

PROPUESTA DOCUMENTAL SG-SST

DOCUMENTARY PROPOSAL SG-SST

Daniela Osorio Molina

Daosorio5@poligran.edu.co

Institución Educativa Politécnico Grancolombiano
Escuela de Sociedad, Cultura y Creatividad
Estudiante
Especialización en Gerencia de la Seguridad y Salud
en el Trabajo

Jorge Albeiro Jaramillo Valencia

jjaramillo6@poligran.edu.co

Institución Educativa Politécnico Grancolombiano
Escuela de Sociedad, Cultura y Creatividad
Estudiante
Especialización en Gerencia de la Seguridad y Salud
en el Trabajo

Yohana Milena Rueda-Mahecha

ymrueda@poligran.edu.co

Institución Educativa Politécnico Grancolombiano
Escuela de Sociedad, Cultura y Creatividad
Profesora
Especialización en Gerencia de la Seguridad y Salud
en el Trabajo

Recepción: 09.05.2023

Aceptación: 12.06.2023

Cite este artículo como:

Osorio, D., Jaramillo, J., y Rueda-Mahecha, Y. (2023). Propuesta Documental SG-SST. Sociedad Cultura y Creatividad

Resumen

Para muchos establecimientos de comercio pequeños se convierte en un gran reto acatar puntualmente los lineamientos según la normatividad aplicable en aspectos de seguridad y salud en el trabajo (SST) debido a los esfuerzos económicos que conlleva, por consiguiente a través de la Consultoría científico técnica centro su esfuerzo en diseñar una proposición fundamentada que se ajuste al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo del establecimiento de comercio Start Game Medellín dedicado al expendio de comidas preparadas, con el fin de contribuir a la gestión de los riesgos, promover un ambiente seguro de trabajo y generar una mejora significativa el sistema de gestión que actualmente tiene el Restaurante. En síntesis, ¿De qué manera puede dar cumplimiento el establecimiento de comercio a la normatividad aplicable en aspectos SST con los recursos que cuenta para ello?

Resumiendo, dicha consultoría se llevó a cabo mediante un diagnóstico inicial el cual formuló el grado de

cumplimiento respecto a las exigencias legales en materia de SST, se entrevistó al Representante legal para conocer el funcionamiento del establecimiento, se encuestó por medio de Google form a la población trabajadora sobre las condiciones sociodemográficas, los riesgos significativos a los cuales consideran están expuestos, posteriormente se analizó la información de manera cualitativa y cuantitativa y de allí se obtuvieron los resultados planteados en el contrato de consultoría, mencionando algunos resultados obtenidos: El plan de trabajo anual, la Matriz de peligros, estándar de seguridad, mapa de proceso, acta de asignación de responsable, entre otros. Para finalizar se socializaron las propuestas documentales formuladas ante el Representante legal, así como al responsable del SST, haciendo hincapié en la importancia de dar inicio inmediato a la implementación.

Palabras clave:

Seguridad, salud, diagnóstico, mejora, riesgo, SG-SST.

Abstract

For many small business establishments, it becomes a great challenge to comply with the applicable regulations on occupational health and safety for all that this implies, therefore, through technical scientific consulting, a proposal was prepared documentary for the occupational health and safety management system of the Start Game Medellín business establishment dedicated to the expense of prepared meals, in order to contribute to risk management, promote a safe work environment and generate a significant improvement the management system that the restaurant currently has. In short, how can the establishment of commerce comply with the applicable regulations on Safety and health at work with the resources it has for it?

Summarizing, said consultancy was carried out through an initial diagnosis of compliance with legal requirements in terms of safety and health at work, the legal representative was interviewed to learn about the operation of the establishment, the population was found through Google form worker on the sociodemographic conditions and risks to which they are exposed, subsequently the information was analyzed qualitatively and quantitatively and from there the results proposed in the consulting contract were obtained, as was the annual work plan, the Matrix of hazards, safety standard, process map, responsible designation act, among others. Finally, the results were presented to the legal representative responsible for the occupational health and safety management system for its subsequent implementation.

