleados, pueden 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.

En adición, es importante considerar que la implementación de un SST, no solo busca beneficios para la empresa, sino que el enfoque principal es la salud del trabajador, por tal razón los colaboradores de Delicias de la Casa Llano serán beneficiados ya que contarían con lugares de trabajo completamente seguro para el desarrollo de sus actividades,

disminuyendo la exposición a enfermedades o lesiones que puedan sufrir y como consecuencia mejorando 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 del Llano 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 del Min. del Trabajo, de 13 de febrero de 2019.

### **Objetivos específicos**

- ❖ Diagnosticar del estado actual de la empresa, teniendo como referencia la resolución 0312 del Min. del Trabajo, de 13 de febrero del 2019. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del SG-SST.
- ❖ 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 Colombia se han implementado distintas normas relacionadas a la Salud Ocupacional, que han permitido a través de los años ir construyendo una serie de sistemas normativos para reglamentar a las empresas, empleadores, empleados y al Estado mismo sobre medidas relacionadas a la Salud Ocupacional y que funcionaron como base para la construcción del SST, inicialmente se pueden mencionar:

- También las leyes del Congreso de la República: Ley 37, del 19 de noviembre de 1921, que establecía un seguro de vida colectivo para empleados; la Ley 10, del 10 de enero de 1990, donde se reglamentaba la enfermedad profesional, auxilios de cesantías, vacaciones y contratación laboral; la Ley 96 del 6 de agosto de 1938, por la cual se crea la entidad hoy conocida como Ministerio de la Protección Social; igualmente la Ley 44 de 1939 (Diciembre 13), en donde se establecen el Seguro obligatorio e indemnizaciones para accidentes de trabajo.

- El Decreto 2350 del 30 de septiembre de 1944 [Con Fuerza de Ley], que estableció los fundamentos del Código Sustantivo del Trabajo y la obligación de proteger a los trabajadores en su trabajo (Como se citó en Guerrero Medina,2017).

Valencia Cárdenas & Gómez Rivera (2019), que desarrollan un SST basado el Decreto 1072 de 2017 [Con Fuerza de Ley], explican basándose en el Art. 2.2.4.6.3 del 26 de mayo de 2017 de la ley 1072, que La Seguridad y Salud en el Trabajo es una disciplina que permite prevenir las lesiones y enfermedades generadas por las condiciones de trabajo, promoviendo la protección y promoción de salud de los trabajadores y cuya finalidad es mejorar las condiciones, ambiente laboral y salud en el trabajo, a través de la promoción del bienestar físico, mental y salud de los trabajadores.

La construcción de un sistema normativo y su implementación a través de los años en las empresas del país ha permitido generar una conciencia progresiva sobre la importancia de los sistemas de Seguridad Industrial, sin embargo a nivel de ejecución y cobertura aún hay muchas falencias. Así lo explica Salazar, (2017) en su artículo “Seguridad industrial: Normas, sanciones, retos y métodos efectivos”:

“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 SG-SST este año 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 a 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 al 100% de los trabajadores. Por ejemplo, el 80% de las empresas en Colombia son pymes y se presume que solo el 30% de ellas conocen y/o han implementado la normatividad referente a seguridad industrial y salud ocupacional.” (p.1).

Actualmente la Seguridad y salud en Colombia se guía por los lineamientos del Decreto 1072 de 2015 [Con Fuerza de Ley] y la Resolución 0312 de 2019 (Min. del Trabajo, 2019), y según lo expuesto en la Ley 1562 del Congreso de Colombia, del 11 de julio 10 2012 en donde se estipula que “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” (Art. 1).

El Decreto 1072 [Con Fuerza de Ley, 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



” Gráfico 3 Ciclo PHVA”. Tomado de “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”. Por Vásquez (2018), en:

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

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”, cuyo objetivo de estudio se enmarcó 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; 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 instrumentos, 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 dependen 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. En adición una opción para las empresas de menos de 50 trabajadores que tengan un estudiante de últimos semestres formándose profesionalmente en SST y vinculados a la empresa, este podrá realizar el diseño del Sistema de Gestión para su empleador, siempre que cuente con la supervisión del docente licenciado en Salud Ocupacional **(Entrada en SAFETYA, Consultorios de riesgos laborales en Colombia, 2020).**

## **Marco Conceptual.**

Para dar claridad a lo relacionado con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo se establecen los siguientes conceptos:

**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:** Acorde a la Ley 1562 se define como:

“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” (Con Fuerza de Ley, Decreto 1443, 2014)

**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, Decreto 1072, Libro 2 Título 4 CAPÍTULO 6, del 26 de mayo de 2015).

Fundamentado en el Decreto 1072 del Ministerio de Trabajo, del 26 de mayo del 2015 se establecen los siguientes conceptos de Ciclo PHVA, Planificar, Hacer, Verificar y Actuar.

**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.

**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” (Congreso de Colombia, Ley 1562, 2012).

**Acción correctiva:** “Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable” (Min Trabajo, Decreto 1072, 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” (Min Trabajo, Decreto 1072, 2015).

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

**Amenaza:** Definido en Decreto 1072 (Min. Trabajo, 2015) como:

“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” (Min Trabajo, Decreto 1072, 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” (Min Trabajo, Decreto 1072, 2015).

**Valoración del riesgo:** “Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado”(Min Trabajo, Decreto 1072, 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” (Min Trabajo, Decreto 1072, 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 SG-SST” (Min Trabajo, Decreto 1072, 2015).

**Peligro:** “Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones” (Min Trabajo, Decreto 1072, 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.” (Min Trabajo, Decreto 1072, 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 [Pte Rep. De Colombia], 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 [Min. Protección Social] busca lograr “la justicia en las relaciones que surgen entre empleadores y trabajadores, dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social” (Art. 1). 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. Teniendo en cuenta que algunos de sus artículos fueron derogados por el Decreto 1295 de 1994 (Ministro de Gobierno, 1994) y la Ley 962 de 2005 (Congreso de Colombia, 2005). En el código se regulan 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 (Min. Protección Social, 1951, Art 2, Art 3 y Art. 4).

Ley 9 de 1979 (Congreso de la Republica). 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 (Min Trabajo, 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 (Con Fuerza de Ley, 1984). En él se determinan las bases para la Organización y Administración de Salud Ocupacional en el País.

Resolución 2013 de 1986 (Ministros Trabajo y Seguridad Social, 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 (Ministros Trabajo y Seguridad Social, 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 (Congreso de la Republica, 1990). En esta ley se introducen reformas al Código Sustantivo del Trabajo y se dictan otras disposiciones.

Resolución 6368 de 1991 (Min Trabajo, 1991). En ella se establecen procedimientos en materia de Salud Ocupacional.

Decreto 1127 de 1991 (Pte. de la Republica de Colombia, 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 (Min. Trabajo, 1992). Aquí se reglamentan actividades en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 3715 de 1994 (Ministra de Trabajo y Seguridad Social, 1994), En esta resolución se reglamentan actividades en materia de Salud Ocupacional.

El Decreto – Ley 1295 de 1994 (Ministro de Gobierno, 1994), determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales.

Decreto 93 de 1998 (Con Fuerza de Ley, 1998). En este se adopta el Plan Nacional para la Prevención y Atención de Desastre.

Resolución 156 de 2005 (Ministro de Protección Social, 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 (Congreso de Colombia, 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 (Min. Protección Social, 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 (Min. Protección Social, 2007), regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales.

La Resolución 2646 de 2008 (Min. Protección Social, 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 (Min. Trabajo, 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”. Y la Resolución 1356 de 2012 (Ministro de Trabajo, 2012), que modifica parcialmente la resolución 652 de 2012.

La Resolución 4502 de 2012 (Min Salud, 2012) que 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 (Min de Trabajo, 2012), establece el reglamento de seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.

Ley 1610 de 2013 (Congreso de Colombia, 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 (Min del Trabajo, 2014), que 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 (Con Fuerza de Ley, 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 (Con Fuerza de Ley, 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 (Art. 2.3.2.3.1.).

El Decreto 171 de 2016 (Con Fuerza de Ley, 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 (Ministra de Trabajo, 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 de SG-SST 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 SG-SST 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), realizó el “Diseño del SG-SST 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 SST 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 las 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 K. & García M. (2020) con el 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”( Leal K. & García M., 2020, p. 13), igualmente presenta un “Plan de mejoramiento, matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos bajo la GTC 45” (Leal K. & García M., 2020, pg. 54), así como documentación necesaria para el desarrollo de la propuesta.

Peñaloza, S. F. (2020) realizó “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.

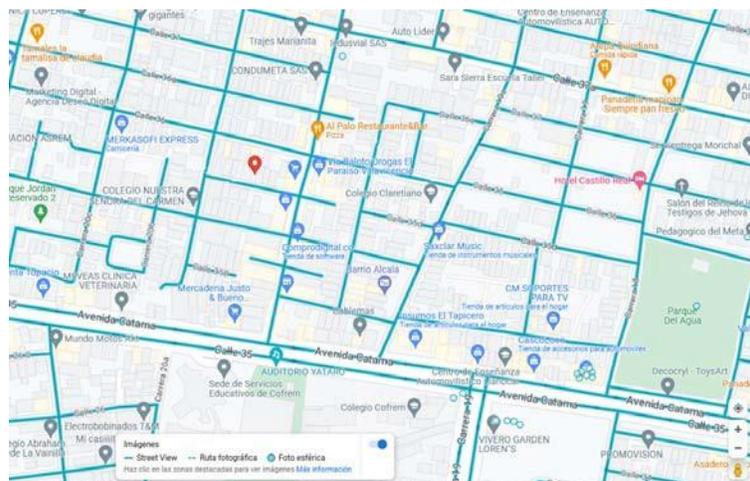
### ❖ Visión

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 se implementó una investigación mixta, ya que se analizó y vincularon datos cuantitativos y cualitativos a la vez con el objeto de responder a un planteamiento inicial, por tanto, ambos métodos se mezclan en las distintas etapas de implementación del trabajo y como consecuencia se requiere combinar los datos y triangular la información para obtener distintos caminos de enfoque, así como una comprensión e interpretación más amplia del fenómeno estudiado, tal como lo explican Guelmes & Nieto (2015, p. 37) en su trabajo “Algunas reflexiones sobre el enfoque mixto de la investigación pedagógica en el contexto cubano”.

El método cuantitativo permite analizar, recopilar e integrar todos los datos de las investigaciones cuantitativas ya que facilita comprender los patrones correspondientes, relaciones, promedios y frecuencias para establecer las relaciones entre la causa y el efecto, haciendo generalizaciones para probar o confirmar teorías, hipótesis o suposiciones; y el método cualitativo que implica recopilar y analizar los datos que no sean numéricos para comprender experiencias, conceptos y/o opiniones así como las experiencias vividas y el comportamiento que las personas le atribuyen a estas mismas y estos resultados son expresados en palabras, al usar ambas metodologías se logra obtener un resultado más acertado y propicio que se acerque al resultados deseados, 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 aplicó en el 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 pregunto qué medidas tenía implementada de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y cual 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 en la empresa Delicias del Llano de los lineamientos normativos requeridos para una correcta implementación de un SG-SST, se consideró necesario el desarrollo de una matriz legal actualizada para que pudieran tener una base clara con respecto al diseño del Sistema.

## **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	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: 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	No	0,0%	No cuenta con el documento que soporte la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada.

		<p>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 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.</p>			
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	No	0.0%	No tiene el documento que contenga Plan Anual de Trabajo

		como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.			
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				<b>Critico</b>	

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, esa se realizó aplicando el ciclo PHVA a través de un link de encuesta para evidenciar el conocimiento de los trabajadores.

### **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)?***

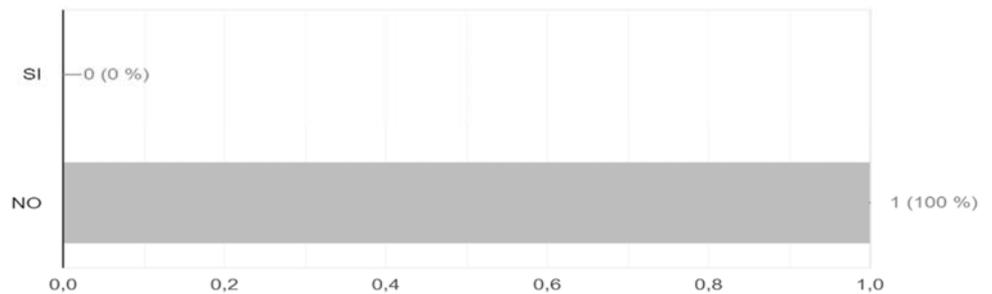
¿Su empresa afilia a todos sus empleados a la Seguridad Social (pensiones, salud y ARL)?  
1 respuesta



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?***

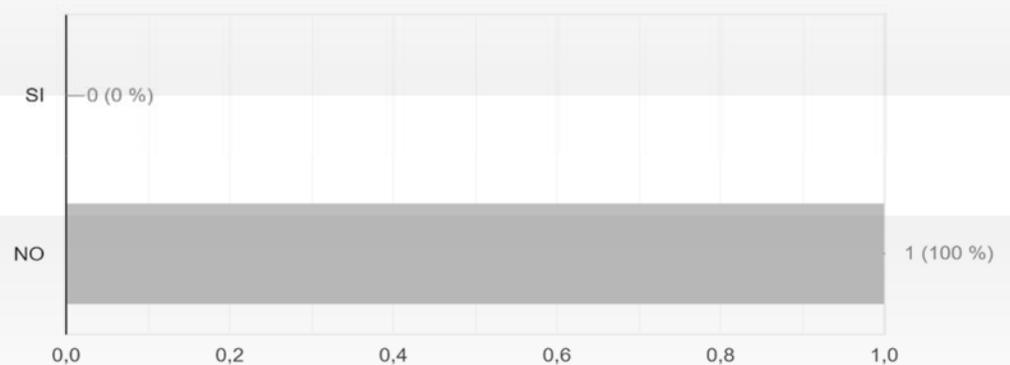
¿Ha definido una Política de Seguridad y Salud en el trabajo?  
0 de 1 respuesta correcta



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.

**Figura 5*****¿Ha creado un documento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST?***

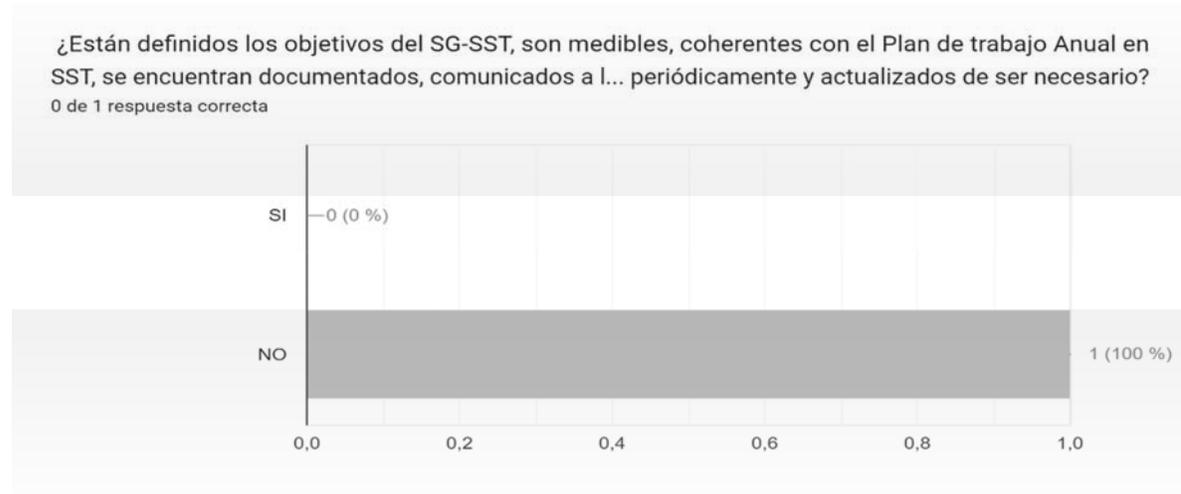
¿Ha creado un Documento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud SG-SST en el Trabajo?  
0 de 1 respuesta correcta



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.

**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?***

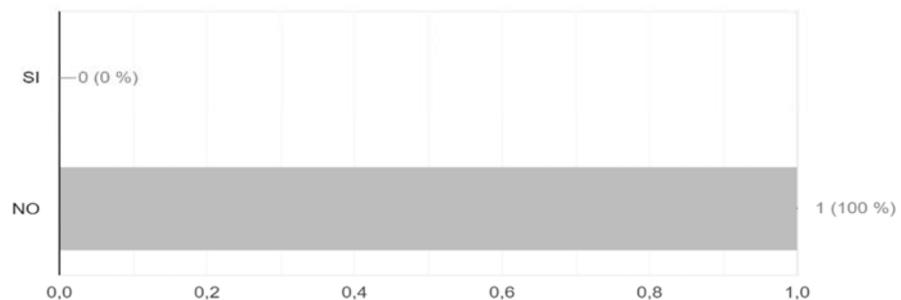


En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con los objetivos de seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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



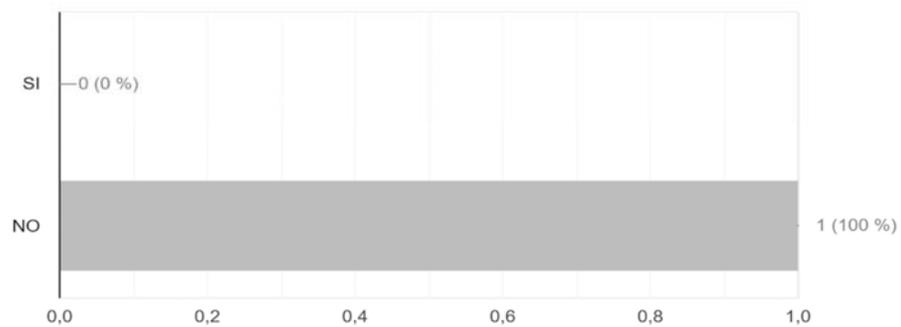
Aquí en esta gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con los deberes y las responsabilidades del empleador y de los trabajadores en seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la

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

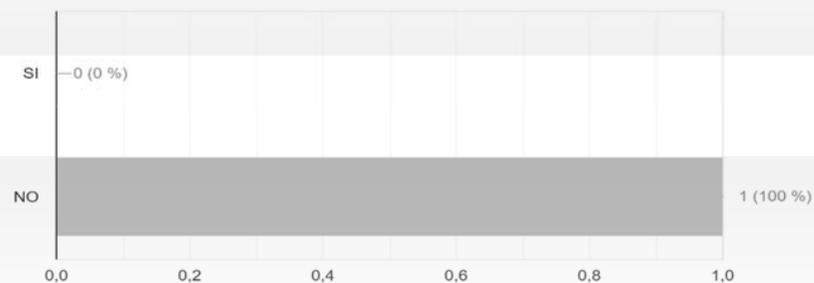


En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con las responsabilidades del empleador en seguridad y salud en el trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación, ya que los colaboradores las desconocen, a pesar de ser de obligatorio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

**Figura 9**

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

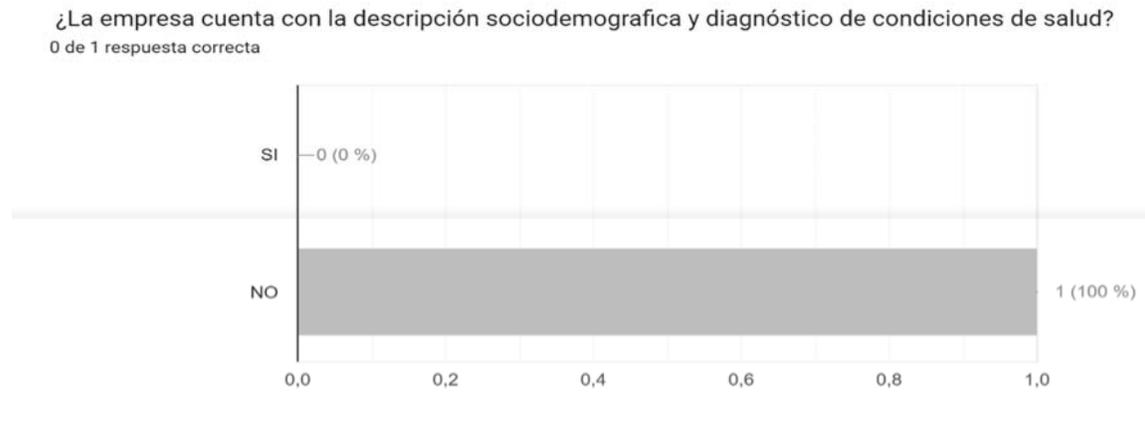
¿La empresa cuenta con un archivo y retención documental del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo?  
0 de 1 respuesta correcta



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?***

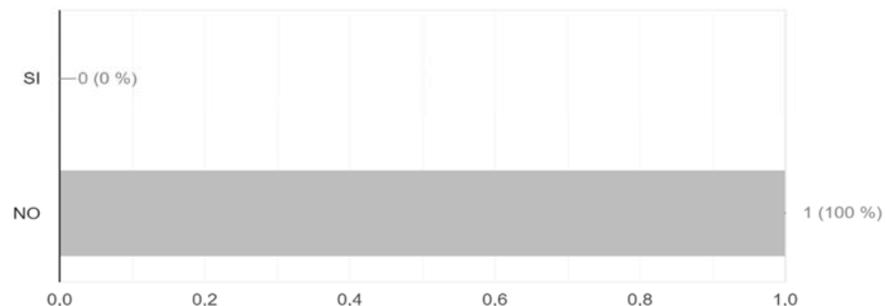


Como se puede observar en la gráfica la empresa delicias de la casa llano no cuenta con una encuesta de perfil sociodemográfico y diagnóstico de condiciones de salud de sus trabajadores, teniendo 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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

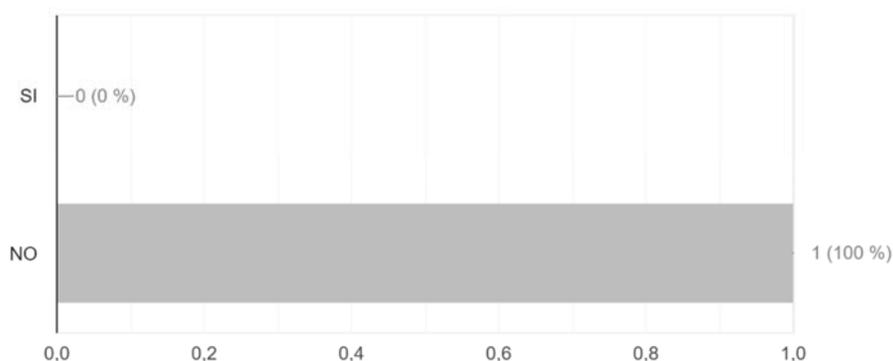


En la gráfica se puede observar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un vigía de seguridad y salud en el trabajo, como lo exige la norma de acuerdo al número de trabajadores de la empresa (7), obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación, ya que los colaboradores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

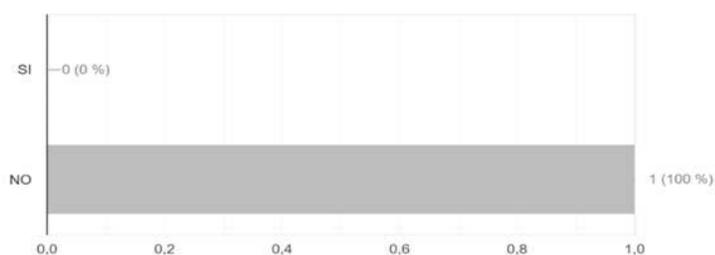


En la gráfica se puede observar que la empresa Delicias de la Casa del Llano, no cuenta con el Reglamento de higiene y seguridad industrial, estableciendo todos los riesgos a los que están expuestos los trabajadores durante su jornada laboral en la empresa, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar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

**Figura 13**

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

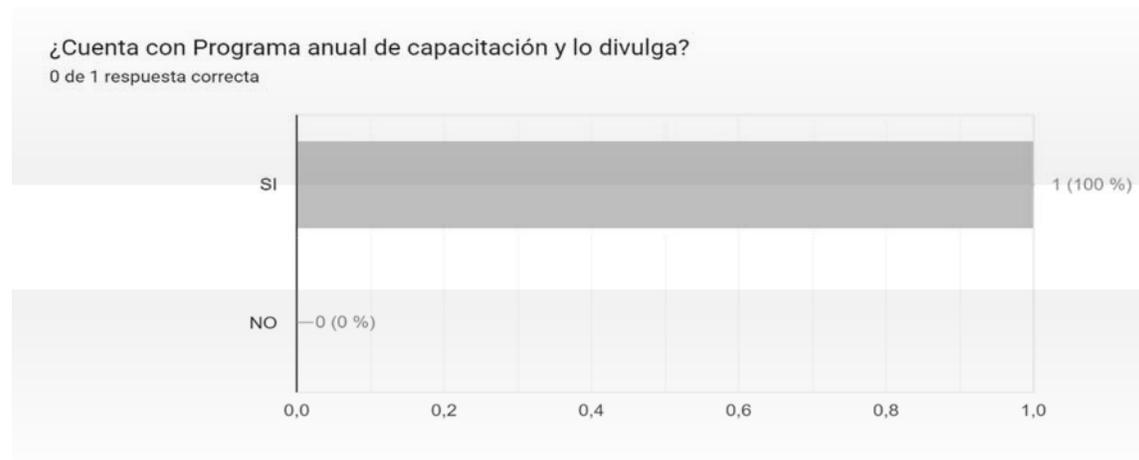
¿Identifica sus Peligros, Evalúa y Valora los Riesgos, Matriz de Peligro?  
0 de 1 respuesta correcta



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?***



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.

