

Diseño de una estrategia para la prevención de accidentes laborales en el proceso de preparación de alimentos panarios de las personas privadas de la libertad-INPEC de Melgar

Sharin Nicol Cruz Guevara.

Corporación Universitaria Minuto de Dios.

Rectoría Cundinamarca

Sede Girardot (Cundinamarca)

Programa Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Abril 2024

Diseño de una estrategia para la prevención de accidentes laborales en el proceso de preparación de alimentos panarios de las personas privadas de la libertad-INPEC de Melgar

Sharin Nicol Cruz Guevara

Sistematización presentada como requisito para optar al título de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo

Asesor(a)

Lizeth Leal Forero

Profesional en Salud Ocupacional

Especialista en Gestión Ambiental y Pedagogía y Docencia

Magister en Educación

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Cundinamarca

Sede Girardot (Cundinamarca)

Programa Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo

Abril 2024

## **Dedicatoria**

Dedico este trabajo de grado a mis padres, Olga Guevara y Carlos Cruz, cuyo amor incondicional y apoyo constante han sido el motor que impulsa cada logro en mi vida. A mi querida hermana, Yuri Novoa, quien me ayudo cuando más lo necesite con su sabiduría y consejos sabios, A mi sobrino Santiago, que por su reciente llegada a la familia se convirtió en mi red de fortaleza y amor. A mi amiga, Tatiana Celis, por su aliento y por compartir cada alegría y desafío a lo largo de esta travesía académica.

## **Agradecimientos**

Agradezco profundamente a Lizeth Leal Forero, mi tutora de seguimiento en esta sistematización, por su guía experta, paciencia y dedicación a lo largo de este proceso. Su sabiduría y orientación han sido fundamentales para el desarrollo de este trabajo.

Quiero agradecer al personal del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) de Melgar Tolima y en especial al director Juan Jaiver Quizeno Viena y a la Dragoneante Lorena Llanos, por su colaboración y disposición en facilitar información clave para esta sistematización.

Finalmente, agradezco a Dios por cada desafío superado, a mis seres queridos por su constante aliento y a mí misma por la perseverancia y dedicación invertidas en este logro académico. Este trabajo es el resultado de un esfuerzo colectivo y el inicio de nuevas etapas de aprendizaje y crecimiento tanto personal como profesional.

## Contenido

<b>Listado de Tablas.....</b>	<b>7</b>
<b>Listado de Figuras.....</b>	<b>8</b>
<b>Listado de Apéndices.....</b>	<b>9</b>
<b>Resumen .....</b>	<b>10</b>
<b>Abstract .....</b>	<b>11</b>
<b>Introducción.....</b>	<b>12</b>
<b>Antecedentes y marco referencial .....</b>	<b>16</b>
Marco Contextual.....	17
Marco teórico .....	19
Marco legal.....	21
Ejes o categorías.....	22
<b>Planeación y metodología .....</b>	<b>24</b>
Formulación del problema de aprendizaje .....	25
Objetivos .....	26
Identificación de autores involucrados y participantes .....	27
Estructura del modelo de reconstrucción de la experiencia .....	29
Variables, indicadores, herramientas e instrumentos .....	30
Modelo de divulgación de la experiencia.....	45
<b>Reconstrucción de la experiencia.....</b>	<b>46</b>
Momentos históricos y experiencias .....	46
<b>Aprendizajes .....</b>	<b>51</b>
Aportes significativos de la experiencia en lo humano .....	51
Aportes significativos de la experiencia en lo social .....	51
Aportes significativos en lo económico o técnico.....	51

Principales aprendizajes en para el perfil profesional .....	51
Aprendizajes abordados desde la perspectiva de la socialización de la experiencia.....	52
<b>Conclusiones .....</b>	<b>53</b>
<b>Recomendaciones .....</b>	<b>54</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>56</b>

## **Listado de Tablas**

Tabla 1 <i>Clasificación de los trabajadores del INPEC</i> .....	18
Tabla 2 <i>Normatividad aplicada a la sistematización</i> .....	21
Tabla 3 <i>Autores involucrados y participantes</i> .....	28
Tabla 4 <i>Diagrama de GANTT</i> .....	42
Tabla 5 <i>Recursos utilizados en el proceso de sistematización</i> .....	44
Tabla 6 <i>Actividades realizadas durante la práctica profesional</i> .....	47

## Listado de Figuras

Figura 1 <i>Ubicación del INPEC Melgar/Tolima.</i> .....	17
Figura 2 <i>Entrada del INPEC de Melgar.</i> .....	18
Figura 3 <i>Formato de encuesta de conocimientos</i> .....	30
Figura 4 <i>Participación de la encuesta de conceptos básicos en SST</i> .....	31
Figura 5 <i>Sección 1: Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo</i> .....	31
Figura 6 <i>Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Segunda pregunta</i> .....	32
Figura 7 <i>Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Tercera pregunta.</i> .....	33
Figura 8 <i>Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Cuarta pregunta.</i> .....	34
Figura 9 <i>Sección 2: Prevención. Primer pregunta</i> .....	34
Figura 10 <i>Sección 2: Prevención. Segunda pregunta.</i> .....	35
Figura 11 <i>Identificación del peligro locativo.</i> .....	36
Figura 12 <i>Identificación del peligro locativo.</i> .....	37
Figura 13 <i>Identificación del peligro locativo.</i> .....	37
Figura 14 <i>Evidencia de inspección planeada</i> .....	38
Figura 15 <i>Matriz de peligros.</i> .....	39
Figura 16 <i>Manual de buenas prácticas</i> .....	40
Figura 17 <i>Evidencia de socialización de folleto a los PPL</i> .....	41
Figura 18 <i>Matriz de registro de incidentes y accidentes de trabajo</i> .....	41
Figura 19 <i>Evidencia de socialización del producto dejado en el centro penitenciario</i> .....	49

## **Listado de Anexos**

Anexo A: *Formato de encuesta sobre conocimientos básicos en SST*

Anexo B: *Matriz de peligros*

Anexo C: *Manual de buenas prácticas para la prevención de peligros en el proceso de preparación de alimentos panarios*

Anexo D: *Folleto sobre tips preventivos*

Anexo E: *Matriz de registro de incidentes y accidentes de trabajo*

Anexo F: *Constancia de validación de encuesta*

## Resumen

La sistematización de prácticas profesionales realizada en el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) de Melgar, Tolima, surgió como respuesta a la necesidad imperante de mejorar la seguridad y el bienestar tanto de las personas privadas de la libertad (PPL) como del personal de custodia, particularmente en el ámbito de la preparación de alimentos panarios. El propósito fundamental es la elaboración de un manual de buenas prácticas destinado a mitigar los riesgos laborales inherentes al área de panadería, teniendo en cuenta los potenciales accidentes derivados de prácticas inadecuadas. Esta iniciativa se enmarcó en una metodología basada en la experiencia propuesta por el autor Oscar Jara Holliday, que se centraba en la identificación crítica de las malas prácticas y la reconstrucción de aprendizajes para diseñar estrategias de mejora efectivas. Se emplearon técnicas de encuestas y observaciones para recabar datos sobre la percepción de Seguridad y Salud en el Trabajo por parte de las personas privadas de la libertad. Se hizo hincapié en la necesidad de concienciar sobre los riesgos laborales y fomentar prácticas seguras. Finalmente se concluye con el análisis de la encuesta, las medidas de intervención generadas en la matriz de peligros y socialización del manual de buenas prácticas obteniendo así resultados de gran impacto para el personal del centro penitenciario y la difusión de la experiencia en otras sedes del INPEC para mejorar las condiciones de trabajo y prevenir accidentes en las personas privadas de la libertad.