Keywords:

Safety, health, diagnosis, improvement, risk, SG-SST.

INTRODUCCIÓN

Mucho son los cambios que se han implementado en materia normativa de seguridad y salud laboral en Colombia. Desde 1904 cuando nace la ley 57 de 1915 hasta la actualidad, contando con normatividad robusta, que respeta las partes, empleador y empleado, y fomenta la importancia por el cuidado a la vida. La SST propende por gestionar y garantizar espacios de trabajo sanos, que represente beneficio a todas las partes involucradas, si bien la normatividad debe aplicarse a todos los sectores productivos del país, el gastronómico no es el más riguroso en su aplicación, es ahí donde se centró el foco de la presente consultoría científico-técnica, en aras de realizar una revisión rigurosa de la normativa vigente, aplicar un diagnóstico inicial según la Resolución 0312 de 2019 y el Decreto 1072 de 2015, el cual permitió demarcar un punto de partida claro para formular una propuesta documental como línea base del SG-SST para la organización comercial START GAME RESTO BAR, por consiguiente la organización asumió el compromiso con la debida implementación y seguimiento para garantizar la mejora continua. En la presente consultoría nos enfocamos en formular una propuesta documental aterrizada con la realidad de la organización, que atienda los requerimientos legales, aporte soluciones a las falencias identificadas en el diagnóstico, mida la gestión, determine acciones de mejora necesarias y sobre todo que permita asimilar la importancia de una cultura del autocuidado, crear conciencia y propiciar ambientes de trabajo seguros y sanos.

MARCO TEÓRICO

La SST ha tenido gran impacto en todos los sectores económicos y productivos del país, interfiriendo desde los niveles de productividad, calidad del servicio, todo esto representando mayor satisfacción del cliente final, no obstante, es necesario conocer los orígenes, como y cuando surge en las organizaciones, y que lo motivó.

En el siglo XV Ulrich Ellenbaf escribió un libro sobre enfermedades causadas por el trabajo y recomendaciones de prevención, el cual fue considerado el primer texto sobre seguridad industrial; posteriormente, podemos mencionar a quien es apreciado como el padre de la medicina laboral, en pleno siglo XVII el médico italiano Bernardino Ramazzini se dedicó al estudio de las enfermedades relacionadas con distintas ocupaciones u oficios, realizaba registros físicos en los centros de trabajo, su entrega logro más adelante que colegas centraran su atención en el contexto alrededor de los trabajadores al momento

de diagnosticar las dolencias acaecidas, Carvajal Montealegre & Molano Velandia, (2012).

Por consiguiente, la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en sus 100 años de constituida ha trabajado por unificar directrices universales sobre los SG-SST, centro su objetivo principal consistiendo en la mejora de las circunstancias de trabajo y la sostenibilidad del negocio.

En consecuencia, en Colombia las primeras medidas sobre SST se fundamentan en la Ley 57 de 1915, designando responsabilidades a las partes intervinientes (empleador y empleado), es a partir de esta Ley que se fundaron bases sólidas para investigar y formular normas que protegen al trabajador y buscan garantizar el bienestar sobre los peligros inmersos en las actividades rutinarias. En los últimos 40 años se evidencia en Colombia el fortalecimiento normativo en materia SST, alineado a estándares internacionales que buscan no solo cumplir unos lineamientos, sino más bien, crear conciencia sobre la vida misma, la importancia de contar con ambientes de trabajo saludables, fortalecer la cultura del auto cuidado, este tipo de prácticas que cada vez se convierte en cultura corporativa han permitido evidenciar los beneficios que gestiona para la población trabajadora, y sin lugar a dudas para la organización en aspectos relevantes tales como disminuir tasas de accidentalidad, ausentismo, e incrementar los procesos productivos.