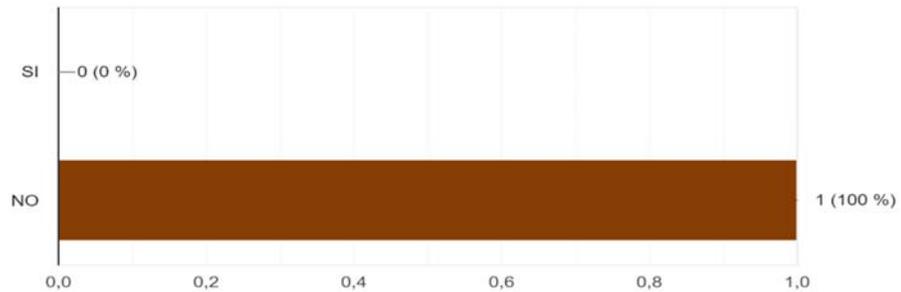
✓ **Hacer:**

Levar a cabo las medidas preventivas:

**Figura 15**

*¿Realiza inspecciones planeadas y realiza correctivos?*

Realiza Inspecciones planeadas y realiza correctivos?  
1 respuesta

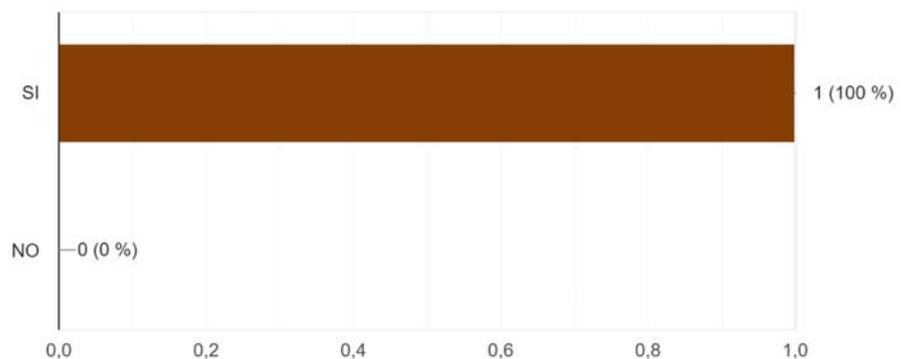


En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un programa de inspecciones de seguridad, mucho menos aplica correctivos a las falencias presentes en su empresa, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**Figura 16**

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

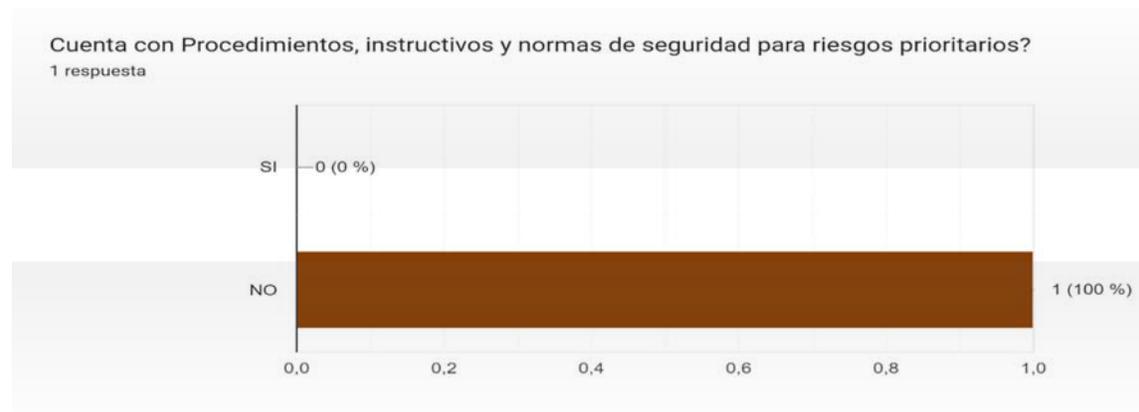
Cuenta con Fichas de seguridad de las sustancias químicas que utiliza?  
1 respuesta



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?***

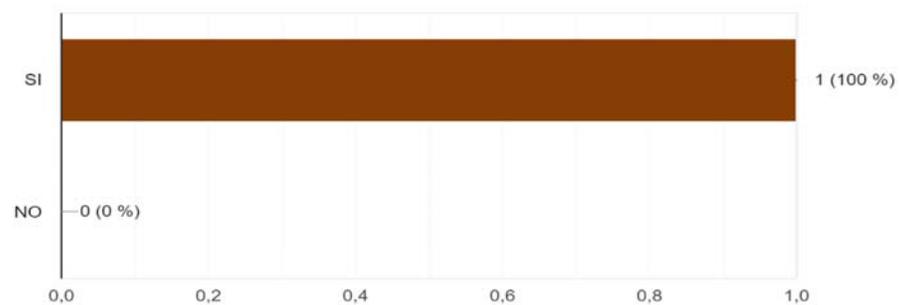


En la gráfica se puede demostrar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con procedimientos, instructivos y normas de seguridad para riesgos prioritarios, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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



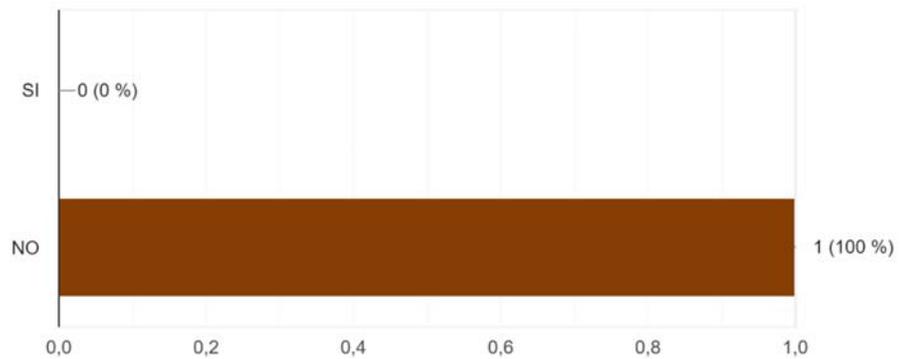
En la gráfica se puede demostrar que la empresa delicias de la casa del llano, si cuenta con la entrega de los EPP, falta documentar el proceso como lo ejecutan, obteniendo el 0.5% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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



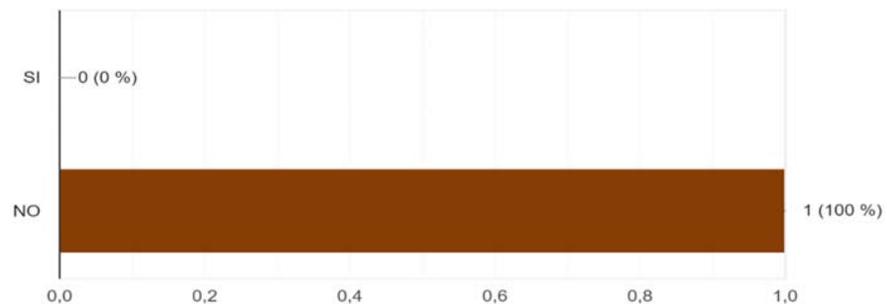
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta ni con el procedimiento de exámenes médicos ocupacionales, ni la aplicación de estos a sus trabajadores, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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



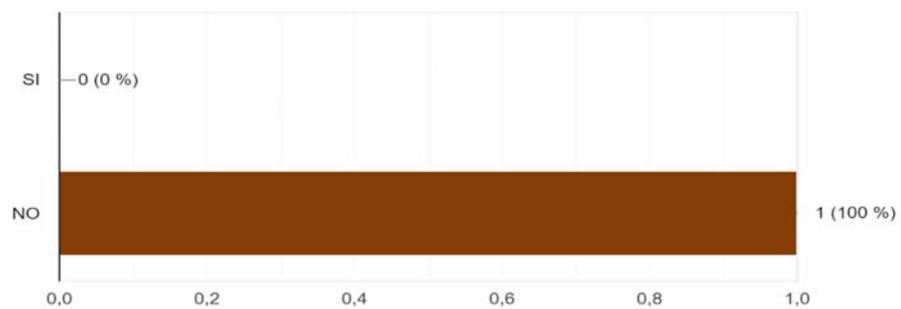
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con cronogramas de mantenimiento preventivo, ni periódico de sus equipo e infraestructura, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**Figura 21**

***¿Cuenta con un programa de vigilancia epidemiológica 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



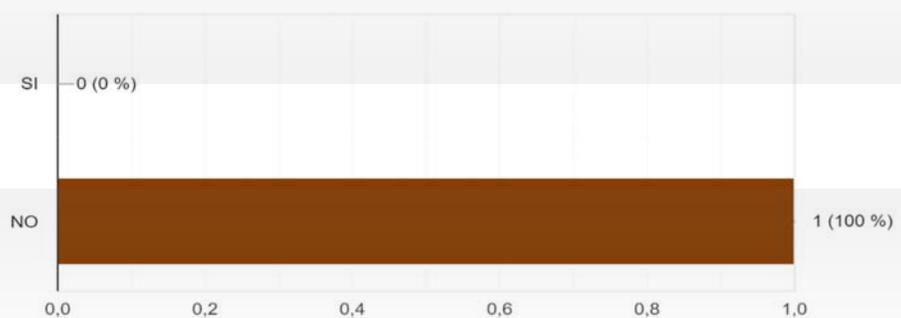
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un programa de vigilancia epidemiológica para riesgos prioritarios que puedan generar una enfermedad laboral, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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

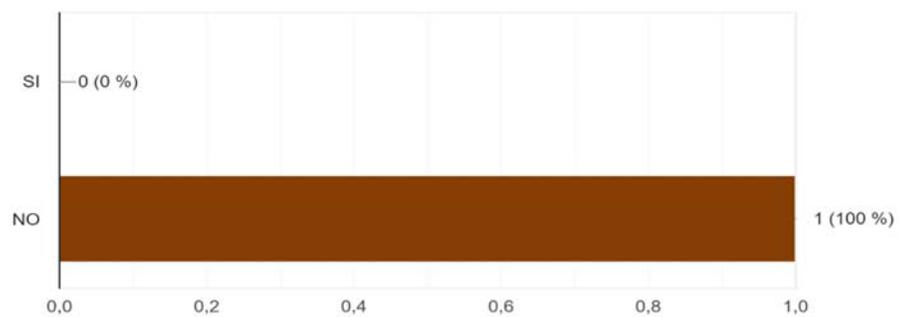
un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, ausencia de rutas de evacuación, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**Figura 23**

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

Cuenta con una Brigada de emergencias capacitada?

1 respuesta



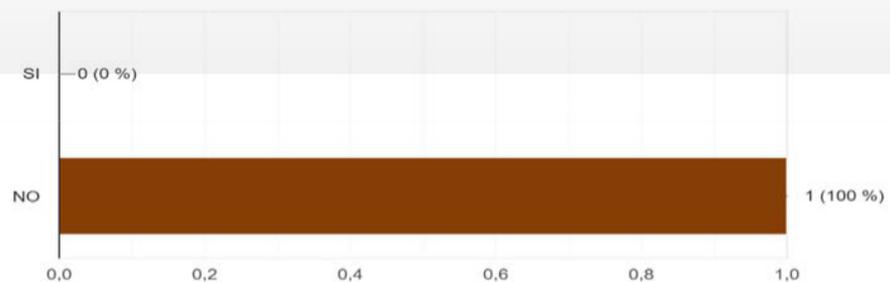
En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un grupo de brigadas organizado, para responder ante una emergencia, así como falencias en ausencia de capacitaciones y entrenamientos, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**Figura 24**

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

Cuenta con un Plan de evacuación y sus responsables?

1 respuesta



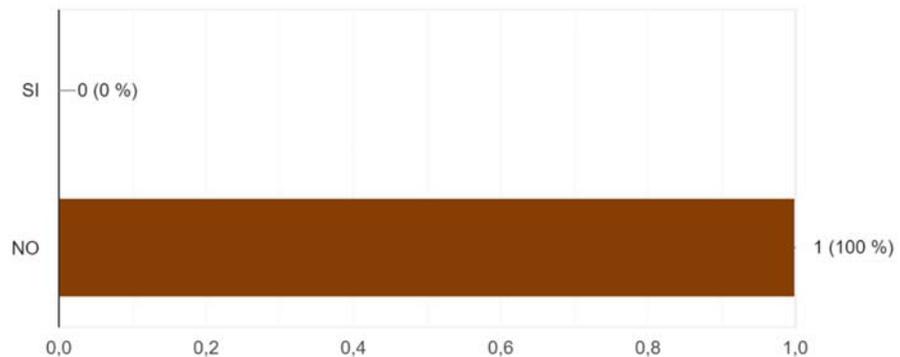
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un Plan de evacuación y sus responsables ante una emergencia, ausencia de rutas de evacuación, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**Figura 25**

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

Realiza Simulacros por lo menos una vez al año?

1 respuesta



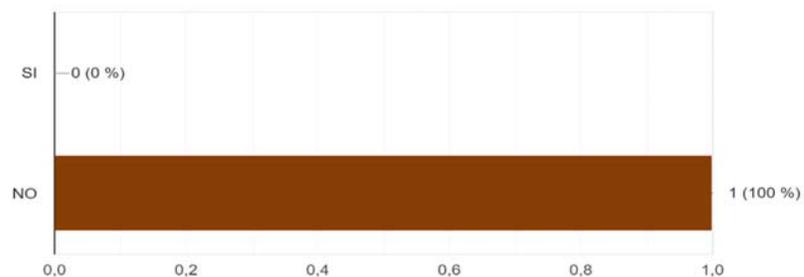
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, ausencia de rutas de evacuación, no realización de simulacros por lo menos una vez al año. obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la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



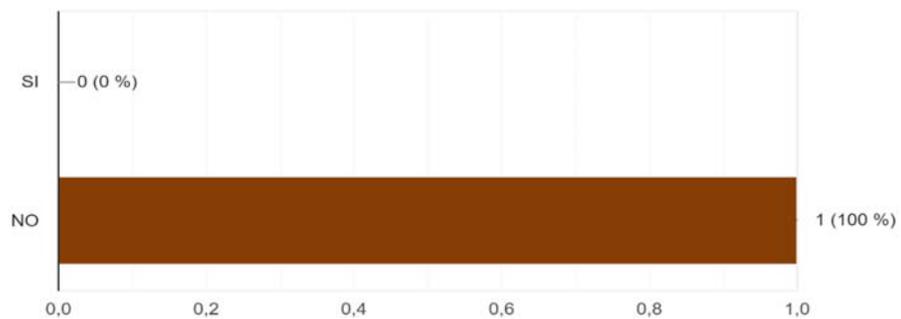
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta con un proceso y/o instructivo donde se establezca los pasos a seguir en el momento de presentarse un incidente y una enfermedad laboral, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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.

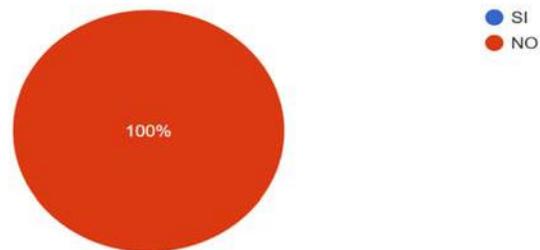
**✓ Verificar**

Verifica que los procedimientos y acciones en las operaciones de la organización estén diseñados para lograr los objetivos propuestos.

**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

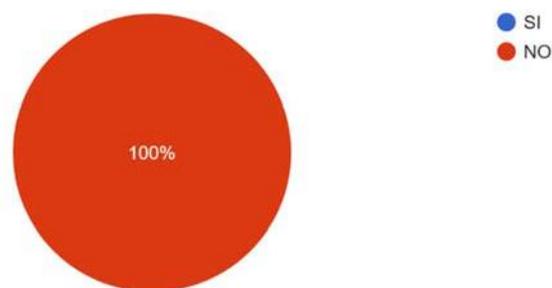


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, ni gestiona el cumplimiento de un sistema de gestión en SST, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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

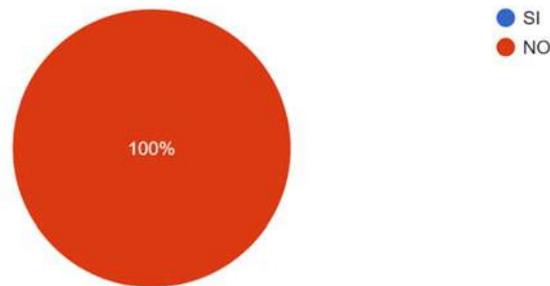


En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, ni gestiona los correctivos generados por la investigación de accidentes de trabajo, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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.

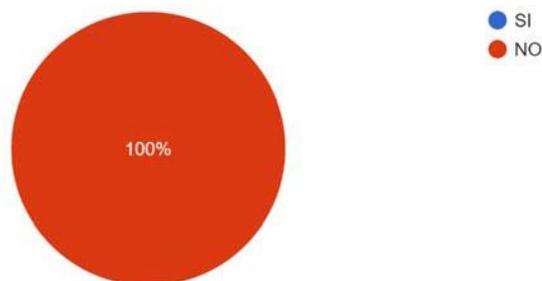
✓ **Actuar:**

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



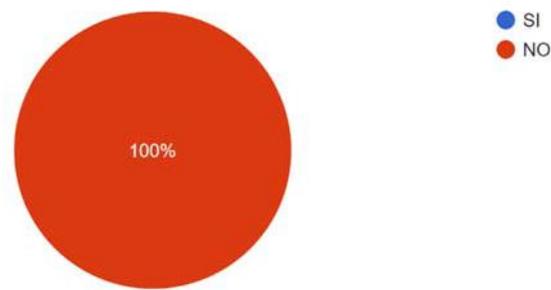
En la gráfica se puede señalar que la empresa delicias de la casa del llano, no cuenta, una acción correctiva es aquella que llevamos a cabo para eliminar la causa de un problema que disminuya un riesgo en una acción preventiva, obteniendo el 0% de cumplimiento en este estándar de la autoevaluación.

**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?

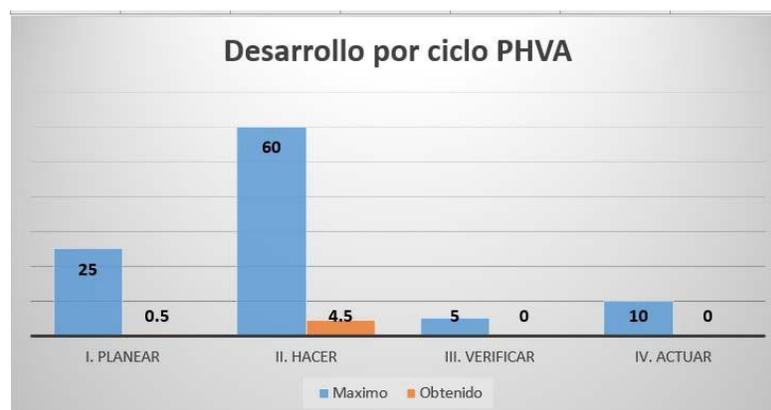
1 respuesta



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\\_rlsJs8IURWTVdTxHxnear\\_jsby0nulAzn5Cv\\_w/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScLx_LHDyc_rlsJs8IURWTVdTxHxnear_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

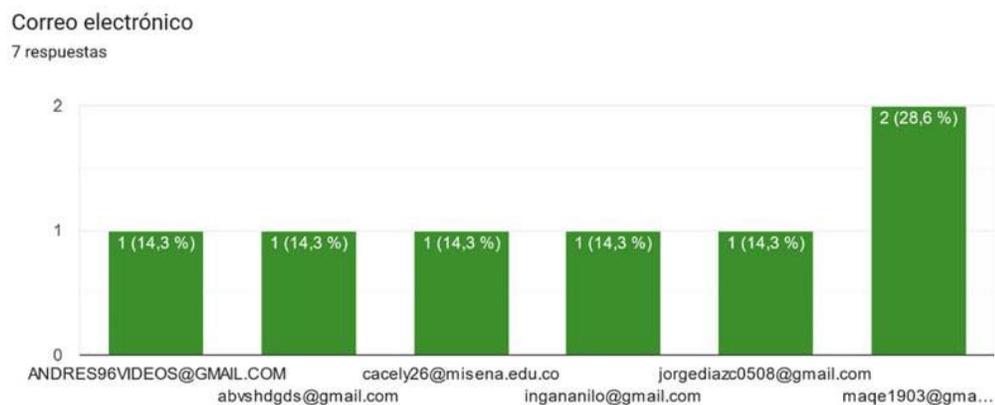
Links: [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc\\_1TH1CK3-ePwZIOtbcP7pa3rIpCHE0Yd0XCdIpn3\\_T5TLHw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc_1TH1CK3-ePwZIOtbcP7pa3rIpCHE0Yd0XCdIpn3_T5TLHw/viewform?usp=sf_link)

**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.



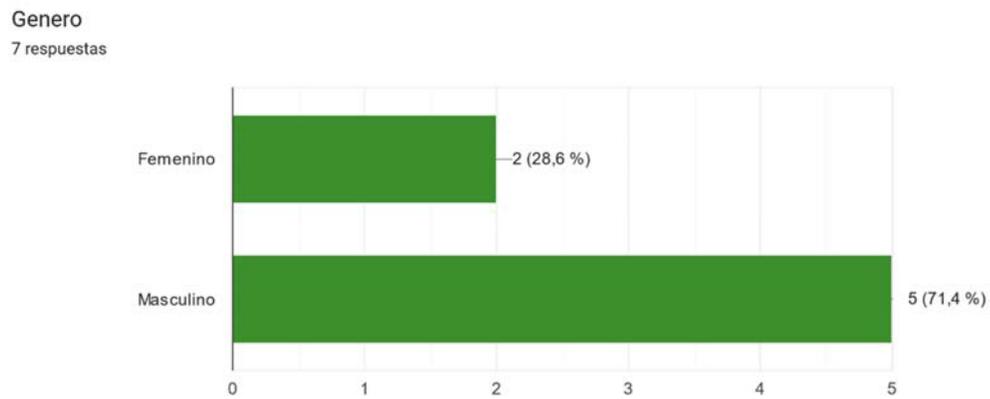
En la gráfica se puede evidenciar que la empresa delicias de la casa del llano, cuenta con 7 trabajadores incluyendo al gerente, donde todos estuvieron de acuerdo para la aplicación de la encuesta del perfil sociodemográfico con un 100%.