**Palabras claves:** Accidente, Incidente, Prevención, Sensibilizar, Seguridad y Salud en el Trabajo.

## **Abstract**

The systematization of professional practices carried out at the National Penitentiary and Prison Institute (INPEC) of Melgar, Tolima, arose in response to the prevailing need to improve the security and well-being of both people deprived of liberty (PPL) and prison staff. custody, particularly in the field of bread food preparation. The fundamental purpose is the development of a good practices manual aimed at mitigating occupational hazards inherent to the bakery area, taking into account potential accidents resulting from inadequate practices. This initiative was framed in a methodology based on experience proposed by author Oscar Jara Holliday, which focused on the critical identification of bad practices and the reconstruction of learning to design effective improvement strategies. Survey and observation techniques were used to collect data on the perception of Safety and Health at Work by people deprived of liberty. Emphasis was placed on the need to raise awareness about occupational risks and promote safe practices. Finally, we conclude with the analysis of the survey, the intervention measures generated in the danger matrix and socialization of the good practices manual, thus obtaining results of great impact for the staff of the penitentiary center and the dissemination of the experience in other INPEC headquarters. to improve working conditions and prevent accidents among people deprived of their liberty.

**Keywords:** Accident, Incident, Awareness, Prevention, Safety and Health at Work.

## **Introducción**

La necesidad de proteger la seguridad y el bienestar de las personas privadas de la libertad (PPL) y del personal del cuerpo de custodia del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) de Melgar, Tolima, en particular en lo que respecta a la prevención de accidentes e incidentes, en el proceso de preparación de alimentos panarios, el cual fue el motivo para la creación de esta sistematización. El objetivo es crear un manual de buenas prácticas para reducir los riesgos en el área de preparación de alimentos, llamado "Panadería", teniendo en cuenta los posibles accidentes de trabajo que pueden llegar a ocurrir por las malas prácticas y el desconocimiento de estas.

La importancia de esta sistematización se fundamenta en diversos factores cruciales. En primer lugar, la complejidad inherente al entorno penitenciario, donde las condiciones y dinámicas específicas requieren enfoques particulares en la gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo. La carencia de pautas específicas para la preparación de alimentos panarios en el INPEC de Melgar subraya la necesidad de establecer un manual claro y detallado que aborde los riesgos y peligros asociados a esta actividad como lesiones, quemaduras, resbalones, tropiezos y caídas; se buscó realizar una prevención para minimizar la materialización de algún accidente de trabajo que se pudiera generar en el entorno laboral.

La intención principal de esta sistematización es diseñar e implementar un manual de buenas prácticas asociado a una guía que permita cumplir con las pautas legales y normativas vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, articulándolo a las características del contexto penitenciario. El enfoque principal estará dirigido a prevenir riesgos de condiciones de seguridad para el proceso de preparación de alimentos panarios, garantizando la integridad e interviniendo con medidas de control que permita minimizar los riesgos para los PPL.

Por consiguiente, se identificó que los accidentes presentados se generaron por la no aplicación de procedimientos seguros en el área de cocina del INPEC, el cual impacta negativamente para los indicadores de accidentalidad del instituto penitenciario. La Frecuencia de accidentalidad determina la cantidad de veces en un mes de trabajo en que ocurre un accidente.

Posterior a ello, se evidenció la falta de sensibilización a las personas privadas de la libertad (PPL) sobre la prevención de los accidentes relacionados en los peligros identificados en la matriz de peligros. Esta carencia resalta la necesidad urgente de establecer estrategias efectivas para comunicar los peligros identificados y las medidas preventivas correspondientes. Es esencial promover una cultura de seguridad y conciencia en los trabajadores del centro penitenciario, asegurando que comprendan la importancia de seguir las prácticas seguras en su entorno laboral.

En el marco del proceso de la presente sistematización, se realizó primeramente una inspección para la identificación de peligros de condiciones de seguridad a las personas privadas de la libertad (PPL) respecto a la preparación de alimentos panarios realizados en la “Panadería” del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) de Melgar Tolima, y llevo a cabo un análisis y evaluación integral de las condiciones laborales y los peligros relacionados, sensibilizando a los trabajadores y capacitándolos.

Con la identificación de los peligros específicos, se llevó a cabo una reunión, para así poder instruir y sensibilizar a los PPL de las precauciones y medidas de seguridad requeridas.

Seguidamente, se implementó un registro detallado de accidentes en forma de matriz, en los que se evalúan los Indicadores mínimos de seguridad y salud en el trabajo, dando un enfoque al indicador de accidentalidad, donde se documente cada incidente o accidente en el que se vean

expuestos los PPL en el área de cocina. Este registro permite un seguimiento detallado de cada evento, lo que hará posible un análisis de los acontecimientos y un plan de mejora con las actividades a ejecutar. Todos los datos recopilados por esta matriz se convertirán en un insumo permanente para el trabajo y fortalecerá la misión proactiva por parte de la gerencia de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la “Panadería” del INPEC.

También en el proceso se aplicó una encuesta de percepción de seguridad y salud en el trabajo a las personas privadas de la libertad del área de cocina con el fin de poder recolectar información que permitiera establecer estrategias de prevención, las preguntas se encauzaron para conocer que conocimientos tenían los PPL, en cuanto al auto cuidado, la prevención de los riesgos relacionados con las condiciones de seguridad en su entorno de trabajo y algunos conceptos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Finalmente se diseñó e implemento el manual de buenas practicas que les sirvió como guía para prevenir los accidentes o enfermedades que se pueden presentar. Este manual se basó en los datos recopilados durante la evaluación, inspección y las lecciones aprendidas en las sesiones de la sensibilización. Se incluyo directivas sencillas y minuciosas, además de procedimientos de seguridad específicos para la "Panadería", garantizando la sensibilización y comprensión de acciones preventivas, esto con el fin de evitar que se produzca un incidentes o accidentes de trabajo.

El Instituto Penitenciario de municipio de Melgar Tolima, gestiona los accidentes de trabajo ocurridos a las personas privadas de la libertad (PPL) en el área de cocina de la siguiente manera: las personas privadas de la libertad (PPL) no están afiliadas a ninguna aseguradora de riesgos laborales solo cuentan con EPS. Aquellos que tampoco están vinculados a una Entidad Promotora de Salud (EPS) son afiliados por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario

(INPEC) a la Fiduciaria Central. Esta entidad, reconocida por su amplia oferta en servicios financieros, gestiona el Fideicomiso Fondo Nacional de Salud PPL, creado específicamente para proporcionar cobertura sanitaria a los PPL trabajadores en las instituciones penitenciarias, garantizando su acceso a la atención médica. En este marco, ante la ocurrencia de un accidente laboral, el afectado es inicialmente atendido en el área de sanidad del centro penitenciario. Para lesiones graves que requieran atención médica especializada, sanidad procede a validar la gravedad de la lesión para justificar el traslado del lesionado al hospital más cercano, asegurando así la asistencia médica adecuada.

## **Antecedentes y marco referencial**

Se elaboró un manual de buenas prácticas con el objetivo de prevenir riesgos en el proceso de preparación de alimentos panarios para las personas privadas de la libertad (PPL) del INPEC de Melgar Tolima. Este manual, concebido como una guía de ayuda en el área de “panadería”, tiene como propósito asegurar la protección y bienestar de los privados de la libertad en su área de trabajo.

Sin embargo, la falta de conocimientos iniciales sobre la identificación de peligros y la prevención de incidentes, tanto por parte de los PPL como por la carencia de sensibilización específica en autocuidado y prevención de accidentes por parte del líder del SG-SST, los expuso a riesgos laborales significativos. Tales riesgos incluyeron lesiones, quemaduras, resbalones, tropiezos y caídas. La dinámica única de un entorno carcelario, con sus restricciones de movilidad y la diversidad de perfiles de los PPL, agregó complejidad a la tarea de prevenir y mitigar estos riesgos.