MARCO METODOLÓGICO

El diseño de la investigación se fundamentó en la investigación científica aplicada, fijando como punto de partida los antecedentes, conocimientos e información existente de la organización, lo que permitió cotejar la realidad frente a la normatividad vigente, de esta manera se formula el problema concreto, define propósitos claros, precisos y de impacto inmediato, tal como lo menciona Padrón (2006).

Por consiguiente, el desarrollo de la consultoría contemplo un enfoque mixto, cualitativo – cuantitativo, debido a las características de la información, la forma de tabularse y ser presentada en datos cuánticos lo que facilitó la interpretación del estado en que se encuentra la organización luego de aplicar la valoración inicial de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 en su artículo 2.2.4.6.16 y la autoevaluación de estándares mínimos según

Resolución 0312 de 2019, del mismo modo se reflejó el enfoque cualitativo al definir las prioridades del SG-SST de la organización. Del mismo modo, la consultoría fue de tipo descriptivo, conllevando a la toma de registros, análisis de la información en aras de diseñar una propuesta documental ajustada a la realidad de la organización.

El proyecto se enmarco en cinco fases, iniciación, diagnóstico, planificación de medidas, aplicación y cierre. Respecto a la población objeto se aplicó a los 6 colaboradores, interviniendo las áreas administrativas y operativas. Del mismo modo las técnicas e instrumentos, contempladas en esta consultoría refirió a entrevistas aplicadas a la gerencia y responsable del SG-SST, así como encuestas a los trabajadores, además de la observación en sitio, lo anterior enunciado centro el objetivo en conocer el contexto de la organización, comportamientos y conductas durante el ejercicio de las actividades laborales. El proyecto contemplo un presupuesto estimado acotado con el alcance, duración y tipo de contrato, en el cual se cuantifico recursos humanos, técnicos y tecnológicos citados para dar el cumplimiento al objeto que origino la consultoría, en este orden de ideas la ejecución tomo tres meses, dando cumplimiento al cronograma planteado.

RESULTADOS

1. Diagnóstico inicial

Diagnóstico inicial 10 de marzo de 2023	
Requisitos	Resultado general
Resolución 0312:2019	No cumplimiento de 7 estándares mínimos aplicables.
Decreto 1072:2015	Se debe diseñar e implementar un SG-SST de forma prioritaria teniendo en cuenta los lineamientos definidos en el Decreto.

Tabla 1. Resultados diagnóstico inicial

Los anteriores resultados se obtuvieron a través de la entrevista realizada al representante legal, verificación de las instalaciones y revisión de algunos documentos que tenía el establecimiento.

2. Encuesta sociodemográfica y condiciones de salud.

La descripción sociodemográfica es un componente del diagnóstico de las condiciones de salud de los trabajadores, para identificar posibles factores de riesgo y adicional a ello hace parte de la planeación del SG-SST. A continuación, se presentan resultados relevantes de la aplicación de la encuesta sociodemográfica a la población trabajadora de StartGame Medellín.

Estado Civil

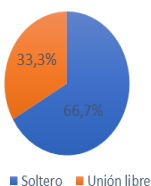


Imagen 1. Estado civil

Género

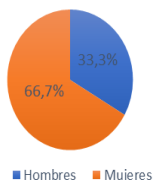


Imagen 2. Grafica por género

Estrato

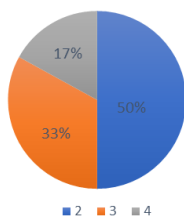


Imagen 3. Grafica por estrato

El 100% del personal lleva entre 1 a 9 meses trabajando en el establecimiento.