**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**

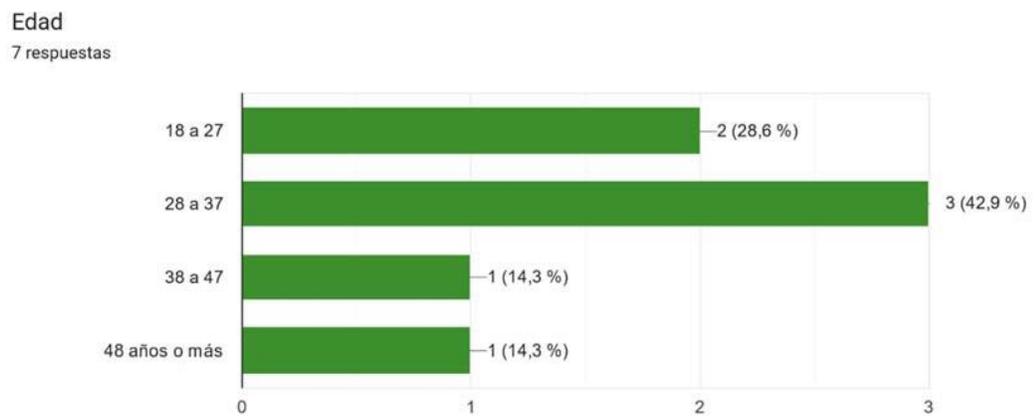
**Genero**



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**

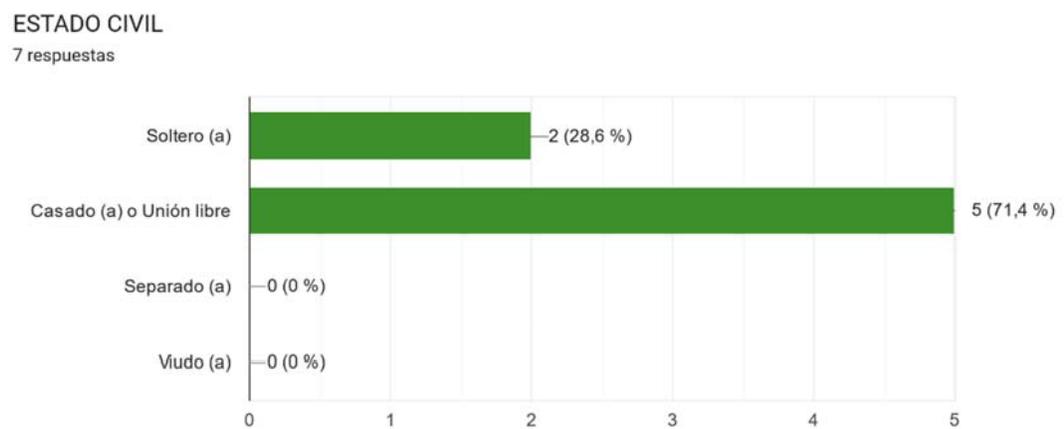
**Edad**



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**

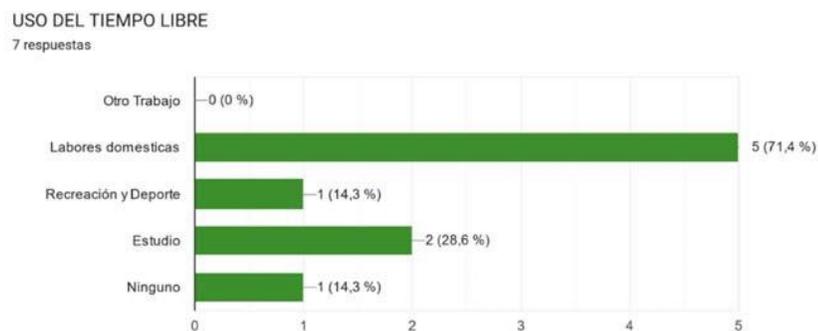
**Estado civil**



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**

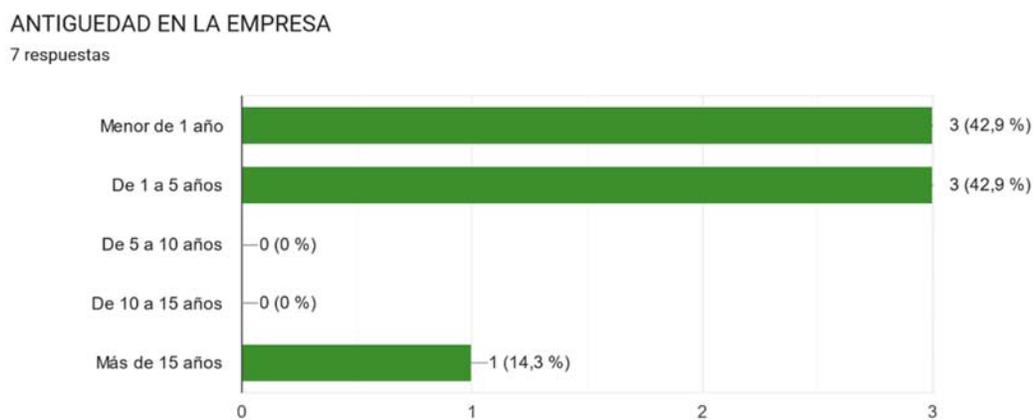
**Uso del tiempo libre**



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**

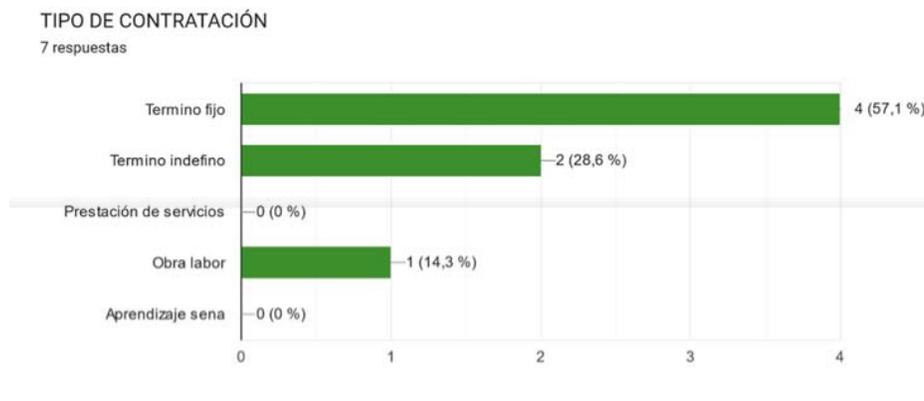
***Antigüedad en la empresa***



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***



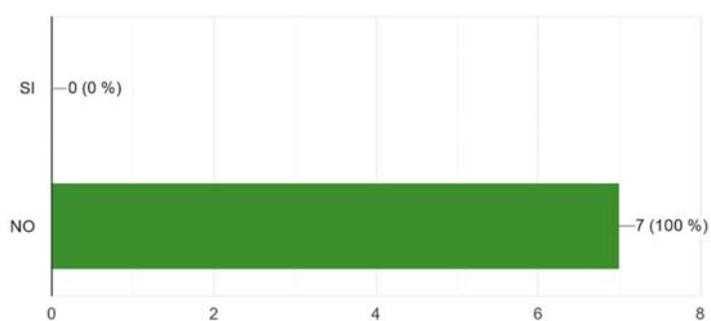
En la gráfica se puede evidenciar que solo 4 de los trabajadores tiene un tipo de contratación fijo y 2 una contratación de tiempo indefinido y solo 1 trabajador esta con una vinculación de obra labor.

**Figura 42**

***Le han diagnosticado alguna enfermedad.***

LE HAN DIAGNOSTICADO ALGUNA ENFERMEDAD

7 respuestas



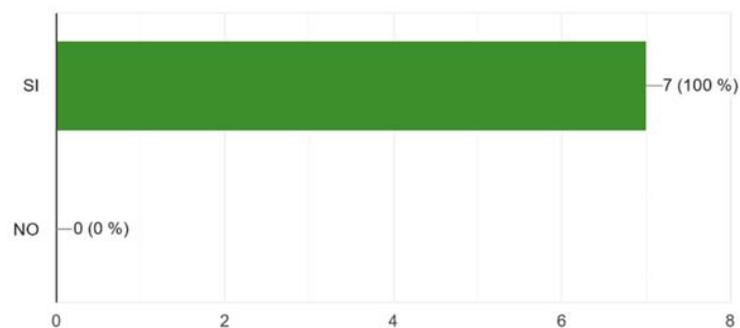
En la gráfica se puede evidenciar que favorablemente de los 7 trabajadores hasta el momento cuentan con ausencia de diagnósticos de enfermedad.

**Figura 43**

***Consume bebidas alcohólicas***

CONSUME BEBIDAS ALCOHOLICAS

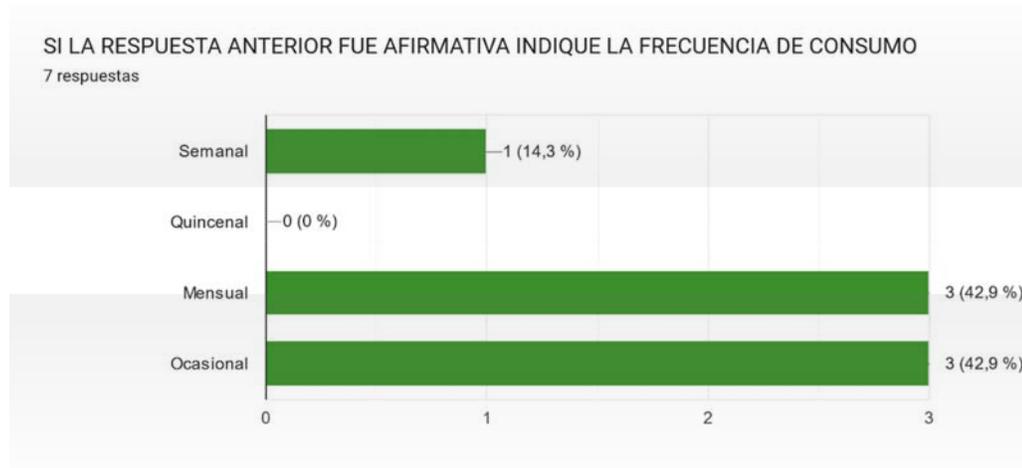
7 respuestas



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**

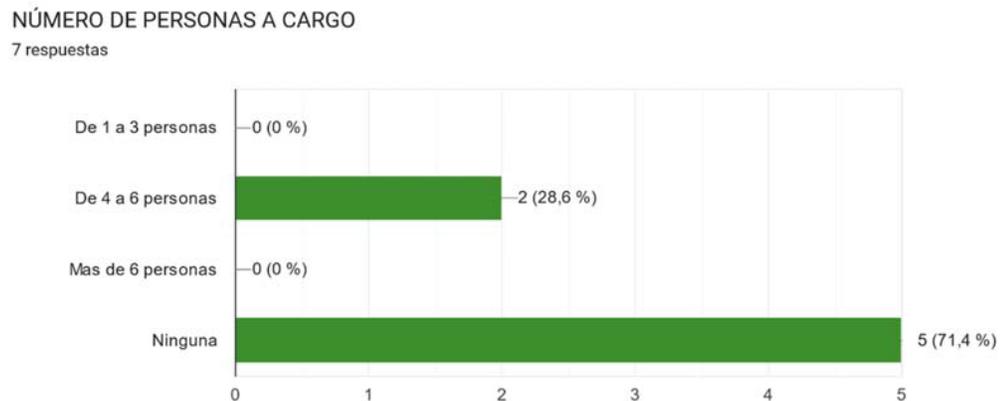
*Si la respuesta anterior fue positiva indique la frecuencia del consumo*



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**

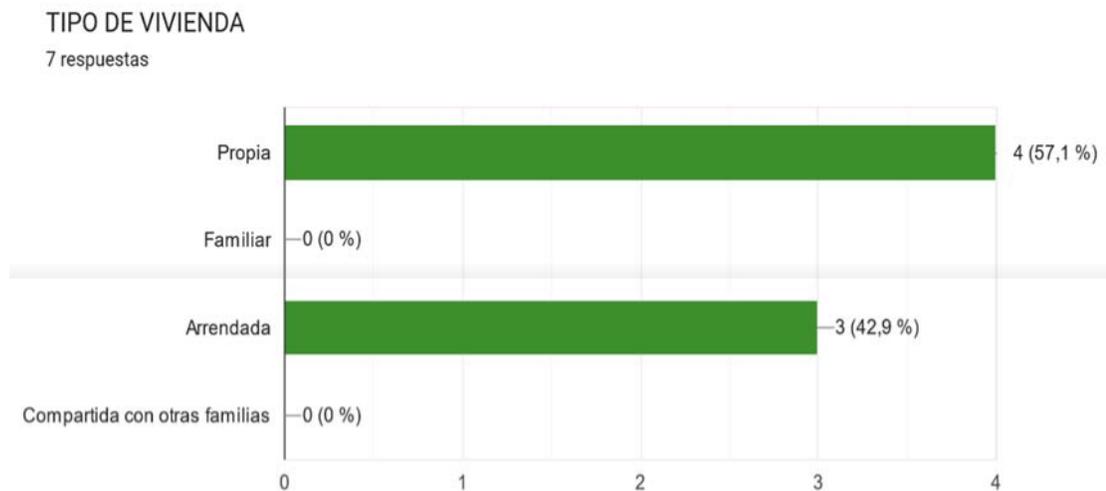
*Número de personas a cargo*



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**

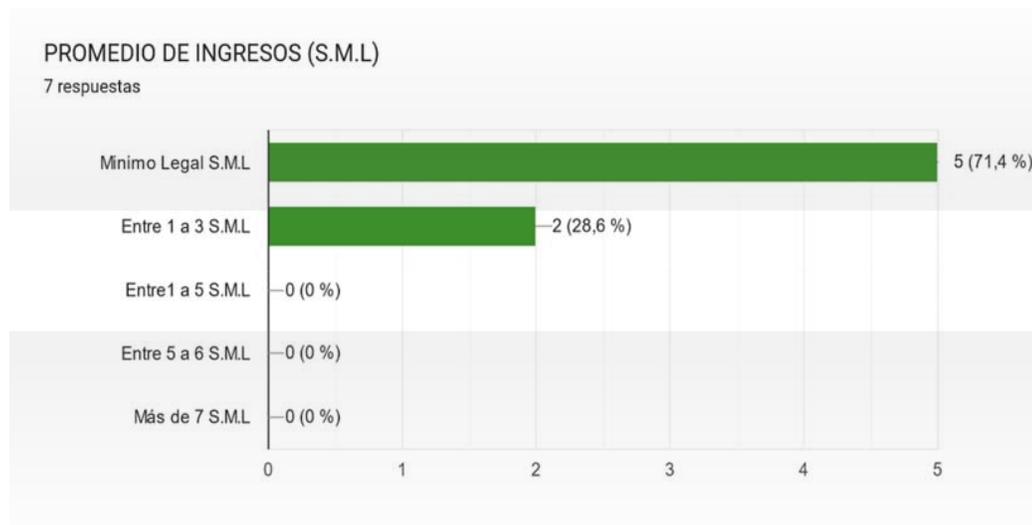
**Tipo de vivienda**



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**

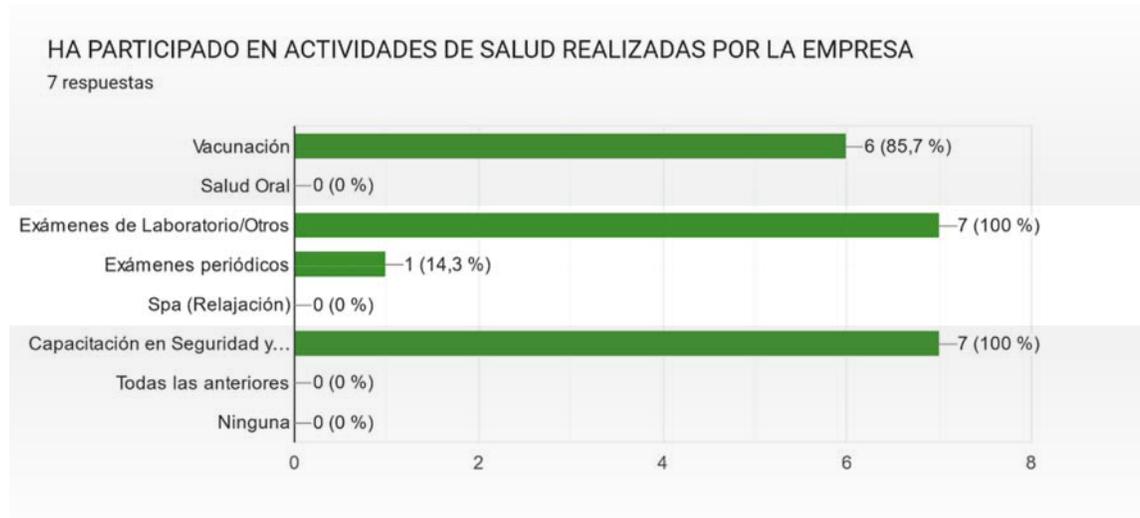
**Promedio de ingresos**



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**

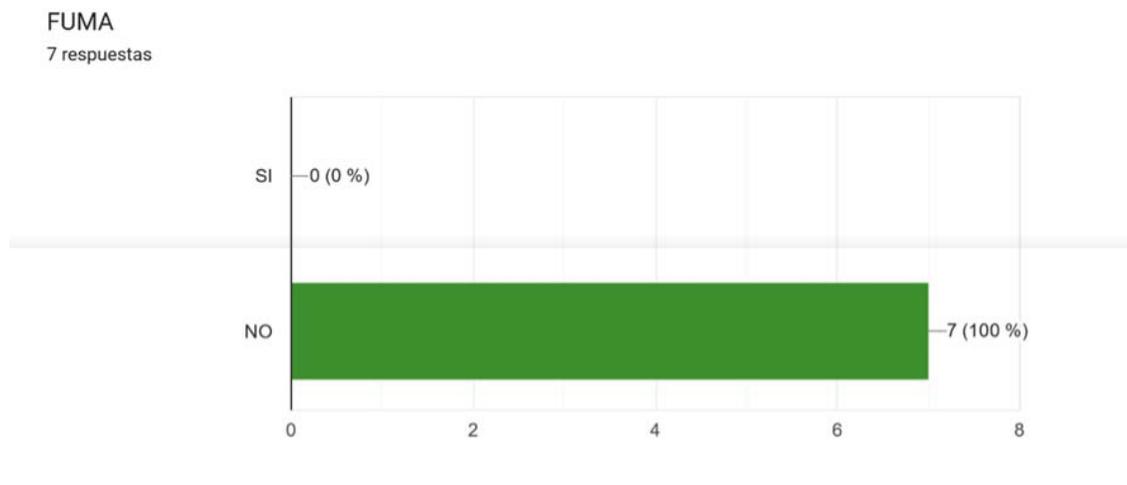
**Ha participado en actividades de salud realizadas por la empresa.**



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**

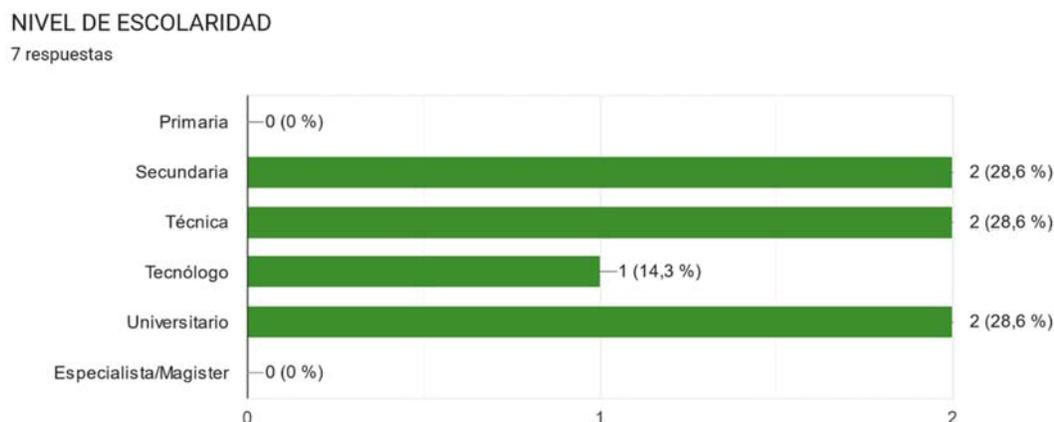
**Fuma.**



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.***



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:**

A continuación, se referencia el método propuesto por la Norma Técnica Colombiana GTC 45, acorde a la “GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS Y LA VALORACIÓN DE LOS RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL” (Icontec, 2012):

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 actual, de acción que incluya responsables, fechas de programación ejecución y estado como parte de la trazabilidad de la gestión S y SO.

**Tabla 2**

*Descripción de niveles de daño*

Categoría del daño	Daño leve	Daño moderado	Daño extremo
<b>Salud</b>	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.
<b>Seguridad</b>	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.” (Icontec, 2012)

### **Identificar los controles existentes**

Según la GTC 45, Sección 3.2 ACTIVIDADES PARA IDENTIFICAR LOS PELIGROS Y VALORAR LOS RIESGOS (Icontec, 2012):

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**

<b>Nivel de deficiencia</b>	<b>Valor de ND</b>	<b>Significado</b>
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**

<b>Nivel de exposición</b>	<b>Valor de NE</b>	<b>Significado</b>
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*

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		NOMBRE DEL ESTUDIANTE		CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN		FECHA DE EVALUACIÓN		NOMBRE DEL DOCENTE		NOMBRE DEL ASIGNADO																
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN	NOMBRE DEL DOCENTE	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO	NOMBRE DEL ASIGNADO					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN	NOMBRE DEL DOCENTE	CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16					
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	23
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	24
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	25
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	26
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	27
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	28
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	29
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	30
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	31
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	32
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	33
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	34
					CONOCIMIENTO DE LA HISTORIA DEL PERÚ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	35

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**

Según el Decreto 1072 (Con Fuerza de Ley, 2015), 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. 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 personales 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.***

<b>No.</b>	<b>Obligaciones del Empleador</b>	<b>Obligaciones del Trabajador</b>
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>

	prevengan 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 Sistema 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
Meta		
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**

<b>RIESGOS BIOLÓGICOS</b>	<b>RIESGOS QUÍMICOS</b>
<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>

<b>RIESGOS BIOMECÁNICOS</b>	<b>RIESGOS FÍSICOS</b>
<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>

<b>RIESGOS DE SEGURIDAD</b>	<b>RIESGOS PSICOSOCIALES</b>
<i><b>Mecánicos:</b> manejo inadecuado de Herramientas manuales o de oficina, Caída de objetos, Manipulación de materiales u objetos cortopunzantes, proyección de fragmentos o partículas, superficies calientes. <b>Eléctricos:</b> contacto eléctrico (Baja Tensión). <b>Locativos:</b> 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><b>Públicos:</b> Robos (Atracos), Atentados, Transito.</p>	<p><i>descansos, horas extras, dotación</i></p>
---	---

### **RIESGOS NATURALES**

*Sismos, terremotos, Inundaciones, vendavales*

**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%3%93n%20de%20un%20sistema%20de%20gesti%3%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%20DISE%3%91O%20SISTEMA%20GESTI%3%93N%20SEGURIDAD%20SALUD%20TRABAJO.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>

Congreso de Colombia, Ley 10, del 10 de enero de 1990. Por la cual se reorganiza el Sistema Nacional de Salud y se dictan otras disposiciones.