En el marco de la SST, se buscó establecer una perspectiva integral para prevenir y reducir los accidentes laborales en el área de cocina del INPEC. Las normativas nacionales e internacionales, como la Ley 1562 de 2012 en Colombia y las directrices de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), respaldan la necesidad de garantizar condiciones laborales seguras, incluso en contextos penitenciarios.” (Riaño, 2016)

La participación activa de los PPL en actividades laborales, como la preparación de alimentos panarios, se alinea con principios de rehabilitación y resocialización. Sin embargo, este compromiso laboral debe ir acompañado de medidas de SST que aseguren la protección de los trabajadores, minimizando los riesgos de accidentes y garantizando un ambiente laboral seguro y saludable.

## **Marco Contextual**

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) de Melgar Tolima tiene como objetivo principal la supervisión, cuidado, atención y rehabilitación de las personas privadas de su libertad (INPEC, 2024). "El INPEC es responsable de dirigir, administrar y supervisar los centros penitenciarios, prisiones del Distrito Judicial, cárceles del Circuito Judicial, instalaciones para miembros de la Fuerza Pública, así como establecimientos de alta seguridad en Colombia."

Además, el INPEC también lleva a cabo inspecciones y controles en los centros de reclusión ubicados en los diferentes departamentos, distritos, municipios y territorios indígenas. (Grupo Geard Colombia, 2022). En sus instalaciones trabajan un total aproximado de veinte (20) empleados y alrededor de ciento veinte (120) Personas privadas de su libertad (PPL), situados en la Calle 26 N° 5-71 del Barrio Centro en Melgar, Tolima.

Por otro lado, uno de los aspectos que se abordó en el proceso llamado "Panadería" dentro del INPEC es el área encargada de la preparación de alimentos panarios en las instituciones penitenciarias. Esta sección existe para preparar distintos tipos de panes destinadas a la venta a la población reclusa y los familiares.

Desde el punto de vista geográfico, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) está situado en el departamento del Tolima, en el municipio de Melgar, el cual alberga una población de alrededor de 31,920 habitantes. A continuación, en la figura número uno (1) y dos (2) se puede visualizar la ubicación exacta del establecimiento.

## **Figural**

*Ubicación del INPEC Melgar/Tolima.*

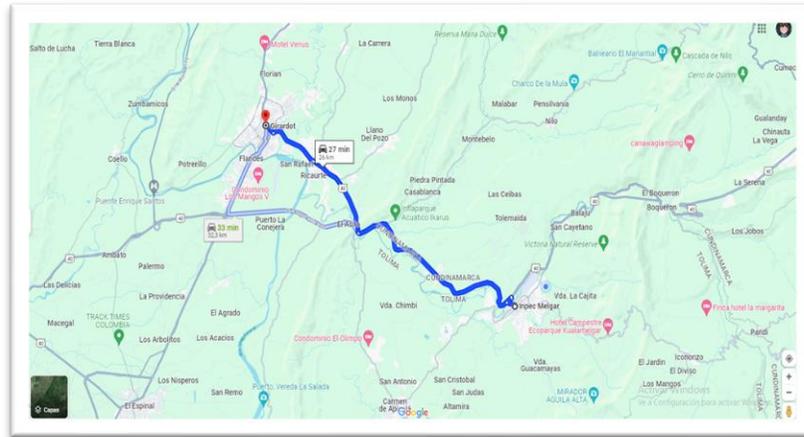


Figura 1. Mapa referencial de la ubicación del INPEC (Google Maps, 2024).

**Figura2**

*Centro Penitenciario de Melgar.*



Figura 2. Sede INPEC de Melgar. (Google Maps, 2024).

Dentro del instituto penitenciario se desempeñan distintas áreas como el área administrativa, jurídica, policía judicial, guardia, atención al ciudadano y sanidad. La relación y cargo de cada uno de los colaboradores del instituto se puede apreciar en la tabla 1, que se presenta a continuación.

**Tabla 1**

*Clasificación de los trabajadores del INPEC.*

CARGO	ÁREA	CANTIDAD
-------	------	----------

<b>Talento Humano</b>	Administrativa	1
<b>Psicología</b>	Administrativa	1
<b>Pagaduría</b>	Administrativa	1
<b>Educativas</b>	Operativa	1
<b>Presupuesto</b>	Administrativa	1
<b>Tratamiento</b>	Administrativa	1
<b>Ventas</b>	Administrativa	1
<b>Área Jurídica</b>	Administrativa	3
<b>Policía Judicial</b>	Operativa	1
<b>Comando de vigilancia.</b>	Operativa	1
<b>Guardia</b>	Operativa	3
<b>Atención al ciudadano.</b>	Administrativa	1
<b>Sanidad</b>	Operativa	3
<b>Aseo</b>	Operativa	1
<b>Practicantes</b>	Administrativa	5

Tabla 1. Clasificación de los trabajadores del INPEC. Elaboración propia (2024).

### **Marco teórico**

Durante el desarrollo de la práctica profesional en el INPEC de Melgar mediante la clasificación de convenio, el cual se llevó a cabo desde el 07 de septiembre del 2023 y teniendo su finalización el 30 de noviembre del mismo año, en el cual se brindó apoyo en las diferentes actividades relacionadas al desarrollo del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) durante el transcurso de las actividades, se logró evidenciar las constantes malas prácticas de autocuidado de los PPL debido al desconocimiento de las mismas y de la falta de

supervisión por parte del líder del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Lo cual puede llegar a perjudicar a largo plazo el bienestar de los PPL en su área de trabajo.

Teniendo en cuenta lo anterior, la siguiente investigación realizada por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC) La cual lleva como título; el manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional menciona, y respalda esta sistematización con lo redactado en la página 35 en la cual menciona lo siguiente:

Sabiendo que se debe tener en cuenta el análisis de los riesgos asociados a cada una de las etapas del proceso al cual está expuesto el manipulador, así como las medidas de protección, responsable y acciones correctivas a instaurar en caso de una eventualidad. Esta información debe estar por escrito en el programa de seguridad y salud en el trabajo, el cual será elaborado por personal idóneo (Profesional en seguridad industrial y/o salud ocupacional) y debe dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente del Ministerio de Trabajo (Ministerio de Justicia de Colombia, 2021).

Agregando a lo anterior, para una mejor contextualización de la prevención de accidentes en el área de cocina de los centros penitenciarios se tiene presente la siguiente investigación realizada por un practicante de Seguridad y Salud en el Trabajo de Reino Unido (2006) que, posteriormente traducida al español, informa lo siguiente:

Los reclusos están sujetos a los mismos riesgos de resbalones y tropezones que el personal y, según la sección 3 de la HSWA, el Servicio Penitenciario tiene el deber de garantizar su salud y seguridad.<sup>8</sup> Cuando los reclusos trabajan en áreas como talleres o cocinas, se les proporciona calzado adecuado. El calzado para los

reclusos se fabrica en las prisiones y actualmente se están realizando pruebas para evaluar la resistencia al deslizamiento de todo el calzado que se les proporciona.

(p.1)

Por consiguiente, la investigación publicada por Prisonoracle.com una revista Web de Manchester, Reino Unido (2024), y previamente traducida al idioma español, en la cual explica como los reclusos también tienen el deber de velar por que su lugar de trabajo sea seguro. La prisión debe realizar suficientes evaluaciones de peligros para proporcionar un entorno de trabajo seguro. Se debe impartir una formación adecuada. Esto para evitar que se lesionen mientras trabajan en prisión, en el taller, la cocina, lavandería u otro lugar.

### **Marco legal**

En el proceso de la sistematización de la práctica profesional se tuvo en cuenta el marco legal articulado a la Seguridad y Salud en el Trabajo en el cual se describe en la siguiente tabla.