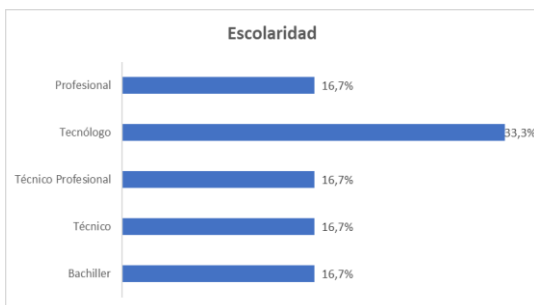


Imagen 4. Grafica escolaridad

Índice masa corporal

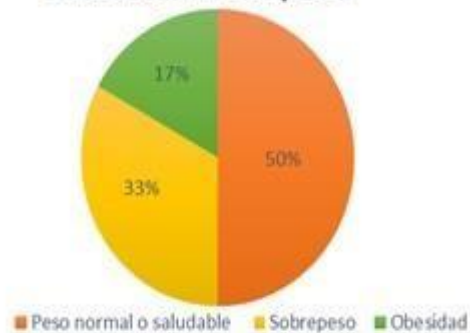


Imagen 5. Grafica índice masa corporal

Realiza algún tipo de actividad física

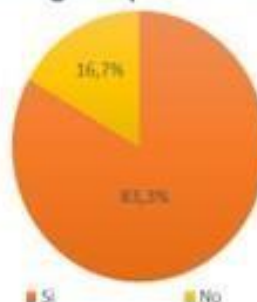


Imagen 6. Grafica actividad física

Con base a todas las respuestas de la encuesta, se concluyó que el establecimiento cuenta con trabajadores jóvenes, en proceso de formación laboral que les permita adquirir conocimientos y experiencia en aras de impactar positivamente la calidad de vida, en este orden de ideas, la mayoría del personal lleva un estilo de vida saludable, sin embargo, la empresa debe emprender acciones que promuevan la seguridad, salud y autocuidado.

3. Matriz Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.

Como punto de partida para la identificación y gestión de los riesgos se definió el mapa de procesos y así mismo las actividades.



Imagen 7. Mapa de procesos

Posteriormente se identificaron los siguientes peligros utilizando como metodología la Guía Técnica Colombiana la GTC 45.

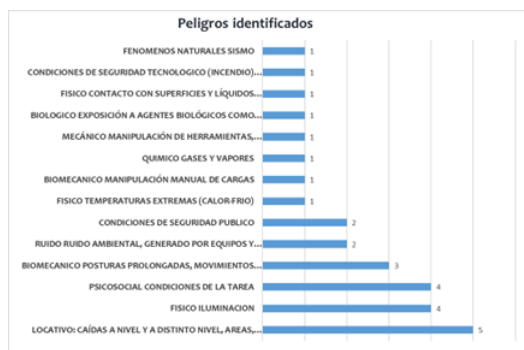


Imagen 8. Peligros identificados

Como resultado de la evaluación se obtuvo la siguiente priorización:

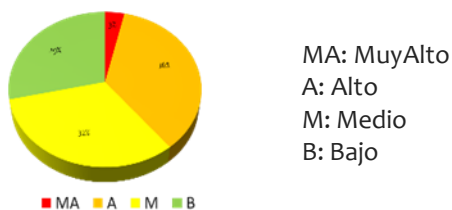


Imagen 9. Priorización de los riesgos

Seguidamente se realizó la valoración generando los siguientes resultados:

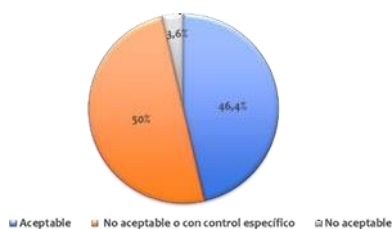


Imagen 10. Gráfica aceptabilidad del riesgo

Es importante resaltar que las medidas de control que la empresa ha implementado para mitigar la materialización de sus riesgos han sido eficaces, dado que no se han presentado accidentes de trabajo y el porcentaje de riesgos no aceptable es muy bajo.

CONCLUSIONES

A partir de lo expuesto anteriormente, se considera relevante mencionar el desconocimiento sobre varios aspectos normativos que integran la regulación actual en el componente de SST, se sugirió mayor interés en indagar sobre las responsabilidades, beneficios y demás aspectos contemplados en la normatividad vigente para el sector económico de la gastronomía.