Congreso de Colombia, Ley 37, de 19 de noviembre de 1921. Que establece el seguro colectivo obligatorio.

Congreso de Colombia, Ley 44, de diciembre 13 de 1939. Por la cual se ordena el levantamiento de unos planos, se provee a la construcción de una obra hidráulica en los Municipios de

Piedecuesta y Floridablanca y se dicta una disposición sobre garantías a la entidad pública.

Congreso de Colombia, Ley 96 del 6 de agosto de 1938. Por la cual se crean los Ministerios de Trabajo, Higiene y Previsión Social y de la Economía Nacional.

Congreso de Colombia, la Ley 962, de julio 8 de 2005. Por la cual se dictan disposiciones sobre racionalización de trámites y procedimientos administrativos de los organismos y entidades del Estado y de los particulares que ejercen funciones públicas o prestan servicios públicos.

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>

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

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

Decreto 1072, del 26 de mayo de 2015, Pdte. de la Republica de Colombia [Con Fuerza de Ley], Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

Decreto 1295, de 22 junio de 1994. Ministro de Gobierno. Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales.

Decreto 1443, 2014. Pdte. de la Republica de Colombia [Con Fuerza de Ley], Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

Decreto 2350, del 30 de septiembre de 1944, Pdte. de la Republica de Colombia [Con Fuerza de Ley], que estableció los fundamentos del Código Sustantivo del Trabajo y la obligación de proteger a los trabajadores en su trabajo.

Decreto 2663, del 5 agosto de 1950. Pte Rep. De Colombia [Con Fuerza de Ley].

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.

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](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>

Medina, E. G. (2017). Manual de salud ocupacional. Manual Moderno.

Min. Protección Social. El Código Sustantivo del trabajo de 1951 (Art. 1, Art 2, Art 3 y Art. 4).

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>.

Osorio Osorio, J. A., Ramírez Marín, D., Sanabria Ramírez, P. A., & Sánchez Castrillón, J. C. (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.  
<http://repository.unilibre.edu.co/handle/10901/17813>

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>

Robledo, F. H. (2013). Seguridad y salud en el trabajo: Conceptos básicos. Ecoe Ediciones.

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

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](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\\_mintra\\_bajo\\_1075\\_1992.htm](https://www.cancilleria.gov.co/sites/default/files/Normograma/docs/resolucion_mintra_bajo_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](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>

- Seguridad industrial: Normas, sanciones, retos y métodos efectivos. (2017, septiembre 22).  
Revista IAlimentos. <https://www.revistaialimentos.com/es/noticias/seguridad-industrial-normas-sanciones-retos-y-metodos-efectivos>
- 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](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. *revistaialimentos*.  
doi:<https://www.revistaialimentos.com/seguridad-industrial-normas-sanciones-retos-métodos-efectivos/>.
- 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>
- Valencia Cardenas, J. C., & Gomez Rivera, Y. A. (2018). Diseño e implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo para la empresa Art Mode S.A.S, Contemplando el decreto 1072 de 2015, resolución 111 de 2017.  
<https://alejandria.poligran.edu.co/handle/10823/1432>

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 Sur colombiana - Facultad de Salud.

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> .





## Anexo B. Formatos

N°	DOCUMENTO	ENLACE DE ACCESO
1	REGLAMENTO EN SST DEL PERSONAL	<a href="https://docs.google.com/document/d/1LdGPals_Kyb-6neVmMyA5HoE0lau4D3n/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1LdGPals_Kyb-6neVmMyA5HoE0lau4D3n/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
2	REGLAMENTO DE HIGIENE	<a href="https://drive.google.com/file/d/1X5SzoJCj3xGkSYXx3l5wyp1mA5_gBQxC/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1X5SzoJCj3xGkSYXx3l5wyp1mA5_gBQxC/view?usp=share_link</a>
3	PROCEDIMIENTO SELECCIÓN, USO Y MANTENIMIENTO EPP	<a href="https://docs.google.com/document/d/1n_Le_P10I6JQHSzQ3DV7WAQR1LrZMzAG/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1n_Le_P10I6JQHSzQ3DV7WAQR1LrZMzAG/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
4	PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD	<a href="https://docs.google.com/document/d/1VpcizLt5l2fVA0LWF4AdR1JXHAYxdbzm/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1VpcizLt5l2fVA0LWF4AdR1JXHAYxdbzm/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
5	PRESUPUESTO DEL SG-SST	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Mcha5zXERbJfPqFmHYH-1LNBukLZBTOD/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Mcha5zXERbJfPqFmHYH-1LNBukLZBTOD/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
6	POLITICA SEGURIDAD Y SALUD	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Wciu_cZ04AN7SbSnNKwFq1u0Usl22Gu1/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1Wciu_cZ04AN7SbSnNKwFq1u0Usl22Gu1/view?usp=share_link</a>
7	POLITICAS DE USO EPP	<a href="https://drive.google.com/file/d/1vA99NAcxsQDvN4FAGMI6Kael67XydjjN/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1vA99NAcxsQDvN4FAGMI6Kael67XydjjN/view?usp=share_link</a>
8	POLITICA DE CONVIVENCIA	<a href="https://drive.google.com/file/d/1K_P4WuJG61RgD-wlxVWaH7ASIOfQEVfs/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1K_P4WuJG61RgD-wlxVWaH7ASIOfQEVfs/view?usp=share_link</a>
9	PLANTILLA HOJA DELICASA	<a href="https://docs.google.com/document/d/1rWxgrR38Qt1hGZajTnZ8Wc25LKQYoaVx/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1rWxgrR38Qt1hGZajTnZ8Wc25LKQYoaVx/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
10	PLAN DE TRABAJO ANUAL	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1VafPu51FNYICc-o5lzwguBIsKNm4lzRS/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1VafPu51FNYICc-o5lzwguBIsKNm4lzRS/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
11	PLAN DE EMERGENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS	<a href="https://docs.google.com/document/d/1zMdVzCM2Ar54szos2AxxZFVmgqrdLuUt/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1zMdVzCM2Ar54szos2AxxZFVmgqrdLuUt/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
12	MATRIZ DE EPP	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1l9sW7QKcwSI70zUbYp1h1DUv8ER0R8yh/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1l9sW7QKcwSI70zUbYp1h1DUv8ER0R8yh/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
13	MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGRO	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/13mgo0P0Oy0CS0BIBPJ1xqdzjoRZyHCCA/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/13mgo0P0Oy0CS0BIBPJ1xqdzjoRZyHCCA/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>

14	GUIA REALIZACION DE EVALUACIONES MEDICAS OCUPACIONALES	<a href="https://docs.google.com/document/d/1i9eGQxD5BbMfvWo5H0u7_edw4euXO7y7/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1i9eGQxD5BbMfvWo5H0u7_edw4euXO7y7/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
15	GUIA NOTIFICACIONES, REPORTE E INVESTIGACION DE INCIDENTES, ACCIDENTES Y ENFERMEDADES	<a href="https://docs.google.com/document/d/1_8nSjWfW3k0d-oNPxA9lfu6Gw1kFOTw0/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1_8nSjWfW3k0d-oNPxA9lfu6Gw1kFOTw0/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
16	FORMATO MATRIZ DE SEGUIMIENTO A EXAMENES MEDICOS OCUPACIONALES	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1FewNHueUtX9XUMaY4H4_CLdIAHx48uy/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1FewNHueUtX9XUMaY4H4_CLdIAHx48uy/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
17	FORMATO DE LECCION APRENDIDA	<a href="https://docs.google.com/document/d/18AyZG8eDZnTJBVfQWW65Lye24kPcRBRV/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/18AyZG8eDZnTJBVfQWW65Lye24kPcRBRV/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
18	FORMATO DE INSPECCION LOCATIVO	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1GH8ShR8211HrRkqC12RrelPozRjxQ9T9/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1GH8ShR8211HrRkqC12RrelPozRjxQ9T9/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
19	FORMATO DE INVESTIGACION ACCIDENTE	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1VUw8fDLe1QRWZzx45mLeVqDZFIMoD7Ta/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1VUw8fDLe1QRWZzx45mLeVqDZFIMoD7Ta/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
20	FORMATO DE INSPECCION DE EXTINTORES	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1v5fK68gZNtcxP_XE_yOPH4UBWT_CKoyS/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1v5fK68gZNtcxP_XE_yOPH4UBWT_CKoyS/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
21	FORMATO DE INSPECCION DE CAMILLA	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/11mwKnex3vMYndofTfhXC3SP9DpvoCHE1/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/11mwKnex3vMYndofTfhXC3SP9DpvoCHE1/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
22	FORMATO DE INSPECCION BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/19KkPCaAJu8ek7w0W_OGNin7hqxTjuIDI/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/19KkPCaAJu8ek7w0W_OGNin7hqxTjuIDI/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
23	CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/12eyhka1QuBCEsl5DVbAagelb8CTylejR/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/12eyhka1QuBCEsl5DVbAagelb8CTylejR/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
25	CRONOGRAMA ACTIVIDADES PROYECTO INVESTIGACION	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ZzIYil8ZjgMafz4dZ3mLsXqH3OQTcpN/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ZzIYil8ZjgMafz4dZ3mLsXqH3OQTcpN/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>

26	CARACTERIZACION CON INDICADORES CSI	<a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1qmntngbcwulztBGXblr4SNd0ygEwtVtz/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1qmntngbcwulztBGXblr4SNd0ygEwtVtz/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
27	AUTORIZACION PARA REALIZAR EL PROYECTO	<a href="https://drive.google.com/file/d/1TW7ZXzTYl_GRKsnZNCVPi8SC2kaeBS1k/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1TW7ZXzTYl_GRKsnZNCVPi8SC2kaeBS1k/view?usp=share_link</a>
28	CARTA ACEPTACION PARA REALIZAR EL PROYECTO	<a href="https://drive.google.com/file/d/1TW7ZXzTYl_GRKsnZNCVPi8SC2kaeBS1k/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1TW7ZXzTYl_GRKsnZNCVPi8SC2kaeBS1k/view?usp=share_link</a>
29	ACTA DE DESIGNACION DE VIGIA SST	<a href="https://drive.google.com/file/d/1vbSsZsJLEDmpcViu8N2M1r1Jpc3MzuIO/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1vbSsZsJLEDmpcViu8N2M1r1Jpc3MzuIO/view?usp=share_link</a>
30	ACTA DESIGNACION DE VIGIA SST	<a href="https://drive.google.com/file/d/1vbSsZsJLEDmpcViu8N2M1r1Jpc3MzuIO/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1vbSsZsJLEDmpcViu8N2M1r1Jpc3MzuIO/view?usp=share_link</a>
31	ACTA DE ENTREGA ORDEN EMO	<a href="https://docs.google.com/document/d/1clcMumev5gPCVGiiXaNLyEsU_7zpNfWE/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1clcMumev5gPCVGiiXaNLyEsU_7zpNfWE/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
32	ACTA ENTREGA EPP	<a href="https://docs.google.com/document/d/1obDIETAITXECbFbdOgYMbxayUEDIJkkR/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true">https://docs.google.com/document/d/1obDIETAITXECbFbdOgYMbxayUEDIJkkR/edit?usp=share_link&amp;oid=102220999060766263468&amp;rtpof=true&amp;sd=true</a>
33	ACTA CONSTITUCION COCOL	<a href="https://drive.google.com/file/d/10Rv3pmCrUNMpk6KkpMlOrHZo4FjilQuk/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/10Rv3pmCrUNMpk6KkpMlOrHZo4FjilQuk/view?usp=share_link</a>
35	CESION DE DERECHOS ALEJANDRO C. HERNANDEZ	<a href="https://drive.google.com/file/d/1YxUasTN_pCx0Nbn1kC9aqcBT-bhwwZSD/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1YxUasTN_pCx0Nbn1kC9aqcBT-bhwwZSD/view?usp=share_link</a>
36	CESION DE DERECHOS DANIEL R. DIAZ VELASQUEZ	<a href="https://drive.google.com/file/d/1jrBXUeUqS_ZCuUgk6bDwjGBrQ3d6eeAC/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1jrBXUeUqS_ZCuUgk6bDwjGBrQ3d6eeAC/view?usp=share_link</a>
37	CESION DE DERECHOS LINA TORRES	<a href="https://drive.google.com/file/d/1r5pUwK-onmB8R93UEBivlzLMHJVMRpA/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1r5pUwK-onmB8R93UEBivlzLMHJVMRpA/view?usp=share_link</a>
38	CESION DE DERECHOS GERENTE DELICIAS DE LA CASA LLANO	<a href="https://drive.google.com/file/d/1Lzq1lxcu35nmKlm5RGZzsRpiCGV-1riv/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1Lzq1lxcu35nmKlm5RGZzsRpiCGV-1riv/view?usp=share_link</a>
39	POLITICA DE PREVENCIÓN, RESPUESTA ANTE EMERGENCIA	<a href="https://drive.google.com/file/d/1O7tp5A4fTrRg-Hc84AaW-eOBnPrCG048/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1O7tp5A4fTrRg-Hc84AaW-eOBnPrCG048/view?usp=share_link</a>

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*



## ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

Por medio de la cual se crea el Comité de Convivencia Laboral  
De Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta.

### CONSIDERANDO

1. Que el artículo 10 de la Resolución número 2646 del 17 de julio de 2008, del Ministerio de la Protección Social, por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional, adopta la definición de Acoso Laboral así: "D) Acoso laboral: Toda conducta persistente y demostrable, ejercida sobre un empleado, trabajador por parte de un empleador, un jefe o superior jerárquico inmediato o mediato, un compañero de trabajo o un subalterno, encaminada a infundir miedo, intimidación, terror y angustia, a causar perjuicio laboral, generar desmotivación en el trabajo, o inducir la renuncia del mismo, conforme lo establece la Ley de 2006.
2. Que el artículo 10 de la Resolución número 2646 del 17 de julio de 2008, en mención, contempla como medida preventiva de acoso laboral el "*J.7 Conformar el Comité de Convivencia Laboral y establecer un procedimiento interno confidencial, conciliatorio y efectivo para prevenir las conductas de acoso laboral*".
3. Que la Ley 1010 del 2006 adoptan medidas para prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos en el marco de las relaciones de trabajo
4. Que la Sentencia de la Corte Constitucional C-780 de 2008 complementa la definición de acoso laboral, indicando que se aplica a las conductas que conduzcan a enfermedad laboral del trabajador, especialmente de estrés laboral.



### ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

5. Que el Ministerio del Trabajo mediante resolución 652 del 2012, estableció la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia laboral en entidades Públicas y empresas privadas.
6. Que el Ministerio del Trabajo mediante resolución 1356 del 2012, modifica parcialmente la resolución 652 del 2012.
7. Que la Guía PYES presenta el ítem del estándar 1.1.8 (E1.1.8) del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el artículo 9 de la Resolución 0312 de 2019 describe el ítem del estándar 1.1.8 así: *"Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del Comité de Convivencia Laboral"*.
8. Que el GRUPO 60\*, el artículo 16 de la Resolución 0312 de 2019 describe el ítem del estándar 1.1.8 así: *"Conformar y garantizar el funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral de acuerdo con la normatividad vigente."*
9. Que al constituirse los Comités de Convivencia Laboral como una medida preventiva de acoso laboral que contribuye a proteger a los trabajadores contra los riesgos psicosociales que afectan la salud en los lugares de trabajo, es necesario establecer su conformación.
10. Que, para efecto de propender por la operatividad de los Comités de Convivencia Laboral en las entidades públicas y empresas privadas, es necesario también establecer disposiciones relacionadas con su funcionamiento.
11. Que el gerente de Delicias de la casa Llano ubicada en Villavicencio – Meta. de acuerdo con lo establecido en el ámbito legal anteriormente expuesto deciden crear el Comité de Convivencia laboral soportando las estrategias para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y para la determinación del origen de las patologías causadas por el estrés ocupacional y asumir otras responsabilidades institucionales en pro de asegurar la calidad en la prestación del servicio.



## ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

Que, en virtud de lo anterior,

### RESUELVE:

#### Artículo definiciones:

**Acoso Laboral:** Toda conducta persistente y demostrable, ejercida sobre un empleado, trabajador por parte de un empleador, un jefe o superior jerárquico inmediato o mediato, un compañero de trabajo o un subalterno, encaminada a infundir miedo, intimidación, terror y angustia, a causar perjuicio laboral, generar desmotivación en el trabajo, o inducir a la renuncia del mismo.

**Inequidad laboral:** Asignación de funciones a menosprecio del trabajador.

**Factores de riesgo psicosociales:** Condiciones psicosociales cuya identificación y evaluación muestra efectos negativos en la salud de los trabajadores o en el trabajo.

**Estrés:** Respuesta de un trabajador tanto a nivel fisiológico, psicológico como conductual, en su intento de adaptarse a las demandas resultantes de la interacción de sus condiciones individuales, intralaborales y extra laborales.

**Artículo 2. Creación del comité de convivencia laboral:** Conformar el comité de Convivencia Laboral en la Clínica Integral de Emergencias Laura Daniela y su sede Clínica Santa Isabel.

**Artículo 3. Objetivo del comité:** El objetivo general del Comité de Convivencia Laboral es Crear mejores condiciones laborales para sus empleados, en busca de la promoción de una sana convivencia laboral, que contribuye a proteger a los trabajadores contra los riesgos psicosociales.

**Artículo 4. Conformación del comité:** El comité de Convivencia Laboral de la Clínica Integral de Emergencias Laura Daniela quedará conformado así:



## ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

El Representante legal de la Empresa, el Señor **CARLOS ALBERTO SERRANO DIAZ**, nombró como representantes principal y suplente a **CRISTIAN ALBEIRO CELY DIAZ** representante, a **JOHANNA PATRICIA AHUMADA** suplente.

Por parte de los colaboradores de Delicias de la casa Llano se nombró a: **CRISTIAN ALBEIRO CELY DIAZ** representante, **JOHANNA PATRICIA AHUMADA** suplente, estos últimos nombrados por votación general de Jos colaboradores.

Integrado el comité de convivencia laboral, tiene una vigencia del 2023-2025; se procedió de acuerdo a la resolución 652 de 2012 a nombrar el presidente y secretario del mismo, con el objeto de mantener la coordinación, organización y funcionamiento del Comité.

Seguidamente el Representante Legal de la Empresa designa como presidente a **CRISTIAN ALBEIRO CELY DIAZ** y por votación de los miembros del Comité se nombró a **JORGE VICENTE DIAZ CIPAGAUTA** como secretario.

Asistirán como invitados otros funcionarios, que el comité considere necesarios para tratar temáticas específicas, los cuales tendrán voz, pero no voto.

**Parágrafo 1:** Que la responsabilidad de cada uno de los miembros aquí mencionados consiste en asistir a las reuniones convocadas, permanecer durante el tiempo estipulado de la reunión y participar activamente en las temáticas abordadas, con el fin de garantizar la operatividad del comité, dando cumplimiento al cronograma de actividades planeado para el desarrollo del mismo.

**Parágrafo 2:** De acuerdo a los temas que se vayan a debatir en las sesiones del comité, el responsable del comité tendrá la autonomía de invitar a los funcionarios que considere pertinentes para aportar a la solución de un problema y sugerir la decisión adecuada.

**Artículo 5. Funciones del comité:** El Comité de Convivencia Laboral tendrá únicamente las siguientes funciones:



## ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

1. Recibir y dar trámite a las quejas presentadas en las que se describan situaciones que puedan constituir acoso laboral, así como las pruebas que las soportan.
2. Examinar de manera confidencial los casos específicos o puntuales en los que se formule queja o reclamo, que pudieran tipificar conductas o circunstancias de acoso laboral, al interior de la entidad pública o empresa privada.
3. Escuchar a las partes involucradas de manera individual sobre los hechos que dieron lugar a la queja.
4. Adelantar reuniones con el fin de crear un espacio de diálogo entre las partes involucradas, promoviendo compromisos mutuos para llegar a una solución efectiva de las controversias.
5. Formular un plan de mejora concertado entre las partes, para construir, renovar y promover la convivencia laboral, garantizando en todos los casos el principio de la confidencialidad.
6. Hacer seguimiento a los compromisos adquiridos por las partes involucradas en la queja, verificando su cumplimiento de acuerdo con lo pactado.
7. En aquellos casos en que no se llegue a un acuerdo entre las partes, no se cumplan las recomendaciones formuladas o la conducta persista, el Comité de Convivencia Laboral, deberá remitir la queja a la Procuraduría General de la Nación, tratándose del sector público. En el sector privado, el Comité informará a la alta dirección de la empresa, cerrará el caso y el trabajador puede presentar la queja ante el inspector de trabajo o demandar ante el juez competente.
8. Presentar a la alta dirección de la entidad pública o la empresa privada las recomendaciones para el desarrollo efectivo de las medidas preventivas y correctivas del acoso laboral, así como el informe anual de resultados de la gestión del comité de convivencia laboral y los informes requeridos por los organismos de control.



## ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

9. Hacer seguimiento al cumplimiento de las recomendaciones dadas por el Comité de Convivencia a las dependencias de gestión del recurso humano y salud ocupacional de las empresas e instituciones públicas y privadas.

10. Elaborar informes trimestrales sobre la gestión del Comité que incluya estadísticas de las quejas, seguimiento de los casos y recomendaciones, los cuales serán presentados a la alta dirección de la entidad pública o empresa privada

**Artículo 6. Funciones del responsable del comité:** El responsable del comité de convivencia laboral será **CRISTIAN ALBEIRO CELY DIAZ**, cumpliendo las siguientes funciones como presidente:

1. Convocar a los miembros del Comité a las sesiones ordinarias y extraordinarias.
2. Presidir y orientar las reuniones ordinarias y extraordinarias en forma dinámica y eficaz.
3. Tramitar ante la administración de la entidad pública o empresa privada, las recomendaciones aprobadas en el Comité.
4. Gestionar ante la alta dirección de la entidad pública o empresa privada, los recursos requeridos para el funcionamiento del Comité.

**Funciones del secretario:** El Comité de Convivencia Laboral deberá elegir entre sus miembros un secretario, por mutuo acuerdo, quien tendrá las siguientes funciones:

1. Recibir y dar trámite a las quejas presentadas por escrito en las que se describan las situaciones que puedan constituir acoso laboral, así como las pruebas que las soportan.
2. Enviar por medio físico o electrónico a los miembros del Comité la convocatoria realizada por el presidente a las sesiones ordinarias y extraordinarias, indicando el día, la hora y el lugar de la reunión.
3. Citar individualmente a cada una de las partes involucradas en las quejas, con el fin de escuchar los hechos que dieron lugar a la misma.



## ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

4. Citar conjuntamente a los trabajadores involucrados en las quejas con el fin de establecer compromisos de convivencia.
5. Llevar el archivo de las quejas presentadas, la documentación soporte y velar por la reserva, custodia y confidencialidad de la información.
6. Elaborar el orden del día y las actas de cada una de las sesiones del Comité.
7. Enviar las comunicaciones con las recomendaciones dadas por el Comité a las diferentes dependencias de la entidad pública o empresa privada.
8. Citar a reuniones y solicitar los soportes requeridos para hacer seguimiento al cumplimiento de los compromisos adquiridos por cada una de las partes involucradas.
9. Elaborar informes trimestrales sobre la gestión del Comité que incluya estadísticas de las quejas, seguimiento de los casos y recomendaciones, los cuales serán presentados a la alta dirección de la entidad pública o empresa privada.