**Tabla 2**

*Normatividad aplicada a la sistematización.*

<b>NORMATIVIDAD</b>	<b>CONTENIDO</b>	<b>ENTIDAD EMISORA.</b>
<b>Resolución 0312 de 2019</b>	Por la cual se definen los estándares mínimos para	Ministerio del Trabajo de Colombia

---

	Seguridad y Salud en el Trabajo.	
<b>Decreto 1072 de 2015</b>	En su capítulo 6, desde el artículo 2.2.4.6.1 donde se implementa el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Ministerio del Trabajo de Colombia
<b>Ley 1562 de 2012</b>	En la cual determina el Sistema de Riesgos Laborales en Colombia	Congreso de la República de Colombia
<b>GTC-45</b>	Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los peligros en seguridad y salud ocupacional.	Instituto Colombiana de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)
<b>Normativas Internas del INPEC</b>	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo interna del centro penitenciario.	Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario.

---

Tabla 2: Normatividad aplicada a la sistematización. Elaboración propia (2024).

### **Ejes o categorías**

Actualmente, en la Seguridad y Salud en el Trabajo ha venido realizando unos cambios sujetos al marco normativo, pero también enfatizando procesos que van articulados a los Objetivos de desarrollo sostenible (ODS).

En relación con la presente sistematización y en consecuencia con el manual de buenas prácticas para la prevención de riesgos en el proceso de preparación de alimentos panarios de las personas privadas de la libertad (PPL), Se articuló, el ODS número ocho (8), el cual se trata del trabajo decente y crecimiento económico, lo hace relevante para la integración de los PPL en

actividades laborales seguras y productivas, contribuyendo al desarrollo económico y a la resocialización. (Objetivos del Desarrollo Sostenible, s.f.)

Por otro lado, si tenemos en cuenta que los Ejes de la Revolución Industrial 4.0 han tenido un impacto significativo en el ámbito de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), transformando procesos e introduciendo tecnologías avanzadas que mejoran la prevención de riesgos en entornos laborales, he incluso podrían llegar a utilizar instituciones penitenciarias como el INPEC. A continuación, se explica cómo la SST se ha beneficiado y transformado a través de la Revolución Industrial 4.0; primeramente, la Digitalización y Tecnologías Emergentes, la cual logra una evidencia en SST con la implementación de estas tecnologías, como sistemas de gestión en la nube y plataformas digitales, que han permitido la centralización de datos relacionados con la SST. Esto facilita el acceso a información crítica y la gestión eficiente de protocolos y procedimientos de seguridad en el INPEC.

## **Planeación y metodología**

Durante la ejecución de la práctica profesional realizada en el instituto penitenciario, en el periodo 2023-50, se identificaron las malas prácticas de condiciones de seguridad, en el proceso de la producción y elaboración de productos de panadería, realizadas por las personas privadas de la libertad (PPL), Aunque aún no se ha materializado un accidente de trabajo, se han registrado incidentes que no han sido investigados y tampoco abordados con un plan de acción. La continuidad de estas malas prácticas podría eventualmente ocasionar un accidente de trabajo.

Por otra parte, se estableció como opción de grado la sistematización para ser desarrollada, basada en el modelo de experiencia del autor Oscar Jara Holliday; quien detalla que “La sistematización es aquella interpretación crítica de una o varias experiencias que, a partir de su ordenamiento y reconstrucción, descubre o explicita la lógica del proceso vivido en ellas” La sistematización de experiencias produce conocimientos y aprendizajes significativos que posibilitan apropiarse de los sentidos de las experiencias, comprenderlas teóricamente y orientarlas hacia el futuro con una perspectiva transformadora” (Jara, 1998, p. 4)

Por consiguiente, Jara en su metodología menciona en su primer momento la importancia de haber participado en la experiencia y tener registros de la misma, es por eso que desde lo aprendido de la práctica profesional se pretendió establecer el presente documento en una construcción académica y sistemática para el diseño y elaboración de un manual de buenas prácticas para la prevención de riesgos en el proceso de preparación de alimentos panarios de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) del instituto penitenciario de estudio.

Para poder cumplir el objetivo del segundo momento, en donde es necesario planear la sistematización e identificar la problemática, el cual es la identificación de las malas prácticas en condiciones de seguridad en el área de cocina por parte de los PPL en sus labores diarias.

En el tercer momento, es fundamental para Jara, en el cual se recupera el proceso de la experiencia que se ha vivido, rescatando los aprendizajes obtenidos a partir de la investigación, la presente sistematización tiene por objetivo reconstruir los resultados obtenidos mediante la práctica profesional de una forma crítica y analítica, que permita generar estrategias de mejora a partir de los resultados obtenidos, en busca de dar mejora a las condiciones de los trabajadores que laboran en el área de producción de productos panarios.

Durante el cuarto momento la interpretación crítica es crucial, los relatos se convierten en aprendizaje, para eso es posible identificar que durante el proceso de presentación de la propuesta de la sistematización, se tuvieron en cuenta varios factores para reconstruir la experiencia práctica, como las constantes malas prácticas por parte de los PPL en el área de preparación de productos panarios debido a al desconocimiento de las mismas y la casi nula vigilancia por parte del líder del sistema de gestión del centro penitenciario.

Para el último momento, se cuenta con la comunicación del aprendizaje, es contar lo que fue toda la experiencia con las personas involucradas en la presente sistematización, por medio de reunión y socialización con la administración, se les comunico el proceso y el aprendizaje obtenido en el desarrollo del presente manual de buenas prácticas. (Jara, 1998, p. 7)

### **Formulación del problema de aprendizaje**

En la presente sistematización de las prácticas profesionales se busca identificar que conocimientos tienen los privados acerca de los riesgos de condiciones de seguridad que pueden llegar a afectar su integridad y conceptos básicos que deberían conocer sobre SST.

La pregunta central de aprendizaje se centró en la necesidad de establecer un enfoque preventivo de Seguridad y Salud en el Trabajo en la preparación de alimentos panarios llamado la “Panadería” del INPEC, La falta de protocolos y formación específicos puede ser una barrera

para identificar y abordar posibles peligros laborales, que podrían provocar futuros accidentes si no se toman las precauciones adecuadas.

Como resultado de la sistematización de la práctica, se formularon objetivos y la siguiente pregunta:

¿Qué acciones debe generar el INPEC al momento de implementar el manual de buenas prácticas para las personas privadas de la libertad que realizan la elaboración de productos panarios?

## **Objetivos**

### ***Objetivo general***

Elaborar un manual de buenas prácticas en Seguridad y Salud en el Trabajo para la prevención de accidentes relacionados con los riesgos de condiciones de seguridad que se encuentran expuestos las personas privadas de la libertad en el área de la “panadería” en el centro penitenciario y carcelario de media seguridad de Melgar Tolima.

### **Objetivos específicos.**

Realizar la identificación de los peligros de condiciones de seguridad a los que se encuentran expuestos los PPL en el área de “panadería”

Aplicar una encuesta a los PPL del centro penitenciario, para conocer la percepción de conceptos relacionados en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Diseñar un manual de buenas prácticas en Seguridad y Salud en el Trabajo, para darles a conocer los riesgos a los que están expuestos los PPL en su área de trabajo, y como prevenirlos.

Implementar estrategias de educación generadas en la identificación de peligros, en la evaluación y valoración de los peligros.

Generar un aplicativo para registrar los incidentes y accidentes laborales para recopilar datos relevantes que permitan realizar una evaluación continua de la efectividad de las medidas de control.

### **Identificación de autores involucrados y participantes**

Los actores involucrados y participantes, también favorecidos de esta experiencia son las personas privadas de la libertad del instituto Nacional penitenciario y carcelario (INPEC) de Melgar Tolima, de forma directa que laboran en el área de “panadería”, en donde se encargan de la preparación de alimentos panarios para los demás privados de la libertad.