En consecuencia, podemos inferir sobre el adecuado cumplimiento de los objetivos planteados en la presente consultoría, logrando un diagnóstico real de la organización frente a la legislación vigente en materia SST, por consiguiente, se consolidó una propuesta documental acotada que permite subsanar falencias identificadas en los procesos internos, así como las responsabilidades legales.

En vista de lo expuesto, consideramos imperioso el compromiso por parte de la organización de dar inicio de forma prioritaria a la fase de implementación del SG-SST en aras de disipar los incumplimientos normativos, crear una cultura del auto cuidado en la población trabajadora, y fortalecer ambientes de trabajo seguros.

RECOMENDACIONES

Si bien no se han presentado accidentes de trabajo, es importante que el establecimiento de comercio implemente el reporte de actos y condiciones inseguras, a fin de mantener sus riesgos controlados y promover la cultura de ambientes de trabajo seguros.

Es necesario que se realicen actividades de fomento a la salud con el ánimo de prevenir enfermedades, de esta forma se contribuye a mantener hábitos saludables en la población trabajadora, la cual ha manifestado hasta el momento tenerlos, lo ideal sería que lo apliquen quienes no los llevan.

Se resalta el interés del Representante legal por poner en marcha un SG-SST en el establecimiento, así mismo es importante que se genere el compromiso en destinar los recursos pertinentes

para su ejecución, evaluación y seguimiento cumpliendo con la normatividad aplicable.

REFERENCIAS

[1]Ministerio de Trabajo de Colombia. (2021). Guía para la Borda, F., & Sandino, L. (s.f.). Institucional Colombia. Obtenido de Accidentes laborales en los restaurantes ¿Qué son y cómo prevenirlos?: <https://www.institucionalcolombia.com/informe-especial/accidentes-laborales-en-losrestaurantes-que-son-y-como-prevenirlos>.

Carvajal Montealegre, D. M., & Molano Velandia, J. H. (2012). aporte de los sistemas de gestión en prevención de riesgos laborales a la gestión de la salud y seguridad en el trabajo. Obtenido de Movimiento

Científico, 6(1), 158–174. <https://doi.org/10.33881/2011-7191.mct.06113>.

Congreso de Colombia. (1915). Ley 57 Sobre reparaciones por accidentes de trabajo.

Congreso de Colombia Ley 1562. (2012). Por el cual se modifica el sistema de riesgos laborales y dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.

G, J. P. (mayo de 2006). BASES DEL CONCEPTO DE "INVESTIGACIÓN APLICADA". Obtenido de Recuperado el 1 marzo 2023 de

<http://padron.entretemas.com.ve/InvAplicada/index.htm>.

Hernández, W. J. (2008). La Investigación Científica. En W. J. Hernández, La Investigación Científica (pág. 72 hasta 130). Limusa Noriega Editores.

Ministerio del trabajo. (2015). Decreto 1072. Artículo 2.2.4.6.2.

Ministerio del Trabajo. (2019). Resolución 0312 por cual se definen los Estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST. Art. 1.

Ministerio del trabajo. (2015). Decreto 1072, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. art 2.2.4.6.4.

Riesgos Laborales. (s.f.). Obtenido de <https://riesgoslaborales.info/>

Roberto Hernández, C. F. (2006 Cuarta edición). Metodología de la Investigación. México DF: McGraw-Hill/Interamericana Editores SA.

Salazar Carvajal, A. C., & Uchuvo García, J. C. (2017). Análisis de riesgos laborales que tienen los negocios de comidas rápidas dentro del área de organización. 81.

Vargas Cordero, Zoila Rosa. (2009). La investigación aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia científica. San Pedro, Montes de Oca, Costa Rica: Revista Educación.

Badía Montalvo, R. (1985). Salud ocupacional y riesgos laborales. Obtenido de <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/16964/v98n1p20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.