**Artículo 7. Funciones de los miembros del comité:** los miembros designados en el artículo 5, cumplirán las siguientes funciones:

Emitir su opinión sobre los asuntos que se traten en las sesiones del Comité y brindar la asesoría requerida para coadyuvar al mejor cumplimiento de sus objetivos, políticas y atribuciones.

Proponer acuerdos específicos sobre las acciones que deban articular los procesos institucionales para fortalecer los mecanismos de control interno, autocontrol, autoevaluación y desarrollo administrativo.

Promover el cumplimiento de las acciones acordadas en las sesiones del Comité, de conformidad con los plazos establecidos y las responsabilidades asignadas.

Sugerir la participación de invitados a las sesiones del Comité.

Comunicar al responsable las irregularidades que se detecten respecto al funcionamiento del Comité.



## ACTA DE CONSTITUCIÓN DE COMITÉ COCOL

**Artículo 8. Periodicidad del comité:** El Comité de convivencia laboral se reunirá ordinariamente cada 3 meses y de manera extraordinaria cuando se considere necesario. De cada reunión se levantará un acta en la que se dejará constancia de todas las situaciones tratadas dentro del comité, las conclusiones, recomendaciones con los correspondientes soportes y la firma de los asistentes.

**Parágrafo I.** De forma extraordinaria se puede sesionar en cualquier tiempo cuando las circunstancias lo requieran; para las sesiones extraordinarias la citación se enviará con al menos dos (2) días de anticipación y en ella sólo se atenderá el asunto que comprenda la convocatoria correspondiente.

**Artículo 9. Duración del comité:** cada sesión deberá tener una duración máxima de 60 minutos y deberá programarse por lo menos con cinco (5) días hábiles de anticipación y durante la jornada laboral, en las instalaciones de la empresa.

**Artículo 10.** La presente acta rige a partir de la fecha de su aprobación.

Dado en Villavicencio, a los *04* días del mes de marzo del 2023

---

**GERENTE**



Calle 35D No. 20 - 40 Br. Jordan Paraiso

683 5779 / 315 771 8713 - 320 420 3667

Fecha: \_

## **ACTA DE ENTREGA DE ORDEN DE EXAMENES MEDICO OCUPACIONALES**

Yo, \_ identificado con CC No. \_

De \_ , autorizo de manera voluntaria a la Delicias de la Casa

Llano. Para ejecutar la evaluación médica ocupacional y las pruebas paraclínicas correspondientes por mi empresa contratante, certifico que he sido informado(a) acerca de la naturaleza y propósito de la evaluación médica ocupacional, he entendido que son necesarias para establecer si mis condiciones de salud no se van a ver afectadas por las funciones que voy a desempeñar o desempeño en la empresa.

Lo anterior, de acuerdo a lo contemplado en la Resolución 1016 de 1989 y Resolución 2346 de 2007, por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales". Así mismo, en cumplimiento a lo establecido en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (Decreto 1072 de 2015 Numeral 6), remite orden de dichas pruebas, las cuales son de **OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**, teniendo en cuenta las exigencias contempladas en el perfil de cargo del trabajador, garantizando la adquisición del certificado de aptitud medico laboral vigente. Doy mi consentimiento para que se informe al médico laboral sobre las condiciones de mi estado de salud y se le remita copia de evaluación médica ocupacional y/o los exámenes paraclínicos que me fueron realizados. Así mismo, autorizo suministrar dicha información a las autoridades judiciales y a las entidades del sistema de seguridad social (ARL, EPS, AFP, JCIY SECRETARIAS DE SALUD, SUPERSALUD E INVIMA) que las requieran como parte del proceso de calificación de origen de la enfermedad y/o accidente y para calificación de la pérdida de capacidad laboral. Del mismo modo, autorizo a la organización archivar los datos de mi historia clínica ocupacional y/o exámenes paraclínicos en la hoja de vida como parte del diagnóstico de las condiciones de salud. A continuación, se demarcan con una "X" los exámenes solicitados:



 Calle 35D No. 20 - 40 Br. Jordan Paraiso  
 683 5779 / 315 771 8713 - 320 420 3667

INGRESO	EXAMEN MÉDICO PERIÓDICO
Examen médico de egreso	Examen médico de reubicación
Examen médico post-incapacidad	Examen médico por cambio ocupacional
<b>CON ÉNFASIS EN:</b>	
Osteomuscular	Rayos X de columna dorso lumbar
Espirometría	Rayos X de tórax
Audiometría	Examen de laboratorio específico, incluyendo de sangre
Visiometria	Electrocardiograma
Examen de trabajo en alturas (Incluye perfil lipídico, glicemia y hemograma)	Otros, ¿Cuál?:

Nota: una vez entregada la orden usted dispone de **cinco días hábiles** para la realización de los mismos, recalando que el incumplimiento a la no realización en los tiempos establecidos, dará lugar a sanciones disciplinarias por parte de la oficina de gestión humana. Así mismo, cabe aclarar que cuando el examen es de retiro, según el código sustantivo del trabajo artículo 57 numeral 7, el trabajador tiene 5 días hábiles para asistir a realizarse los mismos, vencido dicho término, se entenderá su renuncia a este derecho, o si entregada la orden usted no concurre a la práctica del referido examen.

Recibe Conforme: \_

Cargo: \_

\_\_\_\_\_  
Fecha y hora de recibido:

\_\_\_\_\_  
Firma Gerente y/o Administrador de la Empresa:

## ACTA DE ENTREGA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Por intermedio de la presente, Yo,  
- , con CC. No.

- , de constancia de haber recibido los elementos de protección personal (EPP) proporcionados por DELICIAS DE LA CASA LLANO, para ser utilizado solo dentro de la planta de producción ejerciendo y cumpliendo las buenas prácticas de seguridad y salud en el trabajo; es de uso obligatorio desempeñar mis labores en planta. La dotación de la indumentaria recibida consta de:

ELEMENTO DE PROTECCION PERSONAL	NUEVO	REPOSICIÓN	CANTIDAD

Recibe Conforme: \_

Cargo: \_

Firma Gerente y/o Administrador de la Empresa: \_



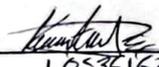
📍 Calle 35D No. 20 - 40 Br. Jordan Paraiso  
☎ 683 5779 / 315 771 8713 - 320 420 3667

Fecha: 10-Abril 2023

### ACTA DEFINICIÓN VIGIA DE EMPRESA

Por intermedio de la presente, Yo, Carlos Alberto Serrano Diaz gerente general de DELICIAS DE LA CASA LLANO, designo al señor(a) Christian Alberto Cely Droz como Vigía de la empresa, el cual deberá garantizar las buenas prácticas de salud y seguridad en el trabajo dentro de la empresa, además de participar en las capacitaciones ofrecidas por parte de la ARL. La persona designada, al firmar este documento está de acuerdo en cumplir con las responsabilidades asignadas a partir de la fecha designada en esta acta.

Se firma como constancia de la anteriormente dictado:

Vigía:   
1053616290

Gerente:   
cc 13.834893



**DELICIAS DE LA CASA LLANO**

**N.I.T.13834893-7**

Villavlcncio 10 de octubre del 2022

**PARA:** Alejandro C. Hernández. Ingeniero Civil. Daniel R. Diaz Velásquez, Ingeniero Civil. Lina Torres Orcaita, Fisioterapeuta.

**ASUNTO:** Autorización para realizar proyecto de Investigación titulado SG-SST de la empresa Delicias de la Casa Llano.

Saludos cordiales,

Por medio de la presente y de acuerdo a la solicitud presentada, se autoriza realizar su proyecto de Investigación titulado SG-SST de la nuestra empresa Delicias de la Casa Llano, con el apoyo y supervisión de mi hija, Libia Patricia Rojas Carreño quien Administra la Planta.

Gracias por la atención prestada,

Atentamente,

**CARLOS ALBERTO SERRANO**

Representante Legal

Empresa Delicias de la Casa Llano.

VILLAVICENCIO, 28 DE MARZO DE 2023

Señores

Corporación Universitaria UNITEC

Centro de Investigaciones

Cordial saludo.

Por medio de la presente comunicación la empresa Delicias de la casa Llano autoriza *a los* estudiantes ALEJANDRO CLAVIJO HERNANDEZ y DANIEL RICARDO DIAZ VELASQUEZ *a elaborar* su trabajo de grado para el periodo 2023, titulado 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. .

a empresa Delicias de la casa Llano conoce el ejercicio investigativo que realizarán los estudiantes y entiende que las conclusiones por él emanadas poseen carácter estrictamente académico, pues su objetivo es aportar en el proceso formativo de los mencionados estudiantes.

Cordialmente



---

Carlos Alberto Serrano Díaz

Gerente General Delicias de la casa Llano









Verificar, periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la organización, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los proveedores y contratistas.	Licitaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo - Emergencias / Accidental de trabajo y Responsabilidad de los proveedores en el SO-SST	proveedores	OBJETIVOS COGNITIVOS	teórico	virtual	7	proveedores	Anual	Área de SST	Menos de una hora		0%	
--	---	-------------	----------------------	---------	---------	---	-------------	-------	-------------	-------------------	--	----	--

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
ACTIVIDADES PROGRAMADAS MES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACTIVIDADES EJECUTADAS MES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO MES	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%	0000%
META	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%



# COPIA CONTROLADA

## DIAGNÓSTICO PARA OBTENER NECESIDADES DE CAPACITACION EN SST

FECHA:

28/02/2023



CRITERIO TEMA DE CAPACITACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE CAPACITACIÓN	TEMA DE CAPACITACIÓN
Normatividad legal vigente	Tiene como finalidad brindar información específica del lugar de trabajo en el cual la persona se desempeñará, buscando la adaptación, dando a conocer su entorno, relaciones, actividades a desarrollar, responsabilidades, derechos y obligaciones.	Inducción y reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST
Normatividad legal vigente	De acuerdo al Decreto 1072 de 2015, que recoge lo que estaba contenido en el Decreto 1443 de 2014, el incumplimiento en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo implica sanciones que van desde multas, hasta el cierre temporal o definitivo de la empresa. Por ese motivo es importante conformar y capacitar al VIGÍA.	Formación al Vigía: funciones y responsabilidades del comité; Investigación de casos; procedimiento para las quejas; confidencialidad de la información.
Normatividad legal vigente	De acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y la norma técnica Colombiana GTC 45 del 2012 que recoge y reglamenta la identificación de peligros, evaluación del riesgo, controles administrativos y de ingeniería.	Socialización de la Matriz de identificación de riesgos y peligros.
Normatividad legal vigente	Promover en los trabajadores expuestos a riesgo químico la adopción de métodos seguros de trabajo y la participación activa en la prevención de trabajo y el aporte de propuestas de solución.	Riesgo Químico: hojas de vida, almacenamiento y fichas técnicas de productos.
Competencias a desarrollar para fortalecer las funciones	Prevenir incidentes e incidentes de trabajo con riesgo laborales y otras lesiones derivadas del uso de herramientas en la prestación de servicio.	Capacitación en prevención de incidentes, accidentes y enfermedades laborales
Normatividad legal vigente	Impulsar al logro de objetivos, mejora la productividad y desarrolla habilidades para el autocuidado. Además, incrementa el valor y competitividad de los colaboradores, entregándoles más oportunidad dentro y fuera de sus lugares de trabajo.	Prevención de riesgos laborales

Normatividad legal vigente	Entregar conocimiento y conciencia sobre la importancia del autocuidado y así generar una cultura en el uso de epp en las actividades diarias, minimizando las probabilidades de que se materialicen los accidentes.	Capacitación en Uso de elementos de protección personal
Normatividad legal vigente	Responder a una necesidad de la organización, además permitirá estar alineados a la estructura administrativa y operativa emitida por los entes gubernamentales que busca encaminar sus lineamientos hacia una cultura de prevención para evitar o mitigar la atención de una situación de emergencia.	Socialización plan de emergencias: Manejo de extintores, identificación de riesgos y peligros,
Normatividad legal vigente	Por la naturaleza de su labor deben contar con competencias específicas en prevención y atención de las emergencias que se presenten en el interior de la organización en temas como Sistema Comando de Incidentes, Primeros Auxilios, Manejo y Control del Fuego, Técnicas de Rescate, Inmovilización y Transporte.	Formación Brigada de Emergencia
Normatividad legal vigente	Los colaboradores adquirirán los conocimientos necesarios para valorar y en su caso modificar conductas y hábitos susceptibles de provocar riesgos dorso-lumbares y músculo-esqueléticos, permitiendo fomentar estrategias que ayuden al trabajador a adoptar un estilo de vida saludable, teniendo en cuenta los factores individuales propios del trabajador, y factores externos propios a la organización, que intervienen en la conducta y adquisición de los hábitos.	Higiene Postural: Manejo seguro de cargas
Normatividad legal vigente	Los colaboradores deben tener capacitación y entrenamiento del tipo de trabajo a realizar y conocer en detalle los peligros a los cuales estará expuesto.	Capacitación en educación incidental, actos y condiciones inseguras.
Normatividad legal vigente	Pretende proporcionar conocimientos encaminados a la promoción de la actividad física, alimentación saludable, salud mental, control de consumo de sustancias psicoactivas, alcohol y tabaco, como herramientas necesarias que ayuden a los trabajadores en su vida cotidiana.	Capacitación estilo de vida y trabajo saludable: Nutrición y buenos hábitos alimenticios.
Normatividad legal vigente	Informar a todo el Personal de la organización la naturaleza y Características del riesgo psicosocial	Riesgo Psicosocial: Salud mental y manejo del estrés, trabajo en equipo.

Normatividad legal vigente	Garantizar que todos los colaboradores que hacen parte del equipo de trabajo estén bien física y psicológicamente, que inicien el recorrido diario pensando en su bienestar personal y familiar	Seguridad Vial (manejo defensivo).
Normatividad legal vigente	Verificar, periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la organización, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los proveedores y contratistas.	Lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo / Emergencias / Accidentes de trabajo y Responsabilidades de los proveedores en el SG-SST

Diseño propio teniendo en cuenta la normativa de Seguridad y Salud en el trabajo (decreto 1072 del 2015, resolución 0312 del 2019 y NTC GTC 45 del 2012).



**Fecha de la Inspección:** \_\_\_\_\_

**Firma Responsable de la Inspección:**

\_\_\_\_\_

**Firma del Vigía de S.S.T:**

**Elaboración propia.**







FORMATO DE INSPECCIÓN DE SEGURIDAD LOCATIVA - ORDEN Y ASEO

ASPECTO A EVALUAR	CLASIFICACIÓN	OBSERVACIONES	ASPECTO A EVALUAR	CLASIFICACIÓN	OBSERVACIONES	ASPECTO A EVALUAR	CLASIFICACIÓN	OBSERVACIONES
FACTOR DE RIESGO ELECTRICO			FACTOR DE RIESGO LOCATIVO			CONDICIONES DE ORDEN Y ASEO		
¿Las subestaciones y cuartos eléctricos permanecen cerrados y solo son manipulados por personal?			Los pisos tienen superficies seguras y adecuadas para el trabajo?			Los productos, insumos o materia prima están bien apoyados y ordenados en forma adecuada?		
Los tomacorrientes expuestos a la intemperie cuentan con protección contra posibles salpicaduras de agua.			Los operarios mantienen los pisos limpios Y secos?			Se tiene un programa de reciclaje y protección al medio ambiente?		
Todos los alambres y cables de maquinas están entubados y se han fijados a la pared?			Los pisos y pasillos en todas las áreas están libres de obstáculos que puedan producir un accidente?			Los resguardos de seguridad que hay en los equipos y/o maquinas están debidamente empotrados?		
Las cajas eléctricas de fusibles y los tableros de distribución permanecen cerrados están claramente señalizados e identificados?			Las entradas, pasillos y área en general están libres de obstrucciones?			Los operarios de los equipos y/o maquinas utilizan los resguardos de seguridad?		
Todas las instalaciones eléctricas cuentan con suiches y tomacorrientes en buen estado y funcionamiento?			Los extintores están libres de obstrucciones?			Los recipientes donde se recolecta objetos (ropa sucia y/o limpia, medicamentos, dispositivos y/o equipos, basura) son adecuados en tamaño y numero?		
Todos los equipos, incluyendo cubierta de motores tienen descarga a tierra?			Los extintores se encuentran ubicados a una altura cómoda para su manipulación de acuerdo a la norma y están libres de obstáculos?			Los recipientes asignados en el área para la disposición de los residuos están en buen estado, son suficiente y adecuados para la cantidad y clase de residuo (reciclables y no reciclables).		
Se evidencia el empleo de extensiones e instalaciones provisionales y cuando se presentan están debidamente señalizadas?			Los equipos se encuentran limpios y libres de materiales innecesarias o colgantes?			Los puestos de trabajo se encuentran debidamente aseados (incluye estantes, cajones, paredes, detrás de mesas, cables, equipos).		
Existe un programa de mantenimiento periódico de todos los equipos e instalaciones eléctricas?			Se cumple con niveles de temperatura del área de trabajo entre 18 y 23° C.			Los pisos están limpios y libres de regueros y obstáculos.		
Las instalaciones expuestas, cuentan con canaletas, accesorios y/o fijación apropiados.			El lugar de almacenamiento de los cilindros que se encuentran dentro de las zona de trabajo, están aislados por paredes construidas de materiales incombustibles, con salidas de emergencia.			Los escalones están limpios y poseen cintas antideslizantes.		
El cableado eléctrico se encuentra protegido, ordenado y canalizado.			El sistema de iluminación y ventilación en el lugar es eficiente?			El lugar de almacenamiento de los implementos de aseo está limpio. Los elementos de aseo se guardan limpios.		
Las cajas de breakers están señalizadas.			Los pisos están libres de huecos, desniveles y obstáculos.			El lugar de almacenamiento de los implementos de aseo está libre de objetos innecesarios.		
<b>EMERGENCIA</b>			<b>PROCEDIMIENTOS</b>			<b>FACTOR DE RIESGO BIOMECANICO</b>		

Todas las áreas cuentan con señalización de emergencias, clara y visible, (Extintores, salidas de emergencia, rutas de evacuación).			El personal conoce los conceptos de incidentes, accidentes de trabajo, actos y condiciones inseguras?			Las estanterías están en buen estado.		
Las salidas de emergencias se encuentran libres de obstáculos y disponibles.			El personal conoce el procedimiento de evacuación en caso de situación de emergencia?			Hay escaleras disponibles y en buen estado para acceder a los sitios altos.		
El personal conoce el Plan de Emergencias de la Institución.			Al subir y bajar escaleras, lo hacen peldaño por peldaño, sin correr, por la derecha y utilizan el pasamanos.			Los elementos están almacenados de forma ordena.		
Los trabajadores identifican los extintores cercanos al área y corresponden al tipo de fuego que puede presentarse en el área.			Al caminar y desplazarse por escaleras lo hacen sin estar leyendo o utilizando cualquier otro distractor.			El sistema de almacenamiento es concordante con la forma, peso y tamaño de los elementos. (los objetos de mayor peso y tamaño abajo)		
Existe señalización de advertencia frente a riesgos específicos?			El personal es concentrado en su labor y no realiza acciones desconcertantes o peligrosas (correr, jugar, comer, hablar por celular, etc.) en el área de trabajo?			Las sillas (rodachinas, cojinería, sistemas mecánicos) se encuentran en buen estado.		
Las áreas de almacenamiento están señalizadas y demarcadas?			Están capacitados en riesgos por el mal uso o estados de herramientas y equipos?			Se tiene establecida y se cumple con la norma: Hombres máximo 25 Kg de carga compacta y mujeres máximo 12.5 Kg.		
Los extintores, camillas y botiquines están debidamente señalizados			Están capacitados en el Manual de Bioseguridad de la institución?			Las estanterías están en buen estado.		
Alarma de emergencia			Están capacitados en el Plan de Emergencias y Evacuación de la institución?					
Señalización durante la realización de trabajos o movimientos peligrosos.								
Señalización zonas restringidas.								
Señalización y demarcación de equipos.								
Señalización y demarcación de áreas de trabajo								
Los empleados identifican el coordinador de evacuación, ruta de salida y punto de encuentro.								
El personal del área esta entrenado para emergencias								

**Fecha de la Inspección:**

\_\_\_\_\_

**Firma Responsable de la Inspección:**

\_\_\_\_\_

**Firma del Vigía de S.S.T:**

\_\_\_\_\_

**Elaboración propia.**

**FORMATO DE INVESTIGACION DE INCIDENTES Y ACCIDENTES DE TRABAJO  
PARA EMPRESAS AFILIADAS A ARL-SURA RESOLUCION 1401 DE 2007**

ACCIDENTE \_ ACCIDENTE GRAVE \_ ACCIDENTE MORTAL \_ ACCIDENTE LEVE \_ INCIDENTE \_

FECHA EN QUE SE ENVÍA LA INVESTIGACIÓN A LA ARL: FECHA EN QUE SE ENVÍA RECOMENDACIÓN A LA EMPRESA:

\_ / \_ / \_ MM/DD/AA \_ / \_ / \_ MM/DD/AA

COORDINADOR DELEGADO: CARGO:  
EPS A LA QUE ESTÁ AFILIADO CÓDIGO EPS ARL A LA QUE ESTÁ AFILIADO CÓDIGO ARL

AFP A LA QUE ESTÁ AFILIADO CÓDIGO AFP O SEGURO SOCIAL

SEGURO SOCIAL SI NO CUÁL

**I. IDENTIFICACIÓN GENERAL DEL EMPLEADOR, CONTRATANTE O COOPERATIVA**

**TIPO DE VINCULADOR LABORAL:** (1) EMPLEADOR (2) CONTRATANTE (3) COOPERATIVA DE TRABAJO ASOCIADO

**SEDE PRINCIPAL**

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA CÓDIGO  
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL TIPO DE IDENTIFICACIÓN NÚMERO  
DIRECCIÓN NI CC CE N.U PA  
CORREO ELECTRÓNICO DEPARTAMENTO MUNICIPIO ZONA  
U R

**CENTRO DE TRABAJO DONDE LABORA EL TRABAJADOR**

**CÓDIGO**

SON LOS DATOS DEL CENTRO DE TRABAJO LOS MISMOS DE LA SEDE PRINCIPAL? SI NO SÓLO EN CASO NEGATIVO DILIGENCIAR LAS SIGUIENTES CASILLAS SOBRE CENTRO DE TRABAJO:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL CENTRO DE TRABAJO CÓDIGO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL CENTRO DE TRABAJO  
DIRECCIÓN TELÉFONO FAX  
DEPARTAMENTO MUNICIPIO ZONA  
U R

**II. INFORMACIÓN DE LA PERSONA QUE SE ACCIDENTÓ**

**TIPO DE VINCULACIÓN:** (1) PLANTA (2) MISIÓN (3) COOPERADO (4) ESTUDIANTE O APRENDIZ (5) INDEPENDIENTE CÓDIGO (5)

PRIMER APELLIDO SEGUNDO APELLIDO PRIMER NOMBRE SEGUNDO NOMBRE  
TIPO DE IDENTIFICACIÓN NÚMERO FECHA DE NACIMIENTO SEXO  
CC CE N.U TI PA D D M M A A A A M F  
DIRECCIÓN TELÉFONO FAX  
DEPARTAMENTO MUNICIPIO ZONA CARGO  
U R  
OCUPACIÓN HABITUAL CÓDIGO OCUPACIÓN  
FECHA DE INGRESO A LA EMPRESA HABITUAL TIEMPO DE OCUPACIÓN HABITUAL AL MOMENTO DEL ACCIDENTE D D M M  
SALARIO U HONORARIOS (MENSUAL) JORNADA DE TRABAJO HABITUAL  
D D M M A A A A (1) DIURNA (2) NOCTURNA (3) MIXTO (4) TURNOS