Por otro lado, la docente Lizeth Leal Forero, quien realizo el seguimiento de las prácticas profesionales y también asesoro la sistematización de la experiencia de practica como opción de grado, brindando su orientación y conocimiento desde su experticia profesional, para asegurar el éxito en la finalización de este proceso.

El señor Juan Jaiver Quiceno Viena, director del centro penitenciario y jefe directo, quien brindo todos los recursos necesarios para llevar a cabo las actividades dispuestas en el presente manual.

A continuación, en la siguiente tabla se registraron los autores y participantes involucrados.

**Tabla 3**

*Autores involucrados y participantes en la sistematización*

<b>AUTORES INVOLUCRADOS Y PARTICIPANTES</b>	<b>PERFIL O CARACTERÍSTICA</b>
Sharin Nicol Cruz Guevara.	Estudiante del programa de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo- Uniminuto Girardot.
Lizeth Leal Forero.	Líder de prácticas profesionales y asesora de trabajo de grado, profesional en Salud Ocupacional, Especialista en Pedagogía y Docencia, Especialista en Gestión Ambiental y Magister en Educación.
Juan Jaiver Quiceno Viena.	Director del centro penitenciario y carcelario del municipio de melgar Tolima.
Daniela Flores Soto	Psicóloga del centro penitenciario (Interlocutora de prácticas profesionales).
Yimi Freddy Monroy Martines.	Líder de Seguridad y Salud en el Trabajo del INPEC.
Ingrid Margiori Padilla Ruiz	Encargada de la comercialización de los productos panarios en el INPEC.
Personas privadas de la libertad (PPL).	Personal que realiza la preparación de alimentos panarios en el área de cocina del INPEC

Tabla 3. Actores involucrados y participantes en el desarrollo de la sistematización.

Elaboración propia (2024)

## **Estructura del modelo de reconstrucción de la experiencia**

A partir del año 2021, se dio inicio a la formación profesional del programa de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo, donde semestre a semestre se fue fortaleciendo conocimientos y aprendizajes previos desde lo teórico a lo práctico articulados con asignaturas disciplinares, una de ellas es la de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, en la que se trabajó desde una experiencia real en una microempresa implementando estándares de requisitos mínimos del SG-SST alineados a la Resolución 0312 de 2019; alcanzando el IX cuatrimestre la universidad solicitó la práctica profesional en el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario de Melgar Tolima a través de la clasificación de convenio, y luego como resultado valioso de este ejercicio se generó un reconocimiento por parte de las directivas del INPEC y la autorización para continuar con la propuesta del proyecto de grado.

Durante la ejecución de la práctica profesional realizada en el instituto penitenciario, en el periodo 2023-50, se brindó apoyo a las diferentes actividades relacionadas con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), logrando identificar falencias en algunos procesos internos de los colaboradores y las personas privadas de la libertad que representan problemáticas tanto en el entorno laboral como en la calidad humana.

Concluyendo la práctica profesional y eligiendo la opción de grado de sistematización, se socializó con el director del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario de Melgar Tolima, el objetivo de continuar con el proceso académico y aportar un manual de buenas prácticas de prevención en actividades laborales que ejecutan las personas privadas de la libertad.

Con este proceso fue posible el desarrollo de la presente sistematización de la práctica profesional, basado en el problema identificado en la práctica, la cual tiene como objetivo desarrollar un manual de buenas prácticas en Seguridad y Salud en el Trabajo hacia la

prevención de accidentes de condiciones de seguridad para las personas privadas de la libertad en el área de cocina, con el propósito de que se implemente en el centro penitenciario, como medida preventiva para minimizar futuros accidentes de trabajo.

### ***Variables, indicadores, herramientas e instrumentos***

Las principales técnicas de recolección de datos que se utilizaron para la elaboración de la presente sistematización de práctica profesional, fue la aplicación de una encuesta relacionada con conceptos de Seguridad y Salud en el Trabajo, para conocer la percepción de los PPL y la observación por medio de inspección planeada, para conocer los peligros a los que se encuentran expuestos los PPL en su área de trabajo, así como se observa en la figura tres (3) y en el apéndice A.

### **Figura3**

*Formato de encuesta de conocimientos.*

Logo INPEC (Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario) y UNIMINUTO (Universidad Nacional del Tránsito y del Transporte).

**FORMATO DE ENCUESTA DE CONDICIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**  
**SISTEMATIZACIÓN PRACTICAS PROFESIONALES**

Fecha	
Nombre del trabajador	
Área de trabajo	
Nombre del inspector	Sharin Nicol Cruz Guevara

Par favor, marque con una X la respuesta escogida de entre las opciones que se presentan a continuación.

**Sección 1: Conceptos Fundamentales de Seguridad y Salud en el Trabajo**

¿Cuál de los siguientes conceptos se relaciona con la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)?

- A) Un conjunto de regulaciones para incrementar la eficiencia laboral.
- B) Prácticas y condiciones diseñadas para salvaguardar la salud y seguridad de los trabajadores.
- C) Un compendio exclusivo de lectura para los supervisores.
- D) Un curso opcional ofrecido anualmente.

¿Tiene conocimiento del concepto de peligro en el entorno laboral?

- A) Un elemento o situación que resulta molesto durante la actividad laboral.
- B) Cualquier situación, sustancia o condición que pueda causar daños.
- C) Restringido a productos químicos peligrosos.
- D) Conjunto de herramientas poco utilizadas en la tarea laboral.

¿Para usted que concepto se relaciona con Accidente de Trabajo?

- A) Un incidente inesperado que no causa daños ni lesiones.
- B) Un evento programado para practicar evacuaciones.
- C) Un suceso repentino que pueda resultar en una lesión o daño.
- D) Únicamente situaciones ocurridas fuera del ámbito laboral.

¿Con cuál de las siguientes definiciones relaciona el concepto de riesgo?

- A) La posibilidad de ganar un premio en una lotería.
- B) La probabilidad de que un peligro cause daños o lesiones.

Figura 3. Formato de encuesta

para conocer la percepción de los conceptos relacionados con la SST. Elaboración propia (2024)

Durante el proceso de aplicación de la encuesta del conocimiento de riesgos asociados en Seguridad y Salud en el Trabajo en la “panadería” del INPEC de Melgar Tolima, se alcanzaron resultados muy favorables al encuestar a los PPL, evidenciando la pertinencia de los riesgos asociados a la actividad.

En la siguiente figura cuatro (4) se encuentra la participación de los PPL aplicando la encuesta.

#### **Figura4**

*Participación de la encuesta de conceptos básicos en SST*

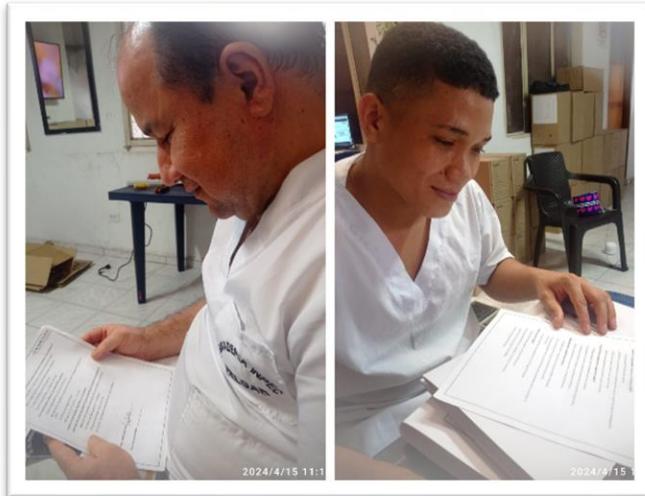


Figura 4. Total, de participantes durante la encuesta. Elaboración propia (2024)

Dentro de los resultados que se generó en la aplicación de la encuesta realizada a los PPL, se obtuvieron los siguientes gráficos.

#### **Figura5**

*Sección 1: Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Primer pregunta*



Figura 5. Conceptos de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). Elaboración propia.

(2024)

Como se evidencia en el gráfico anterior el cien por ciento (100%) de los Privados de la Libertad que participaron en la encuesta, acertaron correctamente con que conocían la definición del concepto de Seguridad y Salud en el Trabajo.

**Figura6**

*Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Segunda pregunta.*



Figura 6. Noción de la definición de peligro. Elaboración propia (2024)

Como se evidencia en el grafico anterior el cien por ciento (100%) de los Privados de la Libertad que participaron en la encuesta, respondieron que identificaban que es un peligro en el lugar de trabajo, seleccionando la opción; B) Cualquier situación, sustancia o condición que pueda causar daños.

### **Figura7**

*Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Tercera pregunta.*



Figura 7. Percepción sobre el concepto de accidente de trabajo. Elaboración propia.

(2024)

Conforme se observa en el grafico anterior, la totalidad (100%) de las Personas Privadas de la Libertad, que fueron objeto de estudio en la encuesta demostraron una precisión adecuada respecto a su familiaridad con la definición del término "accidente de trabajo", al seleccionar la opción; C) Un suceso repentino que pueda resultar en una lesión o daño.

## Figura8

*Conceptos Básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Cuarta pregunta.*



Figura 8. Percepción del concepto de riesgo. Elaboración propia. (2024)

Según como se desglosa del gráfico previo, la totalidad (100%) de las Personas Privados de la Libertad que participaron en la encuesta demostraron una precisión plena al identificar con exactitud el concepto de "riesgo" al momento de elegir la opción; B) la probabilidad de que un peligro cause daños o lesiones.

## Figura9

*Sección 2: Prevención. Primera pregunta*



Figura 9. Comprensión sobre medida adecuada de prevención. Elaboración propia. (2024).

Según se evidencia en el gráfico anterior, el cien por ciento (100%) de las Personas Privadas de la Libertad encuestados conocen cual sería la opción adecuada para evitar accidentes en la panadería, a elegir la respuesta B) Utilizar el equipo de protección personal adecuado para cada tarea.

### **Figura10**

*Sección 2: Prevención. Segunda pregunta.*

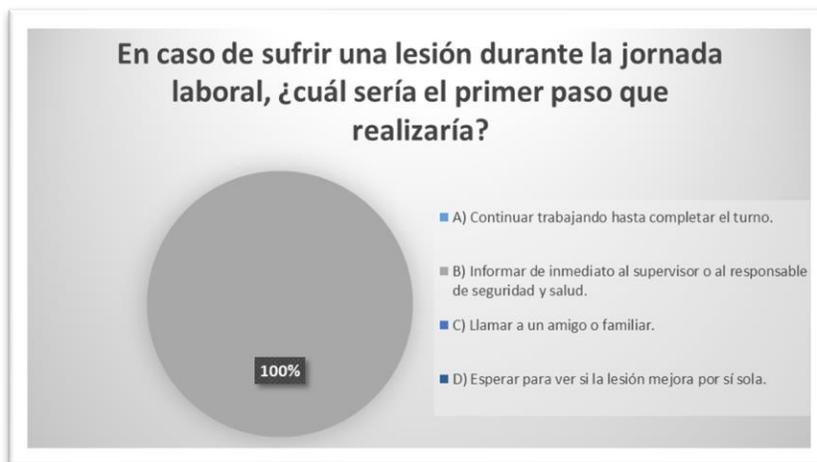


Figura 10. Resultado sobre la mejor acción segura en caso de lesión. (SST). Elaboración propia (2024)

Según lo reflejado en el gráfico anterior, todas las Personas Privadas de Libertad que formaron parte de la encuesta demostraron una precisión completa en cuanto a la identificación de la primera acción que deben llevar a cabo en caso de sufrir una lesión durante su trabajo, al elegir la opción B) informar de inmediato al supervisor o al responsable de seguridad y salud.

Mediante los resultados de la encuesta se logró observar que los participantes mostraron un claro conocimiento sobre los conceptos básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), al responder de manera correcta a todas las preguntas planteadas.

En la identificación de los peligros de condiciones de seguridad realizada en el área de “panadería”, en primer lugar, se encontró que, en la entrada a la panadería, se identificó la existencia de un escalón sin la debida demarcación. Esta situación de riesgos potencial podría ocasionar tropiezos y caídas, representando una amenaza para la integridad física de los trabajadores y los PPL que transitan por esa área como se puede apreciar en la siguiente figura.

### **Figura11**

*Identificación del peligro locativo.*

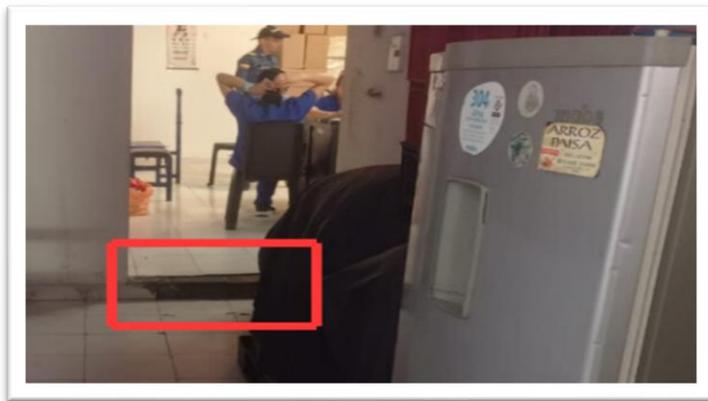


Figura 11. Escalón sin debida demarcación. Elaboración propia (2024)

Seguidamente se identificó otro hallazgo significativo relacionado con la falta de señalización en prevención a alta temperatura, específicamente en superficie caliente como en el horno, La falta de señalización expone a las personas privadas de la libertad a un riesgo potencial, ya que no hay advertencias visuales que indiquen la presencia de una superficie caliente, tal como se logra observar en la siguiente figura.

## **Figura12**

*Identificación del peligro locativo.*



Figura 12. Falta de señalización al horno de superficie caliente. Elaboración propia (2024)

En tercer lugar, adicionalmente a los peligros encontrados también se evidencio el posible riesgo por caída de objetos debido a la mala organización de los mismos, ya que debajo de estos objetos se encuentra la lavaplatos, un área que utilizan de manera recurrente. La caída de objetos representa un riesgo directo para la integridad física de los trabajadores, pudiendo resultar en contusiones, laceraciones o, en casos más graves, lesiones por impacto aso como se puede observar a continuación.

## **Figura13**

*Identificación del peligro locativo.*



Figura 13. Evidencia de peligro por caída de objetos. Elaboración propia (2024)

En cuarto lugar, se identificó un posible peligro latente de incendio. Este riesgo se destacó por su potencial para causar daños considerables tanto a las instalaciones como a la integridad física de las personas privadas de la libertad y el personal. El uso intensivo de equipos de cocción y eléctricos aumenta la probabilidad de combustión. Es crucial prestar atención a este riesgo para prevenir posibles incidentes que puedan comprometer la seguridad de todos los involucrados en la panadería.

#### **Figura14**

*Evidencia de inspección planeada*



Figura 14. Máquinas de uso recurrente que pueden llegar a fallar y causar un incendio.

Elaboración propia (2024)

Otro peligro identificado durante la inspección es el sobreesfuerzo y fatiga postural informado por las personas privadas de la libertad (PPL) encargadas de la “panadería”. Este peligro se atribuyó principalmente a los prolongados períodos dedicados al amasado y moldeo del pan. La escasez de personal intensifica esta situación, limitando la posibilidad de rotar a los trabajadores eficientemente en estas tareas, lo cual aumenta el riesgo de lesiones relacionadas con el sobreesfuerzo y posturas inadecuadas.