**III. INFORMACIÓN SOBRE EL ACCIDENTE**

FECHA DEL ACCIDENTE HORA DEL ACCIDENTE (0-23 HRS) DÍA DE LA SEMANA EN EL QUE OCURRIÓ EL ACCIDENTE  
D D M M A A A A H H M M LU MA MI JU VI SA DO  
JORNADA EN QUE SUCEDE ESTABA REALIZANDO SU LABOR HABITUAL?  
(1) NORMAL (2) EXTRA (1) SI (2) NO CUÁL? (Diligenciar sólo en caso negativo) CÓDIGO  
TOTAL TIEMPO LABORADO H H M M TIPO DE ACCIDENTE  
PREVIO AL ACCIDENTE (1) VIOLENCIA (2) TRÁNSITO (3) DEPORTIVO (4) RECREATIVO O CULTURAL (5) PROPIOS DEL TRABAJO  
CAUSÓ LA MUERTE AL TRABAJADOR? DEPARTAMENTO DEL ACCIDENTE FECHA DE LA MUERTE MUNICIPIO DEL ACCIDENTE ZONA DONDE OCURRIÓ EL ACCIDENTE  
(1) SI (2) NO DD/MM/AA U R  
\_ / \_ / \_

LUGAR DONDE OCURRIÓ EL ACCIDENTE: (1) DENTRO DE LA EMPRESA (2) FUERA DE LA EMPRESA

**INDIQUE CUÁL SITIO (Indique donde ocurrió)**

- (1) ALMACENES O DEPÓSITOS
- (2) ÁREAS DE PRODUCCIÓN
- (3) ÁREAS RECREATIVAS O PRODUCTIVAS
- (4) CORREDORES O PASILLOS
- (5) ESCALERAS
- (6) PARQUEADEROS O ÁREAS DE CIRCULACIÓN VEHICULAR
- (7) OFICINAS
- (8) OTRAS ÁREAS COMUNES
- (9) OTRO. (Especifique)

**TIPO DE LESIÓN (MARQUE CON UNA X CUÁL O CUÁLES)**

- (10) FRACTURA
- (20) LUXACIÓN
- (25) TORCEDURA, ESGUINCE, DESGARRO MUSCULAR, HERNIA O LACERACIÓN DE MÚSCULO O TENDÓN SIN HERIDA
- (30) CONMOCIÓN O TRAUMA INTERNO
- (40) AMPUTACIÓN O ENUCLEACIÓN (Exclusión o pérdida del ojo)
- (41) HERIDA
- (50) TRAUMA SUPERFICIAL (Incluye rasguño, punción o pinchazo y lesión en ojo por cuerpo extraño)
- (70) ENVENENAMIENTO O INTOXICACIÓN AGUDA O ALERGIA
- (80) EFECTO DEL TIEMPO, DEL CLIMA U OTRO RELACIONADO CON EL AMBIENTE
- (81) ASFIXIA
- (82) EFECTO DE LA ELECTRICIDAD
- (83) EFECTO NOCIVO DE LA RADIACIÓN
- (90) LESIONES MÚLTIPLES
- (99) OTRO. (Especifique)



										(60) QUEMADURA																			
PARTE DEL CUERPO APARENTEMENTE AFECTADO:															MECANISMO O FORMA DEL ACCIDENTE														
SEGURO SOCIAL															SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> CUÁL														

**I. IDENTIFICACIÓN GENERAL DEL EMPLEADOR, CONTRATANTE O COOPERATIVA**

TÍPO DE VINCULADOR LABORAL:															(1) EMPLEADOR <input type="checkbox"/>					(2) CONTRATANTE <input type="checkbox"/>					(3) COOPERATIVA DE TRABAJO ASOCIADO <input type="checkbox"/>														
SEDE PRINCIPAL																																							
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA															CÓDIGO																								
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL															TIPO DE IDENTIFICACIÓN										NÚMERO														
															NI <input type="checkbox"/>					CC <input type="checkbox"/>					CE <input type="checkbox"/>					N.U <input type="checkbox"/>					PA <input type="checkbox"/>				
SECCIÓN															TELÉFONO										FAX														
CORREO ELECTRÓNICO															DEPARTAMENTO										MUNICIPIO					ZONA									
																														U <input type="checkbox"/>									

**CENTRO DE TRABAJO DONDE LABORA EL TRABAJADOR**

¿SON LOS DATOS DEL CENTRO DE TRABAJO LOS MISMOS DE LA SEDE PRINCIPAL?															SI <input type="checkbox"/>					NO <input type="checkbox"/>					SÓLO EN CASO NEGATIVO DILIGENCIAR LAS SIGUIENTES CASILLAS SOBRE CENTRO DE TRABAJO:				
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL CENTRO DE TRABAJO															CÓDIGO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL CENTRO DE TRABAJO														
SECCIÓN															TELÉFONO										FAX				
DEPARTAMENTO															MUNICIPIO										ZONA				
																									U <input type="checkbox"/>				

**II. INFORMACIÓN DE LA PERSONA QUE SE ACCIDENTÓ**

TÍPO DE VINCULACIÓN:															(1) PLANTA <input type="checkbox"/>					(2) MISIÓN <input type="checkbox"/>					(3) COOPERADO <input type="checkbox"/>					(4) ESTUDIANTE O APRENDIZ <input type="checkbox"/>					(5) INDEPENDIENTE <input type="checkbox"/>					CÓDIGO (5)																								
PRIMER APELLIDO										SEGUNDO APELLIDO										PRIMER NOMBRE										SEGUNDO NOMBRE																																		
TIPO DE IDENTIFICACIÓN															NÚMERO															FECHA DE NACIMIENTO															SEXO																			
															CE <input type="checkbox"/>					N.U <input type="checkbox"/>					TI <input type="checkbox"/>					PA <input type="checkbox"/>					D D					M M					A A A A					M <input type="checkbox"/>					F <input type="checkbox"/>									
SECCIÓN															TELÉFONO										FAX																																							
DEPARTAMENTO															MUNICIPIO										ZONA					CARGO																																		
																									U <input type="checkbox"/>					R <input type="checkbox"/>																																		
OCUPACIÓN HABITUAL										CÓDIGO OCUPACIÓN HABITUAL										TIEMPO DE OCUPACIÓN HABITUAL AL MOMENTO DEL ACCIDENTE										D D					M																													
FECHA DE INGRESO A LA EMPRESA															SALARIO U HONORARIOS (MENSUAL)															JORNADA DE TRABAJO HABITUAL															(1) DIURNA <input type="checkbox"/>					(2) NOCTURNA <input type="checkbox"/>					(3) MIXTO <input type="checkbox"/>					(4) TURNOS <input type="checkbox"/>				

**III. INFORMACIÓN SOBRE EL ACCIDENTE**

LUGAR DEL ACCIDENTE															HORA DEL ACCIDENTE (0-23 HRS)															DÍA DE LA SEMANA EN EL QUE OCURRIÓ EL ACCIDENTE																																																											
D D															M M															A A A A															H H					M M					LU					MA					MI					JU					VI					SA					DO				
SITUACIÓN EN QUE SUCEDE										ESTABA REALIZANDO SU LABOR HABITUAL?										CÓDIGO																																																																					
NORMAL <input type="checkbox"/>										(1) SI <input type="checkbox"/>										(2) NO <input type="checkbox"/>										CUÁL? (Diligenciar sólo en caso negativo)																																																											
DURACIÓN DEL TIEMPO LABORADO															TIPO DE ACCIDENTE																																																																										
H H															M M															(1) VIOLENCIA <input type="checkbox"/>										(2) TRÁNSITO <input type="checkbox"/>										(3) DEPORTIVO <input type="checkbox"/>										(4) RECREATIVO O CULTURAL <input type="checkbox"/>										(5) PROPIOS DEL TRABAJO <input type="checkbox"/>																			
¿SÓLO LA MUERTE AL TRABAJADOR?										DEPARTAMENTO DEL ACCIDENTE										FECHA DE LA MUERTE DD/MM/AA										MUNICIPIO DEL ACCIDENTE										ZONA DONDE OCURRIÓ EL ACCIDENTE																																																	
(1) SI <input type="checkbox"/>										(2) NO <input type="checkbox"/>										-/-/-																				U <input type="checkbox"/>																																																	
LUGAR DONDE OCURRIÓ EL ACCIDENTE:															(1) DENTRO DE LA EMPRESA <input type="checkbox"/>															(2) FUERA DE LA EMPRESA <input type="checkbox"/>																																																											

**INDIQUE CUÁL SITIO (Indique donde ocurrió)**

<input type="checkbox"/>	(1) ALMACENES O DEPÓSITOS
<input type="checkbox"/>	(2) ÁREAS DE PRODUCCIÓN
<input type="checkbox"/>	(3) ÁREAS RECREATIVAS O PRODUCTIVAS
<input type="checkbox"/>	(4) CORREDORES O PASILLOS
<input type="checkbox"/>	(5) ESCALERAS
<input type="checkbox"/>	(6) PARQUEADEROS O ÁREAS DE CIRCULACIÓN VEHICULAR
<input type="checkbox"/>	(7) OFICINAS
<input type="checkbox"/>	(8) OTRAS ÁREAS COMUNES
<input type="checkbox"/>	(9) OTRO. (Especifique)

**TIPO DE LESIÓN (MARQUE CON UNA X CUÁL O CUALES)**

<input type="checkbox"/>	(10) FRACTURA	<input type="checkbox"/>	(70) ENVENENAMIENTO O INTOXICACIÓN AGUDA O ALERGIA
<input type="checkbox"/>	(20) LUXACIÓN	<input type="checkbox"/>	(80) EFECTO DEL TIEMPO, DEL CLIMA U OTRO RELACIONADO CON EL AMBIENTE
<input type="checkbox"/>	(25) TORCEDURA, ESGUINCE, DESGARRO MUSCULAR, HERNIA O LACERACIÓN DE MÚSCULO O TENDÓN SIN HERIDA	<input type="checkbox"/>	(81) ASFIXIA
<input type="checkbox"/>	(30) CONMOCIÓN O TRAUMA INTERNO	<input type="checkbox"/>	(82) EFECTO DE LA ELECTRICIDAD
<input type="checkbox"/>	(40) AMPUTACIÓN O ENUCLEACIÓN (Exclusión o pérdida del ojo)	<input type="checkbox"/>	(83) EFECTO NOCIVO DE LA RADIACIÓN
<input type="checkbox"/>	(41) HERIDA	<input type="checkbox"/>	(90) LESIONES MÚLTIPLES
<input type="checkbox"/>	(50) TRAUMA SUPERFICIAL (Incluye rasguño, punción o pinchazo y lesión en ojo por cuerpo extraño)	<input type="checkbox"/>	(99) OTRO. (Especifique)
<input type="checkbox"/>	(55) GOLPE, CONTUSIÓN O APLASTAMIENTO		

<input type="checkbox"/>	(1) CABEZA
<input type="checkbox"/>	(1.12) OJO
<input type="checkbox"/>	(2) CUELLO
<input type="checkbox"/>	(3) TRONCO (Incluye espalda, columna vertebral, médula espinal, pelvis)
<input type="checkbox"/>	(3.32) TÓRAX
<input type="checkbox"/>	(3.33) ABDOMEN
<input type="checkbox"/>	(4) MIEMBROS SUPERIORES
<input type="checkbox"/>	(4.46) MANOS
<input type="checkbox"/>	(5) MIEMBROS INFERIORES
<input type="checkbox"/>	(5.56) PIES
<input type="checkbox"/>	(6) UBICACIONES MÚLTIPLES
<input type="checkbox"/>	(7) LESIONES GENERALES U OTRAS

AGENTE DEL ACCIDENTE: (CON QUÉ SE LESIONÓ EL TRABAJADOR)	
<input type="checkbox"/>	(1) MÁQUINAS Y/O EQUIPOS
<input type="checkbox"/>	(2) MEDIOS DE TRANSPORTE
<input type="checkbox"/>	(3) APARATOS
<input type="checkbox"/>	(3.36) HERRAMIENTAS, IMPLEMENTOS O UTENSILIOS
<input type="checkbox"/>	(4) MATERIALES O SUSTANCIAS
<input type="checkbox"/>	(4.4) RADIACIONES
<input type="checkbox"/>	(5) AMBIENTE DE TRABAJO (Incluye superficies de tránsito y de trabajo, muebles, tejados, en el exterior, interior o subterráneos)
<input type="checkbox"/>	(6) OTROS AGENTES NO CLASIFICADOS
<input type="checkbox"/>	(6.61) ANIMALES (Vivos o productos animales)
<input type="checkbox"/>	(7) AGENTES NO CLASIFICADOS POR FALTA DE DATOS

<input type="checkbox"/>	(4) CAÍDA DE PERSONAS
<input type="checkbox"/>	(3) PISADAS, CHOQUES
<input type="checkbox"/>	(4) ATRAPAMIENTOS O GOLPES
<input type="checkbox"/>	(5) SOBRESFUERZO O MOVIMIENTO ESFUERZO EXCESIVO O FALSO
<input type="checkbox"/>	(6) EXPOSICIÓN O EXTREMA CONTACTO CON TEMPERATURA
<input type="checkbox"/>	(7) EXPOSICIÓN O CONTACTO CON LA ELECTRICIDAD
<input type="checkbox"/>	(8) EXPOSICIÓN O CONTACTO CON SUSTANCIAS NOCIVAS, RADIACIONES O SALPICADURAS
<input type="checkbox"/>	(9) OTRO (Especifique)

IV. DESCRIPCIÓN DEL ACCIDENTE
DESCRIBA DETALLADAMENTE EL ACCIDENTE. QUÉ LO ORIGINÓ O CAUSÓ (Responda a las preguntas qué paso, cuándo, dónde, cómo y por qué)

PERSONAS QUE PRESENCIARON EL ACCIDENTE
HUBO PERSONAS QUE PRESENCIARON EL ACCIDENTE? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS
CARGO
DECLARACIÓN
FIRMA:
APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS
CARGO
DECLARACIÓN
FIRMA:
PERSONA RESPONSABLE DEL INFORME (Representante o Delegado)
APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS
CARGO

FIRMA	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO DEL INFORME DEL ACCIDENTE

V. OBSERVACIONES DE LA EMPRESA (EQUIPO DE SALUD OCUPACIONAL, JEFE INMEDIATO Y COMITÉ PARITARIO)

VI. DIBUJO O FOTOS (COLOCAR ACÁ EN FORMATO J.P.G. O ANEXAR)

VII. DISEÑO ESQUEMÁTICO DEL ÁRBOL DE CAUSAS (COLOQUE EL ARBOL DE CAUSAS EN ESTE SITIO O ANEXAR)

**VIII. RESUMEN DE CAUSAS Y CONCLUSIONES (Las causas encontradas en el arbol colocarlas en sus respectivos campos)**

CAUSAS INMEDIATAS		CAUSAS BASICAS	
CONDICIÓN SUBESTANDAR	ACTOS SUBESTANDAR	FACTORES DE TRABAJO	FACTORES PERSONALES

**IX. MEDIDAS DE INTERVENCION NECESARIAS A IMPLEMENTAR BUSCANDO QUE EL EVENTO NO SE REPITA**

CONTROLES A IMPLEMENTAR SEGÚN LISTA PRIORIZADA DE CAUSAS	TIPO DE CONTROL (Señalar con una X en donde aplica)			FECHA EJECUCION DD/MM/AA	FECHA VERIFICACION DD/MM/AA	EFECTIVIDAD DE LA MEDIDA		AREA O PERSONA RESPONSABLE DE VERIFICACION DE LA EMPRESA
	FUENTE	MEDIO	PERSONA					

**X. PARTICIPANTES DE LA INVESTIGACIÓN**

NOMBRE	CARGO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	DIRECCION	FECHA DD/MM/AA	HORA _ / _	FIRMA DOC IDENTIF
	REP. COPASO <small>(Necesario)</small>						
	JEFE INMEDIATO <small>(Necesario)</small>						
	COORDINADOR SO <small>(Necesario)</small>						
	PERSONAL ENCARGADO DEL DISEÑO DE NORMAS, PROCESOS Y/O MANTENIMIENTO <small>(Necesario)</small>						
	REPRESENTANTE DE LA EMPRESA USUARIA O CLIENTE <small>(Si aplica)</small>						
REPRESENTANTE LEGAL				FIRMA Y DOCUMENTO DE IDENTIFICACION			
PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL		LICENCIA	N°	EXPEDIDA POR	FIRMA Y DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		

LA INFORMACIÓN CONSIGNADA EN EL PRESENTE FORMATO ES DE PROPIEDAD EXCLUSIVA DE LA EMPRESA. LA ARL-SURA NO SE HACE RESPONSABLE POR LOS DATOS QUE ALLÍ APARECEN.

FECHA DE ENVÍO DE LA INVESTIGACIÓN Y SUS RECOMENDACIONES A LA DIRECCION TERRITORIAL DEL MINISTERIO DEL TRABAJO (ESPACIO PARA SER DILEGENCIADO POR LA ARL) \_MM /DD /AA\_



## FORMATO DE LECCIÓN APRENDIDA

DESCUBRAMOS LA LECCIÓN APRENDIDA		
<b>Incidente Laboral</b>	<b>Accidente Laboral</b>	
Fecha de ocurrencia	Hora	Área
<b>Tipo de Lesión:</b>		
<b>EXPLIQUE LO QUE SUCEDIÓ</b>		
<b>QUE LO CAUSO</b>		
<b>CAUSAS INMEDIATAS</b>		
Actos Inseguros:		
Condiciones Inseguras:		
<b>CAUSAS BASICAS</b>		
Factores Personales:		
Factores del trabajo:		
<b>DEFINIR ACCIONES</b>		
<b>EL APRENDIZAJE FUE</b>		
<b>Nombre Completo:</b>		
<b>Cargo:</b>		

**Diseño propio:** tomando como guía la Resolución 1401 del 2007.





## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

### 1. OBJETIVO:

Establecer procedimientos para la notificación, reporte e investigación de los accidentes e incidentes de trabajo que se produzcan en la empresa Delicias de la Casa Llanero con el fin de investigar y examinar los hechos y definir el conjunto de causas que directa o indirectamente contribuyeron al incidente y/o accidente de trabajo. Además de cumplir con las obligaciones y exigencias impuestas por la legislación vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo en Colombia.

### 2. ALCANCE

Inicia cuando se recibe con la ocurrencia de un incidente o accidente de trabajo y finaliza con la respectiva investigación y seguimiento de planes de mejora, este procedimiento para la investigación de accidentes e incidentes de trabajo aplica para todas las personas que laboran en la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC e incluye contratistas y partes interesadas.

### 3. DEFINICIONES

- **Accidente de Trabajo:** evento no deseado que da lugar a la muerte, enfermedad, lesión, daño u otra pérdida. Suceso repentino que se producido por causa o con ocasión del trabajo y que hay producido en el trabajador una perturbación funcional, una lesión orgánica, la invalidez o la muerte.

El que sufra un trabajador durante ejecución de labores diferentes de aquellas para las que fue contratada, siempre que estuviera cumpliendo órdenes del empleador. Ley 1562 de 2012.

- **Accidente de trabajo desde el Control total de pérdidas:** acontecimiento no deseado, que resulta en daño a las personas, daño a la propiedad o pérdida en el proceso

- **Accidente grave:** aquel que trae como consecuencia amputación de cualquier segmento corporal; fractura de huesos largos (fémur, tibia, peroné, humero, radio y cubito); trauma craneoencefálico; quemaduras de segundo y tercer grado; lesiones severas de mano, tales como,



## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

aplastamiento o quemaduras; lesiones severas de columna vertebral con compromiso de médula espinal; lesiones oculares que comprometan la agudeza o el campo visual o lesiones que comprometan la capacidad auditiva.

- **Causas básicas:** causas reales que se manifiestan detrás de los síntomas; razones por las cuales ocurren los actos y condiciones subestándares o inseguros; factores que una vez identificados permiten un control administrativo significativo. Las causas básicas ayudan a explicar por qué se cometen actos subestándares o inseguros y por qué existen condiciones subestándares o inseguras

- **Causas inmediatas:** circunstancias que se presentan justamente antes del contacto; por lo general son observables o se hacen sentir. Se clasifican en actos subestándares o actos inseguros (comportamientos que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente o incidente) y condiciones subestándares o condiciones inseguras (circunstancias que podrían dar paso a la ocurrencia de un accidente o incidente)

- **Comité paritario de seguridad y salud en el trabajo:** es un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa y no se ocupará por lo tanto de tramitar asuntos referentes a la relación contractual-laboral propiamente dicha, los problemas de personal, disciplinarios o sindicales.

- **Equipo investigador:** está integrado como mínimo por el jefe inmediato del área donde ocurrió el accidente, un representante del Comité paritario de seguridad y salud en el trabajo y el encargado del desarrollo del programa de seguridad y salud en el trabajo.

Cuando el accidente se considere grave o produzca la muerte, en la investigación deberá participar un profesional con licencia en salud ocupacional, propio o contratado, así como personal de la empresa encargado del diseño de normas, proyectos y/o mantenimiento.



## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

- **FURAT:** Formato único de reporte de accidentes de trabajo

- **Incidente de trabajo:** suceso que en el curso del trabajo o en relación con éste, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdidas en los procesos.

- **Investigación de accidente o incidente:** proceso sistemático de determinación y ordenación de causas, hechos o situaciones que generaron o favorecieron la ocurrencia del accidente o incidente, que se realiza con el objeto de prevenir su repetición, mediante el control de los riesgos que lo produjeron.

- **Investigación de accidentes e incidentes ocurridos a trabajadores no vinculados mediante contrato de trabajo:** cuando el accidentado sea un trabajador asociado a un organismo de trabajo asociado o cooperativo o un trabajador independiente, la responsabilidad de la investigación será dentro de la empresa de servicios temporales como de la empresa usuaria; de la empresa beneficiaria del servicio del trabajador asociado y del contratante, según sea el caso. En el concepto técnico se deberá indicar el correctivo que le corresponde implementar a cada una.

- **Modelo de causalidad:** metodología para la investigación de accidentes e incidentes de trabajo que sirve como herramienta técnica de prevención y permite cumplir con la obligación legal, el modelo de causalidad del accidente es una cadena de condiciones y eventos que permiten determinar las causas y establecer medidas correctivas de acuerdo a una cadena de cinco factores: social, falla del trabajador, acto inseguro VS riesgo y el daño o lesión. Con esta metodología los accidentes se pueden prevenir si se detiene la cadena causal eliminando uno de los factores anteriores.

#### 4. RESPONSABILIDADES

Con el fin de definir las responsabilidades de cada uno de los actores se definen de la siguiente manera:



## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

- **Empleados:** Es responsabilidad de todo el personal perteneciente a la organización reportar al jefe inmediato todos los accidentes/ incidentes con y sin lesión ocurridos dentro y fuera de la organización que tengan relación directa o indirecta con la labor para la que fue contratado. Además, debe participar en el proceso de identificación de las causas.

- **Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Es responsabilidad del COPAST participar en la investigación tendiente a identificar las causas y controles de los accidentes y realizar seguimiento a las medidas de control sugeridas en las investigaciones de accidentes.

- **Dirección General y/o Administrador:** Es responsabilidad de la dirección general revisar y aprobar la investigación de los accidentes graves, severos y mortales.

- **Equipo Investigador:** Es un equipo conformado para la investigación de todos los incidentes y accidente de trabajo. Será convocado por seguridad y salud en el trabajo y será integrado como mínimo por:

- Empleado que sufrió el evento.
- Vigía de seguridad y salud en el trabajo.
- Líder del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Jefe inmediato del trabajador accidentado.