Se realizó la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, a través de la metodología de la *GTC-45 del 2012*, para conocer cuáles de los peligros se encontraron en nivel muy alto, alto, medio o bajo, y determinar las respectivas medidas de intervención, a continuación, en la figura 15 se evidencia la matriz de peligros y en el apéndice B.

**Figura15**

*Matriz de peligros.*

Proceso	Zona de riesgo	Actividad	Tareas	Recurso(s) (U. de H)	Descripción	Clasificación	Efectos posibles	Fuente	Medio	Trabajador	Nivel de peligrosidad	Nivel de exposición	Nivel de probabilidad (PM-NE) (N-E)	Interpretación del nivel de probabilidad	Nivel de consecuencia	Nivel de riesgo (NR=PM-NE)	Interpretación del nivel de riesgo NR	Apuntabilidad del riesgo	Nº. De Expositores	Peso Consecuencia	Estándares Regulatorios, Leyes, Decretos, Acordados (D-4-1)	Elementos de	Substitución (I)	Control de seguridad (C)	Control Administrativo (CA), Medidas (M)	Substitución (I)	Elementos de Protección Individual (EPI)
Producción de productos de pastelería	Elaboración de productos de pastelería	Elaboración de productos de pastelería	Elaboración de "galletas saladas", "muffins", "panes"	1 U. de H	Caida al mismo nivel (ocativo)	Condiciones de Seguridad	lesiones, contusiones, traumatismo	Ninguno	Ninguno	Ninguno	6	1	6	Medio	25	150	No Aceptable o Aceptable con control específico	2	Fractura de cadera, traumatismo, osteoartritis (TOA), dolor, neuralgia, parosmia, dispareunia, dispareunia, cefalea y fatiga	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar campañas de control y asesorar a los operadores de procesos de producción	Demarcación de espacio	Estos antideslizantes blancos en PVC	
Producción de productos de pastelería	Elaboración de productos de pastelería	Elaboración de productos de pastelería	Elaboración de "galletas saladas", "muffins", "panes"	1 U. de H	Temperatura alta	Físico	Lesiones de piel, como quemaduras de primer, segundo o tercer grado; Color rojo; dolor; hinchazón y malestar.	Ninguno	Ninguno	Los de guantes de protección térmica para manipular bandejas calientes	6	2	12	Alto	80	720	No Aceptable	2	plétora de la sensibilidad y la función en el área afectada.	SI	N/A	N/A	N/A	Implementación de sistemas de protección de los riesgos asociados con el manejo del horno, así como la disposición de agua y vapor, reducción al mínimo de quemaduras por exposición al vapor caliente.	Capacitación regular del personal de producción en el proceso para indicar los riesgos asociados con el manejo del horno, así como las medidas preventivas y los procedimientos de emergencia en caso de quemaduras por exposición al vapor caliente.	Utilización de guantes o protectores de calor en el proceso de producción para indicar los riesgos asociados con el manejo del horno, así como las medidas preventivas y los procedimientos de emergencia en caso de quemaduras por exposición al vapor caliente.	Ropa de manganga para cubrir la piel expuesta

Figura 15. Elaboración de matriz de peligros, clasificación de riesgos biomecánico y condiciones de seguridad. Elaboración propia (2024)

Mediante la herramienta de *Canva* se diseñó el manual de prevención de riesgos de condiciones de seguridad e higiene laboral, en donde se explicaron los peligros a los que los PPL se encuentran expuestos en su área de trabajo, con base a ello están las causas, lesiones leves y graves, y medidas preventivas de cada riesgo, el cual se socializo tal como se puede ver a continuación y en el apéndice C.

## Figura16

*Manual de buenas prácticas para la prevención de riesgos de condiciones de seguridad en el proceso de preparación de alimentos panarios de las personas privadas de la libertad (PPL) del INPEC de Melgar.*

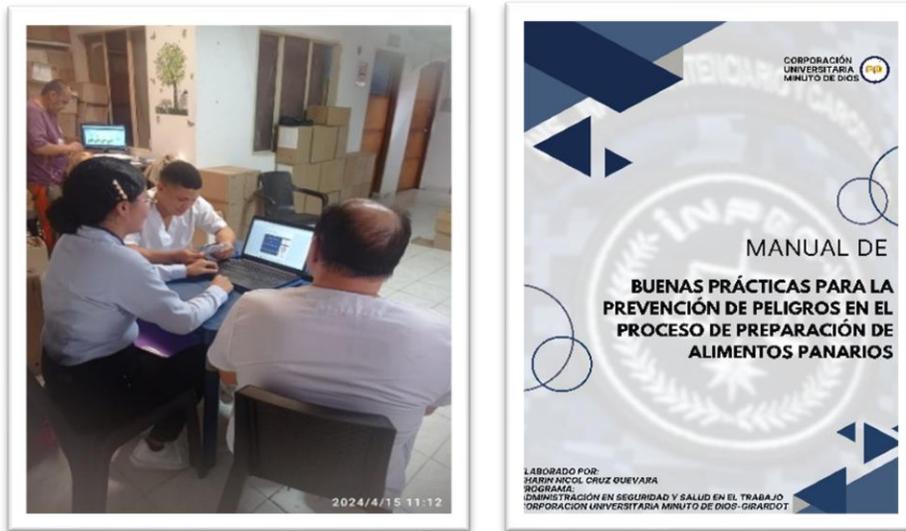


Figura 16. Socialización del manual a los PPL del centro penitenciario. Elaboración propia (2024)

Por consiguiente, para complementar los conceptos acerca de medidas preventivas a los riesgos anteriormente socializados se entregó un folleto con tips para la prevención de accidentes en las actividades de la “panadería”, tal como se ve en la figura 17 y en el apéndice D.

## Figura17

Evidencia de socialización de folleto a los PPL



Figura 17. Socialización del folleto de tips preventivos. Elaboración propia (2024)

Además, se diseñó un aplicativo en forma de matriz destinado a registrar los incidentes y accidentes de trabajo que puedan surgir en la panadería del centro penitenciario, como se detalla a continuación y en el apéndice E.

## Figura18

Matriz de registro de incidentes y accidentes de trabajo

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST									
FORMATO REGISTRO DE INCIDENTES Y ACCIDENTES DE TRABAJO									
No.	Fecha del evento	Identificación del trabajador	Ocupación	Sitio del evento	Descripción del evento	Análisis de causalidad			
						Causas inmediatas		Causas básicas	
						Cond inseguras	Acto inseguro	Factor trabajo	Fac personales
1	8/04/2024	5.330.972	Panadería	Escalón de entrada al área de la panadería	Ingresaba al área de panadería, y no vio el escalón de distinto nivel probocandole una dobladura de tobillo y golpeandose en la rodilla derecha.	El escalón de entrada al área de la panadería presenta un nivel diferente y no está claramente demarcado para alertar a los trabajadores sobre su presencia.	El trabajador no visualizó el escalón al ingresar al área de panadería, lo que resultó en una dobladura de tobillo y golpe en la rodilla derecha.	La falta de señalización adecuada del escalón constituye una deficiencia en las medidas de seguridad del lugar de trabajo, ya que no se proporcionó una advertencia clara sobre el cambio de nivel, lo que aumentó el riesgo de accidentes.	La falta de atención por el trabajador al no percata escalón al ingresar al panadería contribuyó al accidente, así como la falta de conciencia del entorno y haber jugado un papel im en este incidente

Figura 18. Aplicativo en forma de matriz para el registro de incidentes y accidente trabajo. Elaboración propia (2024)

***Matriz de planeación***

Con el objetivo de asignar adecuadamente el tiempo necesario para la ejecución de cada tarea involucrada en la presente sistematización de práctica profesional, se elaboró el siguiente esquema gráfico conocido como diagrama de *Gantt*.