### 5. LEGISLACION APLICABLE

▪ **Resolución Número 1401 de mayo de mayo 24 de 2007:** por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

▪ **Decreto Ley Número 1295 de junio 22 de 1994:** Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales.

▪ **Ley 776 de 17 de diciembre del 2002:** Por la cual se dictan normas sobre la organización, administración y prestaciones del Sistema General de Riesgos Profesionales.



## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

▪ **Decreto 1072 de mayo 26 del 2015:** Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

▪ **Resolución 0312 del 2019:** Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST.

### 6. DESCRIPCIÓN

En la investigación de enfermedad laboral la responsabilidad de realizar las investigaciones de todos los Accidentes de Trabajo (AT) y EL está en cabeza del empleador. La empresa utiliza obligatoriamente el formato de la ARL únicamente en caso que la Enfermedad Laboral ocasione la muerte del trabajador. En la investigación de enfermedades no mortales, la empresa puede utilizar el formato que considere pertinente.

Se deben remitir a la ARL únicamente aquellas investigaciones de las EL que ocasionan la muerte del trabajador dentro de los siguientes quince (15) días calendario, la cual deberá emitir un concepto con las respectivas recomendaciones dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la recepción de la misma, así mismo enviar copia al ministerio de trabajo si este lo requiere.

Teniendo en cuenta que las EL ocurren después de períodos prolongados de exposición y no de manera súbita como los AT, la investigación de una EL sigue un curso particularmente distinto a la de un AT y dista del uso de metodologías de análisis causal propias de la investigación de este tipo de eventos. Para conocer acerca del análisis causal de la EL, revisar el formato de investigación de enfermedad laboral.

La investigación debe determinar qué, a quién, cuándo, dónde y en qué condiciones sucedió la EL. En este proceso se recomienda consultar diferentes fuentes de información partiendo, si es posible, del trabajador afectado, compañeros, jefes y encargados del SG-SST; documentación (inventarios, profesiogramas, procedimientos, resultados de mediciones, etc.) y observación de los procesos que contribuyan a caracterizar la

## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

exposición para hacer un correcto análisis causal e implementar los controles correspondientes que prevengan la repetición del evento en otros trabajadores.

PROCEDIMIENTO PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACION DE INCIDENTES, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL				
Nº.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTROS
1		Notificar al jefe directo y Líder del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo inmediatamente se presente el evento.	Trabajador	Notificar el incidente Correo electrónico Llamada telefónica.
2		Realizar el registro del evento en el formato TH-FO-032 Formulario Técnico de Investigación de Accidentes de Trabajo S.O.  <b>Punto de Control:</b> <b>CI:</b> Determinar si es un incidente o accidente de trabajo	Gerente y/o Administrador	Formato de Investigación de Accidentes de Trabajo.
3		Realizar la investigación y análisis del incidente.  <b>Nota:</b> realizar la investigación dentro de los siguientes 15 días calendario siguientes a su ocurrencia, con el equipo investigador, se realizará bajo la metodología árbol de causas, en caso de accidente grave o mortal se debe usar el formato de investigación definido por la ARL.	Equipo investigador	Formato de Investigación de Accidentes de Trabajo.
4		Realiza atención de primeros auxilios antes de remitirlos a la IPS correspondiente.	Brigadista	Valorar el accidente de trabajo
5		Reportar a la línea de atención ARL POSITIVA, el presunto accidente de trabajo y solicita la autorización de atención o direccionamiento médico del accidentado.	Gerente y/o Administrador	
6		Trasladar al empleado que sufrió el presunto accidente de trabajo es atendido en la IPS autorizada por la línea de atención.	IPS - ARL	
7		Diligenciar el FURAT antes de las 48 horas posteriores al evento, una vez diligenciado el FURAT se debe imprimir el documento y enviarlo a la EPS correspondiente a la afiliación del trabajador.  <b>Nota:</b> En caso que el accidente sea grave o mortal se deberá realizara el reporte ante la respectiva Dirección Territorial dentro de los (2) días hábiles siguientes a la ocurrencia del accidente.	Gerente y/o Administrador	FURAT ARL diligenciado

## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

PROCEDIMIENTO PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACION DE INCIDENTES, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL					
Nº.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTROS	
8	<pre> graph TD     Start([1]) --&gt; A[Realizar la investigación y análisis]     A --&gt; B[Registrar y socializar las lecciones aprendidas]     B --&gt; C[Enviar informe de investigación a la ARL]     C --&gt; D[Realizar plan de acción]     D --&gt; E[Realizar seguimiento a los planes]     E --&gt; F[Realizar informe de gestión de las investigaciones del año]     F --&gt; End([FIN])           </pre>	<p>Realizar la investigación y análisis del accidente</p> <p><b>Nota:</b> realizar la investigación dentro de los siguientes 15 días calendario siguientes a su ocurrencia, con el equipo investigador, se realizará bajo la metodología árbol de causas, en caso de accidente grave o mortal se debe usar el formato de investigación definido por la ARL.</p>	Equipo investigador	Formato de Investigación de Accidentes de Trabajo.	
9		<p>Registrar y socializar las lecciones aprendidas</p>	<p>Registrar las lecciones aprendidas y socializarlas con los colaboradores.</p>	Gerente y/o Administrador, Vigía de Seguridad y Salud en el trabajo, Empleado afectado.	Acciones correctivas, preventivas y de mejoramiento. Lección aprendida.
10		<p>Enviar informe de investigación a la ARL</p>	<p>Enviar informe de investigación del accidente de trabajo mortal o accidentes graves en caso de que se presenten a la ARL dentro de los 15 días siguientes a la ocurrencia del evento</p>	Gerente y/o Administrador	Remisión de investigaciones
11		<p>Realizar plan de acción</p>	<p>Realizar un plan de acción que contenga: responsables, fechas y medición del cumplimiento por medio de indicadores de gestión del riesgo.</p>	Gerente y/o Administrador, Vigía de Seguridad y Salud en el trabajo, Empleado afectado.	Plan de acción, establecer y calcular indicadores
12		<p>Realizar seguimiento a los planes</p>	<p>Realizar seguimiento a los planes de acción definidos para el control de los riesgos.</p>	Gerente y/o Administrador, Vigía de Seguridad y Salud en el trabajo, Empleado afectado.	Seguimiento al Plan de Mejoramiento
13		<p>Realizar informe de gestión de las investigaciones del año</p>	<p>Realizar informe de gestión a la Gerencia del desempeño y actividades de cumplimiento en las investigaciones de los incidentes y accidentes una vez al año como rendición de cuentas sobre el total de los accidentes ocurridos o cuando sea solicitado.</p>	Lider del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo,	Informes a la Gerencia



## GUIA PARA LA NOTIFICACION, REPORTE E INVESTIGACIÓN DE INCIDENTE, ACCIDENTE Y ENFERMEDAD LABORAL

### 7. ANEXOS

- Formato de Investigación de incidentes, accidentes y enfermedad laboral.
- Formato de Lección Aprendida.

### 8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- [Notificación, Reporte e Investigación de Incidentes, Accidente ...](#)

<https://www.uspec.gov.co/sites/default/files/2021-11/th-pr-017-notificacion-reporte-e-investigacion-incidentes-accidentes-y-enfermedad-laboral.pdf>



## GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES

### 1. OBJETIVO:

Determinar los parámetros para evaluar el estado de salud del personal de la empresa de acuerdo con los requerimientos de la tarea, comprobar si reúnen las condiciones necesarias para el correcto desempeño de su trabajo, y determinar si su estado de salud ha cambiado a lo largo del tiempo en relación con la actividad ejecutada.

### 2. ALCANCE:

Esto se utiliza con todos los empleados, independientemente del trabajo realizado, desde el comienzo del empleo hasta su despido.

### 3. RESPONSABILIDADES:

**Gerente y/o Administrador:** Es responsabilidad de los niveles directivos dar cumplimiento a este procedimiento y disponer de los recursos necesarios para su implementación, igualmente debe evaluar, implementar y hacer seguimiento a las recomendaciones para la gestión de los riesgos emitidos en el diagnóstico de condiciones de salud.

**Trabajador:** Es responsabilidad de los trabajadores cumplir con la citación al examen y con las recomendaciones para el cuidado de su salud emitidas durante este acto médico.

### 4. DEFINICIONES:

**Anamnesis:** Interrogatorio que se realiza a la persona en búsqueda de información acerca de datos generales, antecedentes, identificación de síntomas y signos, así como su evolución.

**Examen médico ocupacional:** Acto médico mediante el cual se interroga y examina a un trabajador, con el fin de monitorear la exposición a factores de riesgo y determinar la existencia de consecuencias en la persona por dicha exposición. Incluye



## GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MEDICAS OCUPACIONALES

anamnesis, examen físico completo con énfasis en el órgano o sistema blanco, análisis de pruebas clínicas y paraclínicas, tales como: de laboratorio, imágenes diagnósticas, electrocardiograma, y su correlación entre ellos para emitir un diagnóstico y las recomendaciones.

**Exposición a un factor de riesgo:** Para efectos de la presente resolución, se considera exposición a un factor de riesgo, la presencia del mismo en cualquier nivel de intensidad o dosis.

**Reintegro laboral:** Consiste en la actividad de reincorporación del trabajador al desempeño de una actividad laboral, con o sin modificaciones, en condiciones de competitividad, seguridad y confort, después de una incapacidad temporal o ausentismo, así como también actividades de reubicación laboral temporal o definitiva o reconversión de mano de obra.

**Resumen de Historia Clínica Ocupacional:** Es el documento que presenta, en forma breve, todos aquellos datos relevantes relacionados con antecedentes, eventos, procedimientos de diagnóstico, tratamiento y rehabilitación, en especial lo relacionado con su exposición a factores de riesgo, antecedentes de ocurrencia de eventos profesionales, así como de reintegro laboral, que ha presentado una persona en un determinado tiempo y que han sido registrados en la historia clínica ocupacional.

**Valoraciones o pruebas complementarias:** Son evaluaciones o exámenes clínicos o paraclínicos realizados para complementar un determinado estudio en la búsqueda o comprobación de un diagnóstico.



## GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES

**Evaluaciones médicas pre ocupacionales o de preingreso:** Son aquellas que se realizan para determinar las condiciones de salud física, mental y social del trabajador antes de su contratación, en función de las condiciones de trabajo a las que estaría expuesto, acorde con los requerimientos de la tarea y perfil del cargo.

**Evaluaciones médicas periódicas programadas:** Se realizan con el fin de monitorear la exposición a factores de riesgo e identificar en forma precoz, posibles alteraciones temporales, permanentes o agravadas del estado de salud del trabajador, ocasionadas por la labor o por la exposición al medio ambiente de trabajo. Así mismo, para detectar enfermedades de origen común, con el fin de establecer un manejo preventivo.

**Evaluaciones médicas ocupacionales de egreso:** Aquellas que se deben realizar al trabajador cuando se termina la relación laboral. Su objetivo es valorar y registrar las condiciones de salud en las que el trabajador se retira de las tareas o funciones asignadas.

**Diagnóstico de salud:** Toda persona natural o jurídica que realice evaluaciones médicas ocupacionales de cualquier tipo, deberá entregar al empleador un diagnóstico general de salud de la población trabajadora que valore, el cual se utilizará para el cumplimiento de las actividades de los subprogramas de medicina preventiva y del trabajo, de conformidad con lo establecido por el artículo 10 de la Resolución 1016 de 1989, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

### 5. LEGISLACIÓN APICABLE:

**Resolución 2578 de 2012:** por la cual se establecen lineamientos para el cumplimiento de la Res. 1409 de 2012 expedida por el ministerio de trabajo, sobre trabajo en alturas, y se dictan otras disposiciones.



## GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES

**Resolución 1409 del 23 de Julio de 2012 del Ministerio de trabajo:** por la cual se establece el Reglamento de Seguridad para protección contra caídas en trabajo en alturas.

**Resolución 1918 de 2009:** Por la cual se modifican los artículos 11 y 17 de la **Resolución 2346 de 2007** y se dictan otras disposiciones respecto a las evaluaciones médicas ocupacionales y pruebas complementarias en sus artículos 2,3,4,5.6.7.8 y 18.

**Resolución 2346 del 11 de Julio de 2007:** que “regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales”. Esta resolución declara la obligatoriedad de todas las evaluaciones ocupacionales y da los lineamientos para su realización y el reporte de sus resultados.

**Resolución 2646 de 2008:** del ministerio de la Protección Social: Establece las 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 el estrés ocupacional.

**Resolución 1013 de 2008:** mediante la cual el Ministerio de la Protección Social adopta como referente obligatorio el uso de cinco nuevas guías de atención integral de salud ocupacional basadas en la evidencia – GATISO.

**Resolución 2844 del 16 de agosto de 2007:** Mediante la cual el Ministerio de la Protección Social adopta como referente obligatorio para el Sistema General de Riesgos Profesionales, el uso de las Guías de Atención Integral de Salud Ocupacional basadas en la evidencia – GATISO.



## GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MEDICAS OCUPACIONALES

**Decreto 1295 de 1994:** Establece la obligación del empleador de programar, ejecutar y controlar el cumplimiento del programa de salud ocupacional, en el cual se contempla la realización de exámenes médicos (Art. 21 y 56).

**Resolución 6398 de 1991:** Establece la obligatoriedad de las valoraciones ocupacionales de ingreso.

**Resolución 1016 de 1989:** En su numeral 1, artículo 10 establece la realización de exámenes médicos, clínicos y paraclínicos para admisión, selección de personal, ubicación según aptitudes, cambios de ocupación, reingreso al trabajo y otras relacionadas con los riesgos para la salud de los trabajadores.

**Decreto 614 de 1984:** Establece que es obligación de los empleadores organizar y garantizar el funcionamiento de un programa de salud ocupacional.

**Ley 23 de 1981:** por la cual se dictan normas en materia de ética médica, establece normas que obligan al manejo cuidadoso de la Historia Clínica.

**Código sustantivo del trabajo:** En su artículo 57, numerales 7 y 65 declara la obligatoriedad del empleador de ordenar la práctica de exámenes médicos, preocupacionales o de admisión a todos sus trabajadores.

### 6. DESCRIPCIÓN:

- Empieza con la selección del personal para ocupar el cargo, entregándole la orden de autorización en físico, para que el proveedor de servicios contratado por la empresa para que realice la evaluación médica de ingreso de acuerdo al cargo.



## GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES

- El proveedor contratado por la empresa, al realizar la evaluación médica debe emitir un certificado de aptitud.
- El personal cumple con los requisitos médicos para el perfil del cargo.
- Si no cumple con los requisitos médicos requeridos para el cargo será descartado y cesará el proceso de selección.
- El personal presenta alguna condición de salud que no disminuya su capacidad laboral y que requiera asistencia por su EPS o alguna entidad de salud.
- Cuando los trabajadores cumplan un año en el mismo cargo se entregará al trabajador autorización para realización de su examen periódico.
- Cuando se retira el personal de la empresa se le entrega autorización para la realización del examen médico ocupacional de retiro especificando que debe practicarse dentro de los cinco días hábiles siguientes al recibido de esta, vencido el término esta autorización carece de valor.
- Como resultado de los exámenes médicos ocupacionales periódicos, se diagnostica disminución en las condiciones de salud.
- El médico que realice dicho examen, tiene la obligación de remitir al trabajador a los servicios de salud de su EPS, siguiendo las instrucciones emitidas por estas entidades. Resolución 2346 de 2007 Art. 12. El jefe administrativo y/o gerente, debe realizar constantemente el seguimiento al estado de salud del trabajador.
- Se debe tratar el caso inicialmente con la EPS a la cual se encuentra afiliado para el diagnóstico inicial y determinar que pudo causar la disminución en la salud del trabajador.



## GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES

- Las historias clínicas de todo el personal serán manejadas únicamente por el proveedor de servicios médicos, el cual dará cumplimiento de acuerdo a la legislación vigente (Resolución 2346 de 2007 artículo 17) y enviará dichas historias a la EPS a la cual este afiliado o se vaya a afiliar el trabajador, esta tendrá la guarda y custodia de las evaluaciones médicas ocupacionales y de la historia clínica ocupacional, las cuales serán anexadas a la historia clínica general. Dentro de la hoja de vida del trabajador reposan los certificados de aptitud médica emitidos por el proveedor del servicio médico.

### **7. ANEXOS**

- Formato de Seguimiento a exámenes médico ocupacionales.
- Acta de entrega de Orden de exámenes médico ocupacionales.

### **8. DOCUMENTOS DE REFERENCIAS**

- Resolución 2346 de 2007 (artículos 2,3,4,5,6,7,12,17,18).
- Procedimiento para evaluaciones médicas ocupacionales...  
[https://www.arlsura.com/images/construccionsegura/documentos/herramienta\\_guia.pdf](https://www.arlsura.com/images/construccionsegura/documentos/herramienta_guia.pdf)
- Procedimiento exámenes ocupacionales - Slideshare  
<https://es.slideshare.net/linaescudero/procedimiento-examenes-ocupacionales>













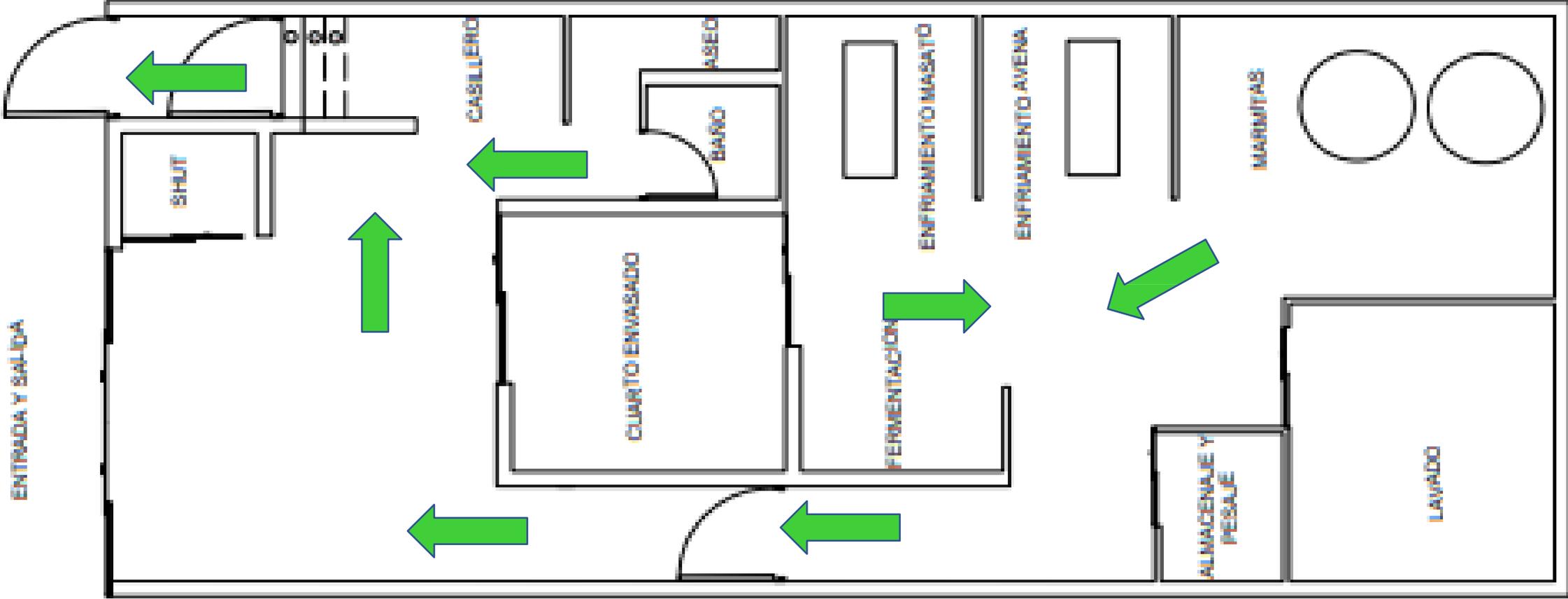








ENTRADA Y SALIDA





## **POLITICA 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.

**REPRESENTANTE LEGAL**

**02-02-2023**



## POLITICA DE PREPARACIÓN, PREVENCIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

Es importante para DELICIAS DE LA CASA LLANO brinde un nivel adecuado de seguridad a todos los administradores, usuarios y visitantes y partes interesadas del establecimiento, incluyendo: Dotación de equipos y herramientas adecuadas, fomento de la cultura preventiva e información necesaria para la prevención. Prevención y gestión de todo tipo de emergencias.

De acuerdo con lo anterior, la dirección de DELICIAS DE LA CASA LLANO se compromete a prestar todo el apoyo y colaboración en medios humanos, técnicos y económicos para la realización de todas las actividades encaminadas a:

Proteger en todo momento la vida e integridad de las personas presentes en la instalación, incluidos los empleados de tiempo completo, los usuarios, los visitantes y la comunidad en general. Se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- Garantizar en todo momento la evacuación de toda o parte de la instalación.
- Proporcionar herramientas y recursos para el tratamiento de heridos, contención y rescate de personas atrapadas en partes de la instalación, y el posterior control parcial, total y final del incidente.
- Proteger la propiedad y los activos de las instalaciones de posibles daños.
- Contabilización de las consecuencias de accidentes y desastres, así como su valor económico.
- Asegurar la continuidad de las actividades y servicios en las organizaciones institucionales, teniendo en cuenta:
  - Reducir la probabilidad de interrupción de actividades o servicios, especialmente aquellos que brindan apoyo esencial a otras actividades.
  - Facilitar la recuperación de negocios y otras actividades interrumpidas en el menor tiempo posible, con un impacto mínimo en los costos económicos y sociales.

REPRESENTANTE LEGAL  
(02-02-2023)



## **POLÍTICA DE PREPARACIÓN, PREVENCIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS**

Es importante para DELICIAS DE LA CASA LLANO brinde un nivel adecuado de seguridad a todos los administradores, usuarios y visitantes y partes interesadas del establecimiento, incluyendo: Dotación de equipos y herramientas adecuadas, fomento de la cultura preventiva e información necesaria para la prevención. Prevención y gestión de todo tipo de emergencias.

De acuerdo con lo anterior, la dirección de DELICIAS DE LA CASA LLANO se compromete a prestar todo el apoyo y colaboración en medios humanos, técnicos y económicos para la realización de todas las actividades encaminadas a:

Proteger en todo momento la vida e integridad de las personas presentes en la instalación, incluidos los empleados de tiempo completo, los usuarios, los visitantes y la comunidad en general. Se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- Garantizar en todo momento la evacuación de toda o parte de la instalación.
- Proporcionar herramientas y recursos para el tratamiento de heridos, contención y rescate de personas atrapadas en partes de la instalación, y el posterior control parcial, total y final del incidente.
- Proteger la propiedad y los activos de las instalaciones de posibles daños.
- Contabilización de las consecuencias de accidentes y desastres, así como su valor económico.
- Asegurar la continuidad de las actividades y servicios en las organizaciones institucionales, teniendo en cuenta:
  - Reducir la probabilidad de interrupción de actividades o servicios, especialmente aquellos que brindan apoyo esencial a otras actividades.
  - Facilitar la recuperación de negocios y otras actividades interrumpidas en el menor tiempo posible, con un impacto mínimo en los costos económicos y sociales.

---

**REPRESENTANTE LEGAL**

(02-02-2023)



## **POLITICA 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.

**REPRESENTANTE LEGAL**

02-02-2023



## **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.

**REPRESENTANTE LEGAL**

**02-02-2023**



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

### 1. PROPÓSITO

Establecer los parámetros necesarios para realizar las inspecciones técnicas planificadas, asegurando la identificación de los riesgos laborales, de seguridad, higiene industrial y ambientales que puedan tener impacto en el medio ambiente y la salud de los trabajadores, y creando planes de acción que reduzcan la exposición a riesgos y peligros.

### 2. ALCANCE

La identificación de los tipos de inspección teniendo en cuenta su frecuencia, seguido de las medidas correctoras u oportunidades de mejora y medición de indicadores resultantes de las inspecciones realizadas.

### 3. DEFINICIONES

- **Chequeos “antes de uso”:** Comprobaciones en una instalación o equipo móvil realizadas previamente al uso de los mismos.
- **Condiciones de trabajo y de salud:** Son el conjunto de factores relacionados con las personas y sus acciones, los materiales utilizados, el equipo o herramienta empleados y las condiciones ambientales, que pueden afectar la salud de los trabajadores.
- **Factor de riesgo:** Es cualquier característica, elemento o circunstancia de individuos o de grupos de personas, que está asociada con un aumento en la probabilidad de que se produzca un hecho o daño a la salud.



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

- **Inspecciones planeadas informales:**

inspecciones planeadas realizadas en forma no sistemática en ellas se incluyen los reportes de condiciones subestándar emitidos por los trabajadores hacia sus jefes inmediatos.

- **Inspección planeada:** recorrido sistemático por un área, esto es con una periodicidad, instrumentos y responsables determinados previamente a su realización, durante el cual pretende identificar condiciones subestándares.
- **Inspecciones planeadas generales:** inspecciones que se realizan a través de un área completa de la empresa, con un enfoque amplio, tratando identificar el mayor número de condiciones subestándar.
- **Inspecciones planeadas de orden y aseo:** inspecciones planeadas en las cuales se pretende verificar que todas las cosas se encuentren en el lugar en que realmente deben estar y en correcto estado de limpieza, tanto de los sitios de trabajo como de los objetos.
- **Inspecciones de áreas y partes críticas:** inspecciones planeadas realizadas en determinadas áreas o partes consideradas como críticas de acuerdo con una clasificación previa realizada teniendo en cuenta su potencial e historial de pérdidas.
- **Puntos críticos:** Punto crítico es aquel (Equipo, Instalación, etc.,) que su falta de control, es capaz de generar un riesgo posterior de consecuencias muy importantes.
- **Áreas y Partes Críticas:** áreas del lugar de trabajo y componentes de las maquinas, equipos, materiales o estructuras que tienen la probabilidad de ocasionar pérdidas, si se deterioran, fallan o se usan en forma inadecuada.



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

- **Condiciones Subestándar o Inseguras:** son los factores del medio ambiente de trabajo que pueden provocar un accidente de trabajo (AT).

- **Elemento de Protección Personal (EPP):** Medidas basadas en el uso de dispositivos, accesorios y vestimentas por parte de los trabajadores, con el fin de protegerlos contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo.

### 4. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO



### 5. CALENDARIO DEL PROCESO

PREPARACIÓN DE LA INSPECCIÓN	VISITA DEL AREA	ANALISIS DE LA INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO
Según cronograma de inspección. 1 día	1 hora	1 semana	Según plan de acción



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

### 6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

N°	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO
<b>PREPARACIÓN DE LA INSPECCIÓN</b>			
1	<b>Definición del tipo de inspección:</b> Establecer qué tipo de inspección se va realizar y quién la realiza.	Administrador y/o Seguridad y salud en el trabajo.	No aplica
2	<b>Fijación de fecha y hora para realizar la inspección:</b> a. Establecer el día y la hora en que se realizará la inspección. b. Informar al encargado de área/servicio la fecha, hora y actividad a realizar.	Administrador y/o Seguridad y salud en el trabajo.	No aplica
3	<b>Preparación de elementos necesarios:</b> a. Selección los formatos que aplicaran en la inspección. b. Preparar cámara fotográfica. c. Libreta de apuntes. d. Preparar los elementos de protección que se deben utilizar el área a inspección.	Administrador y/o Vigía de Seguridad y salud en el trabajo.	Según tipo de inspección
<b>VISITA DE LAS ÁREAS O INSTALACIONES</b>			
4	<b>Realización de la inspección:</b> a. El personal que realiza la inspección se debe colocar los elementos de protección requeridos para ingresar al área.	Equipo de inspección	



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>b.</b> Identificar los puntos críticos.</li> <li><b>c.</b> Tomar de evidencias fotográficas.</li> <li><b>d.</b> Aplicar la lista de chequeo seleccionada.</li> <li><b>e.</b> Anotar las observaciones de los trabajadores del área.</li> </ul> <p>Nota: Se pueden aplicar varias listas de chequeo según se requiera.</p>		
<b>ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN</b>			
<b>5</b>	<p><b>Realización del informe:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Procesar y Analizar la información obtenida en la inspección.</li> <li><b>b.</b> Determinar factores de riesgos y puntos críticos.</li> <li><b>c.</b> Elaborar Plan de acción con los hallazgos, describiendo las medidas de intervención en la fuente, medio y trabajador, responsables y tiempo.</li> <li><b>d.</b> Elaborar el Informe de la Inspección, el cual debe contener: Informe de Inspección, Ficha de</li> </ul>	<p>Administrador y/o Vigía de Seguridad y salud en el trabajo.</p>	<p>Ver Anexos</p>



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

	<p>Inspección aplicada y Plan de Acción.</p> <p>e. Enviar copia del informe a la gerencia y a las personas responsables de llevar a cabo las medidas correctivas, y archivar copia en la coordinación de salud ocupacional.</p>		
<b>SEGUIMIENTO</b>			
<b>6</b>	<p><b>Realización de seguimiento al plan de acción:</b></p> <p>a. Realizar seguimiento al plan de acción en el término establecido.</p> <p>b. Se debe realizar evaluación, cierre del seguimiento o planteamiento de cambios según los hallazgos.</p>		



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

### 8. PERIODICIDAD DE ACUERDO A LA CLASE DE INSPECCION.

Inspecciones	Responsable	Periodicidad
Inspecciones de condiciones de seguridad locativa - orden y aseo.	Administrador y/o Gerente, Vigía de Seguridad y salud en el trabajo	Trimestral
Inspección de botiquín de primeros auxilios.	Administrador y/o Gerente, Vigía de Seguridad y salud en el trabajo	Trimestral
Inspección de extintores.	Administrador y/o Gerente, Vigía de Seguridad y salud en el trabajo	Mensual
Inspección de camilla de emergencia	Administrador y/o Gerente, Vigía de Seguridad y salud en el trabajo	Semestral

### 9. INDICADOR

Se medirá a través del formato ficha técnica de indicadores, donde se encuentra el porcentaje de condiciones inseguras corregidas, derivadas de las inspecciones realizadas:

$$\frac{\text{N}^{\circ} \text{ Total, de condiciones inseguras corregidas derivadas de inspecciones realizadas}}{\text{N}^{\circ} \text{ Total, de condiciones identificadas en las inspecciones realizadas}}$$



## PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD

**Indicador de Proceso:** 
$$\frac{\text{N}^\circ. \text{ de inspecciones realizadas}}{\text{N}^\circ. \text{ de inspecciones programadas}} \times 100\%$$

**Indicador de Eficacia:** 
$$\frac{\text{N}^\circ. \text{ de acciones mejoradas}}{\text{N}^\circ. \text{ Total, de acciones por corregir}} \times 100\%$$

### 10. ANEXOS

- Formato de inspección de seguridad.
- Formato de inspección y mantenimiento de extintores.
- Formato de inspección de botiquín de primeros auxilios.
- Formato de inspección de camilla de emergencias.

### 11. REFERENCIAS DOCUMENTALES

Código Sustantivo de Trabajo, artículo 348. Todo patrono o empresa está obligado a suministrar y acondicionar locales y equipos de trabajo que garanticen la seguridad y salud de los colaboradores.

Ley 9 de 1979, artículo 84, literal a. Todos los empleadores están obligados a proporcionar y mantener un ambiente de trabajo en adecuadas condiciones de higiene y seguridad, y establecer métodos de trabajo con el mínimo de riesgo para la salud dentro de los procesos.

Resolución 2400 de 1979. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.



## **PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES DE SEGURIDAD**

Decreto Único Reglamentario 1072 de 2015, artículo 2.2.4.6.12. Documentación, numeral 14. Formatos de registros de las inspecciones a las instalaciones, máquinas o equipos ejecutadas.

Resolución 312 de 2019 Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST”.

**NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 4114, SEGURIDAD INDUSTRIAL.**  
Realización de Inspecciones Planeadas.

ISO 45001:2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.



## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN USO Y MANTENIMIENTO DE EPP

### 1. OBJETIVO

Definir las actividades necesarias para realizar la entrega y uso de elementos de protección personal (EPP) para los trabajadores de Delicias de la Casa Llano.

### 2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para todas las actividades de los trabajadores de Delicias de la Casa Llano. Necesarios para ejecutar las actividades designadas, que requieran del uso de elementos de protección personal, así como la reposición y mantenimiento de los mismos.

### 3. RESPONSABLES

#### **Gerente y/o Administrador:**

- ❖ El Gerente es el responsable de la asignación de recursos para la adquisición de los EPP y dotaciones requeridas por el personal, en los tiempos y cantidad requeridas en el proyecto.
- ❖ Promover la identificación de peligros asociados a los oficios y a las tareas que en cada área ejecuten.
- ❖ Garantizar que el personal reciba el entrenamiento para el uso adecuado de los EPP.

#### **Encargado de seguridad y salud en el trabajo:**

- ❖ Es el responsable de verificar la adecuada y oportuna entrega de los EPP y de las dotaciones en los periodos definidos por la ley.
- ❖ Es el responsable por el seguimiento y control sobre el uso y



## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN USO Y MANTENIMIENTO DE EPP

adecuado mantenimiento de las dotaciones y los EPP.

- ❖ Definir estrategias para promover el uso de los EPP.
- ❖ Coordinar el desarrollo de auditorías encaminadas a determinar el uso efectivo de los EPP. n Aplicar medidas disciplinarias por el no cumplimiento de las normas relacionadas con el uso de
- ❖ Instalar en las áreas de trabajo avisos y/o señales que indiquen el uso de los elementos de protección que se requieran.

### Trabajador

- ❖ Usar de manera correcta los EPP suministrados.
- ❖ Cuidar los EPP para mantenerlos en buen estado.
- ❖ Solicitar el cambio en caso de deterioro ó desgaste.

#### 4. **NORMATIVA Y OTROS DOCUMENTOS EXTERNOS**

❖ Todos los requerimientos para el uso y la implementación de elementos de protección personal en los lugares de trabajo para un ambiente saludable, se encuentran contemplados en la Ley 9 de enero 24 de 1979 (Título III, artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de mayo 22 de 1979 (Título IV, Capítulo II, artículos 176 a 201).

❖ **Decreto 1072 del 26 de mayo del 2015.** “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

❖ **Resolución 0312 del 2019.** Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.



## 5. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

**Equipos y Elementos de Protección Personal y Colectivo:** Medidas basadas en el uso de dispositivos, accesorios y vestimentas por parte de los trabajadores, con el fin de protegerlos contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo. El empleador deberá suministrar elementos y equipos de protección personal (EPP) que cumplan con las disposiciones legales vigentes. Los EPP deben usarse de manera complementaria a las anteriores medidas de control y nunca de manera aislada, y de acuerdo con la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos.

**EPP:** Elementos de Protección Personal.

**Disposición final:** Hace referencia a la eliminación definitiva conforme normas ambientales, de los EPP que han cumplido su vida útil, bien sea por deterioro o por caducidad.

**Factor de Riesgo:** Puede considerarse como toda circunstancia, condición o situación presentes en el ambiente de trabajo, que de no ser eliminados y/o controlados podrán desencadenar como consecuencia accidentes de trabajo y/o enfermedades laborales.

**Selección:** Hace referencia a la identificación técnica de los EPP que cumplen criterios de calidad, protección y confort para el suministro a los trabajadores.

**Suministro:** Acción de proveer el EPP adecuado que cumpla con los criterios y especificaciones requeridas.

**Uso:** Acción personal que implica disponer del insumo, en este caso del EPP, para disminuir el impacto de posibles lesiones y enfermedades.

**Reposición:** Acción de sustituir el EPP por otro igual o de mejores condiciones, una vez se ha gastado o deteriorado.

**Vida Útil:** Hace referencia a la duración estimada de un objeto, posterior al cumplimiento de la función para el cual ha sido creado. Normalmente se calcula en horas de duración o por deterioro normal.



## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN USO Y MANTENIMIENTO DE EPP

### 6. DESCRIPCION

El empleador debe proporcionar el equipo de protección personal (EPP) que cumpla con la ley actual. El uso de los equipos de protección personal (EPP) debe realizarse de acuerdo con la evaluación de riesgos y la identificación de peligros asociados a las tareas encomendadas a los trabajadores de Delicias de la Casa Llano.

El empleador debe generar las acciones necesarias para que los trabajadores reciban instrucciones fundamentales y comprensibles sobre el uso y mantenimiento de los EPP que utilizan en su día a día, además de proporcionar los equipos y elementos de protección personal (EPP) necesarios sin costo alguno para el trabajador. Recibirán formación inicial formal y, en algunos casos, recordatorios cada vez que sea necesario su uso, sobre algunos otros elementos que se utilizan de forma irregular.

Los trabajadores deben dejar el equipo de protección personal en las áreas de trabajo una vez finalizado la jornada laboral. Antes de comenzar a trabajar, todo empleado debe revisar su equipo de protección personal (EPP) y reportar a su supervisor inmediato cualquier inconsistencia o anomalía para que pueda ser reparada de inmediato. Cada trabajador también es responsable de la limpieza rutinaria de cualquier EPP que esté destinado a entrar en contacto con la piel, los ojos, los oídos, la boca, el cabello, etc. Para evitar el deterioro o daño, el EPP debe almacenarse en lugares apropiados.

### **ELEMENTO DE PROTECCION PERSONAL SEGÚN EL TIPO DE PROTECCION**

#### **Selección de Elementos de protección personal.**

Para una selección adecuada de los elementos de protección personal es necesario tener en cuenta:

- ❖ Identificación del riesgo o los riesgos existentes en cada puesto de trabajo.



## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN USO Y MANTENIMIENTO DE EPP

- ❖ Parte o partes del cuerpo que deben ser protegidas por estar expuestas a los agentes de riesgo.

### **Suministro de los Elementos de protección personal:**

Una vez se termine la inducción se hará entrega a cada trabajador de la dotación y los elementos de protección personal requeridos para el cargo, la oficina de gerencia y/o administrativa será la encargada de la entrega para lo cual se basará en la Matriz de Elementos de Protección Personal, donde se referencian los elementos de protección personal mínimos requeridos según el cargo, se deja registro de la entrega en el acta de entrega de Entrega de Elementos de Protección Personal.

### **Uso de los elementos de protección personal:**

Para evitar daños físicos y enfermedades profesionales, es responsabilidad de cada uno utilizar los equipos de protección personal que se le proporcionen para su trabajo.

### **Mantenimiento de EPP**

El trabajador deberá asegurarse de que todos los elementos de protección personal se mantengan en perfecto estado. El nivel de inspección y mantenimiento con respecto a los EPI se determina de acuerdo con el tipo de equipo y su utilización:

- El usuario inspeccionará el EPI, siendo necesario su mantenimiento en forma de limpieza y desinfección.
- Las personas a las que se suministren prendas y elementos de protección deberán utilizarlos y comunicar cualquier defecto a la oficina de gerencia y/o administración de inmediato, quien tomará las medidas oportunas.



## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN USO Y MANTENIMIENTO DE EPP

### **Entrega de EPP:**

El Gerente y/o administrador procede a la entrega de los EPP, siguiendo los siguientes lineamientos:

- Cada servidor público o contratista que requiera un EPP, debe acercarse al piso sexto (6) en la Subdirección de Gestión del Talento Humano, Grupo de SST.

Suministra el EPP previa socialización del uso y cuidado, tiempo de vida útil y forma de reposición.

- Diligenciar el formato GTHF19 entrega de Elementos de protección Personal, registrando la cantidad entregada en la casilla donde aparece el nombre del EPP y se debe tener el registro de firma por la persona que recibe.
- La información suministrada se lleva a un control interno Control de entrega de EPP, donde se suman los EPP entregados y se lleva registro por EPP forma mensual.
- Los formatos diligenciados en su totalidad se archivan en carpeta de archivo.

### **Reposición de EPP:**

Técnicamente no se puede definir la vida útil de un EPP, ya que son varios los factores que influyen en su deterioro: Su uso inadecuado, su almacenamiento inadecuado en campo, su mantenimiento y limpieza y en especial las condiciones de agresividad del riesgo.

Por ende, la entidad ha definido que la reposición de los EPP se puede hacer en tres momentos:

- I. Cuando como resultado de las inspecciones de Seguridad se evidencia deterioro y/o daño que limiten la eficacia del elemento.
- II. Cuando el trabajador informa al Gerente y/o administrador sobre el motivo por el cual debe reponer su EPP, sin ser requisito llevarlo para la nueva entrega.



## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN USO Y MANTENIMIENTO DE EPP

III. Cuando como resultado de las ACTIVIDADES el elemento se daña rompe o deteriora afectando a la eficacia del mismo.

La reposición de los EPP está a cargo del Gerente y/o administrador que suministra el EPP previa socialización de uso y cuidado, tiempo de vida útil y forma de reposición. Una vez se realice la reposición se diligencia el acta de entrega de Elementos de protección personal, registrando la cantidad entregada en la casilla donde aparece el nombre del EPP y se debe registrar firma por la persona que recibe.

### **Disposición final de los EPP:**

En el evento de que se requiera dar de baja y disponer un EPP, este se almacenará y dispondrá según la clasificación e instrucciones definidas en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos de la entidad.

## **7. ANEXOS**

- Acta de entrega de EPP.
- Matriz de entrega de EPP

## **8. REFERENCIAS DOCUMENTALES**

- Ley 9 del congreso de la república. (1979).
- Decreto 1072 del Ministerio del Trabajo. (2015).
- Resolución 2400 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. (1979).
- Resolución 1016 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. (1989).
- Resolución 0312 de 2019.

## REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Nombre Del Establecimiento		
DELICIAS DE LA CASA LLANO		
Ciudad	Dirección Principal	Teléfonos
VILLAVICENCIO	CALLE 35D # 20 - 40	3204203667
Departamento	Correo electrónico	NIT
Meta	DELICIAS.CASA.SERRANO@GMAIL.CO	13834893-7
Nombre de la ARL		Clase o tipo de riesgo asignado por la ARL
PORVENIR		4
Representante legal		Nº de trabajadores
CARLOS ALBERTO SERRANO DIAZ		7

*Código de la Actividad económica No. (7 dígitos): 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 Sistema General de Riesgos Profesionales).*

Código CIU	Actividad Económica
5619	La preparación y el expendio para consumo inmediato desde vehículos motorizados o no. puestos móviles, entre otros, de comidas preparadas tales como: empanadas, buñuelos, perros calientes. arepas, chorizos, etc.

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

**ART. 1º 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 no mas 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 confinidad con el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el Trabajo, elaborado de acuerdo con el Decreto 614 de 1984, Resolución JO16 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 PI-IVA (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 1** 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**

<b><i>RIESGOS BIOLÓGICOS</i></b>	<b><i>RIESGOS QUÍMICOS</i></b>
<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>

<b><i>RIESGOS BIOMECAÑICOS</i></b>	<b><i>RIESGOS FÍSICOS</i></b>
<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: Discomfort térmico.</i>

<i>RIESGOS DE SEGURIDAD</i>	<i>RIESGOS PSICOSOCIALES</i>
<p><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.</i></p> <p><i>Eléctricos: contacto eléctrico (Baja Tensión).</i></p> <p><i>Locativos: Caída de objetos, Pisos irregulares, húmedos o mal estado, espacios reducidos, Condiciones de Orden y Aseo.</i></p> <p><i>Públicos: Robos (Atracos), Atentados, Transito.</i></p>	<p><i>Características de la organización de trabajo: Comunicación, tecnología, organización del trabajo.</i></p> <p><i>Características del Grupo social de trabajo: Relaciones, cohesión, trabajo en Equipo.</i></p> <p><i>Condiciones de la tarea: Carga Mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, Roles y Monotonía.</i></p> <p><i>Jornada de Trabajo: Pausas de trabajo, descansos, horas extras, dotación</i></p>

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

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. 5º LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO. Y sus trabajadores darán estricto cumplimiento a las disposiciones legales, así como a las no más 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.

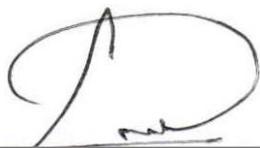
**ART. 6° LA EMPRESA DELICIAS DE LA CASA LLANO.** Ha implementado un proceso de inducción del trabajador a las actividades que deba desempeñar, capacitándolo respecto a las medidas de prevención y seguridad que exija el medio ambiente laboral y el trabajo específico que vaya a realizar.

**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



Calle 35D No. 20 - 40 Br. Jordan Paraiso

683 5779 / 315 771 8713 - 320 420 3667

El Representante Legal de Delicias de la casa Llano. dando cumplimiento al artículo 2.2.4.6.8. del Decreto 1072 del 2015, asigna, documenta y comunica las responsabilidades específicas en Seguridad y Salud en el Trabajo a todos los niveles de la empresa, incluyendo la alta dirección.

### **RESPONSABILIDADES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA ALTA GERENCIA:**

1. Definir y aprobar la política de seguridad y salud en el trabajo.
2. Aprobar las responsabilidades asignadas, documentadas y comunicadas específicas en seguridad y salud en el trabajo (SST) a todos los niveles de la organización.
3. Brindar rendición de cuentas.
4. 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.
5. Aprobar el plan de trabajo anual en SST.
6. Garantizar la consulta y participación de los trabajadores en la identificación de los peligros y control de los riesgos, así como la participación a través del vigía de seguridad y salud en el trabajo y comité de convivencia laboral (COCOL).
7. Evaluar por lo menos una vez al año la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
8. Implementar los correctivos necesarios para el cumplimiento de metas y objetivos.
9. Garantizar la disponibilidad de personal competente para liderar y controlar el desarrollo de la seguridad y salud en el trabajo.
10. Garantizar un programa de inducción, y entrenamiento para los trabajadores que ingresen a la empresa, independientemente de su forma de contratación y vinculación.
11. Garantizar un programa de reinducción en seguridad y salud para los trabajadores de la organización.



Calle 35D No. 20 - 40 Br. Jordan Paraiso

683 5779 / 315 771 8713 - 320 420 3667

12. Garantizar un programa de capacitación acorde con las necesidades específicas detectadas en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.
13. Garantizar información oportuna sobre la gestión de la seguridad y salud en el trabajo y canales de comunicación que permitan recolectar información manifestada por los colaboradores.

### COMPROMISO

Yo, \_\_\_\_\_ identificado con cédula  
de ciudadanía número \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Quien me desempeño  
en el cargo de \_\_\_\_\_, acepto las políticas internas de la  
organización en materia de seguridad y salud en el trabajo, me comprometo a cumplirlas, sin  
ninguna restricción durante el tiempo que me encuentre vinculado(a) a Delicias de la Casa Llano.  
Así mismo, certifico que he recibido y entendido las responsabilidades en el sistema de gestión de  
la seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a mi cargo; me comprometo a cumplirlas velando por  
mi salud y seguridad.

\_\_\_\_\_  
Firma del Trabajador

CC:

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

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

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.

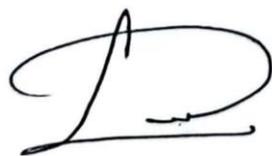
La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

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 ALBERTO SERRANO  
CC. 13834893