**Tabla 4**

*Diagrama de GANTT*

<b>Actividad</b>	<b>SEP</b>	<b>OCT</b>	<b>NOV</b>	<b>DIC</b>	<b>ENE</b>	<b>FEB</b>	<b>MAR</b>	<b>ABR</b>
Ejecución de práctica profesional a través de convenio en el centro penitenciario de Melgar Tolima	X	X	X					
Debilidad encontrada durante el proceso de práctica profesional en cuanto a los controles de condiciones de seguridad			X					
Decisión de tomar la sistematización de prácticas profesionales como opción de grado.			X					
Solicitar autorización con el director del INPEC para realizar sistematización de práctica profesional.					X			
Propuesta de sistematización de práctica profesional						X		

Cronograma y formato de seguimiento sistematización	X	
Inicio elaboración primer avance de la sistematización, antecedentes y marco referencial.	X	
Inspección planada el área de “panadería” del centro penitenciario		X
Elaboración de la matriz de peligro para evaluar el peligro por condiciones de seguridad		X
Segundo Avance de la sistematización, reconstrucción de la experiencia		X
Encuesta de conocimientos básicos en SST		X
Socialización de folleto informativo para la prevención de riesgos por condiciones de seguridad		X
Tercer avance de la sistematización planeación y metodología		X
Diseño del manual de buenas prácticas para la prevención de riesgos en el proceso de preparación de alimentos panarios		X

Desarrollo del aplicativo para el registro de incidentes y accidentes de trabajo	X
Cuarto avance de la sistematización, reconstrucción de la experiencia	X
Entrega del manual de buenas prácticas para la prevención de riesgos en el proceso de preparación de alimentos panarios y documentos anexos	X

Tabla 4. Matriz de Gantt para gestionar las actividades del proyecto. Elaboración propia (2024)

Durante el proceso de la sistematización de la práctica profesional e implementación del manual de buenas prácticas, fueron necesarios ciertos recursos físicos, humanos y técnicos asequibles para finalizar el proceso tal y como se puede ver a continuación.

**Tabla 5**

*Recursos utilizados en el proceso de sistematización*

<b>Tipo de recurso</b>	<b>Definición de recurso</b>
<b>Material</b>	Impresión de formato para encuesta.
<b>Físico</b>	Espacio donde se brindó la socialización, área de descanso.
<b>Humano</b>	Personas privadas de la libertad del área de panadería del INPEC.
<b>Tecnológico</b>	Computador portátil.

Tabla 5. Recursos necesarios para la elaboración del manual de buenas prácticas.

Elaboración propia (2024)

### **Modelo de divulgación de la experiencia**

La intención de realizar el proceso de sistematización de la práctica profesional es inicialmente socializada con el director del centro penitenciario de Melgar Tolima, con el fin de contar con su permiso de ingreso al establecimiento y los recursos necesarios para el desarrollo del manual de buenas prácticas para la prevención de riesgos en el proceso de preparación de alimentos panarios; en segunda estancia se propuso mediante el formato de elección esa modalidad como opción de grado, se compartieron las actividades propuestas a realizar a los PPL con el fin de obtener datos y resultados necesarios para el diseño del manual de buenas prácticas; seguidamente se comunicó de manera verbal a los PPL sobre el proceso que se llevaría a cabo mediante encuesta, inspección y socialización sobre los peligros de condiciones de seguridad en su área de trabajo.

Finalmente, se procedió a la socialización del manual de buenas prácticas destinado a prevenir riesgos durante el proceso de preparación de alimentos panarios para las personas privadas de la libertad (PPL). Este acto involucró la socialización del manual al director del centro penitenciario y a todos aquellos participantes directos en el proceso.

Los resultados derivados de la sistematización de las actividades realizadas indican la necesidad de contar con los recursos físicos, materiales, humanos y tecnológicos anteriormente mencionados en la tabla 5, para llevar a cabo la elaboración de este manual de manera efectiva.

## **Reconstrucción de la experiencia**

### **Momentos históricos y experiencias**

En septiembre del año 2023, se inició el proceso de la práctica profesional bajo la clasificación de convenio en el centro penitenciario de Melgar Tolima, brindando apoyo en las diferentes actividades relacionadas a la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Principalmente se acordó un plan de trabajo con la docente encargada del seguimiento de la práctica profesional y la psicóloga designada en el centro penitenciario responsable de la ejecución de las actividades relacionadas con Seguridad y Salud en el Trabajo en la entidad. En este plan se detallaron las actividades a llevar a cabo durante el periodo de la práctica profesional

Durante el proceso de la práctica se encontró una debilidad en el área de “panadería” del centro penitenciario en donde los PPL preparan productos panarios, en la cual se evidencio la falta de supervisión por parte del líder del SG-SST para prevenir y concientizarlos en cuanto al riesgo de condiciones de seguridad e higiene laboral en su área de trabajo.

El proceso de práctica profesional se realizó en el presente año, desde septiembre y finalizo en noviembre, en el cual se realizaron las siguientes actividades, así como se puede visualizar en la siguiente tabla 6.

**Tabla 6**

*Actividades realizadas durante la práctica profesional*

Descripción de actividad	Registro fotográfico
Una de las actividades realizadas fueron inspección de botiquines y extintores, con el fin de conocer su estado de calidad para el momento en el que pudieran ser utilizados ante una emergencia.	
Luego con ayuda del manual de pausas activas que fue diseñado para el centro penitenciario, se realizaron pausas activas en el área administrativa.	
También se brindó apoyo en las votaciones para la conformación del COPASST, en el cual se logró la participación total de los trabajadores del centro penitenciario.	
Por otra parte, se brindó apoyo en el simulacro nacional del 4 de octubre del pasado año, tomando el registro fotográfico y el tiempo que se demoró la evacuación de las instalaciones del centro penitenciario.	

---

Posterior a ello se dio apoyo a en la capacitación contra incendios, para brindar el conocimiento a los trabajadores sobre el uso de el extintor en caso de emergencia de incendio.



Así mismo se distribuyeron algunas señales de evacuación, informativas y de advertencia, en lugares en donde hacía falta.



Luego se instalaron camillas de emergencia en las zonas a las que les hacía falta, junto con su debida señalización.



También se realizó el programa de aseo:5S y para promover la promoción del programa se diseñó y se distribuyó un folleto a los trabajadores.



Por otra parte, también se realizó la renovación de las políticas de SST que se encontraba en malas condiciones.



---

Tabla 6. Actividades realizadas en la práctica profesional y su respectivo registro

fotográfico. Elaboración propia (2024).

Dentro de los requisitos de la práctica profesional, se solicitó el diseño de un producto que fortaleciera alguno de los procesos que se están implementando en SG-SST, por consiguiente, se creó la cartelera del COPASST, para dar a conocer a los trabajadores los

integrantes del comité y las responsabilidades y posterior a ello se ubicó en un lugar de fácil acceso para una mejor visualización. A continuación, en la figura 19 se puede evidenciar la socialización de la cartelera.

### **Figura19**

*Evidencia de socialización del producto dejado en el centro penitenciario*



Figura 18. Socialización de la cartelera sobre el COPASST. Elaboración propia (2024)

### ***Principales hitos o hechos relevantes***

Durante la práctica profesional en septiembre del 2023, Se detectó una deficiencia en el sector de "panadería" dentro del centro penitenciario, donde los Personas Privadas de Libertad (PPL) elaboran productos de panificación. En este contexto, se observó una falta de supervisión por parte del líder del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) para prevenir y concientizar a los PPL sobre los riesgos asociados a las condiciones de seguridad en su entorno laboral.

Se llevó a cabo la identificación de peligros, así como la evaluación y valoración de los riesgos, utilizando la metodología de la GTC-45 del 2012. Este proceso permitió determinar el nivel de riesgo asociado a cada peligro identificado, categorizándolos como muy alto, alto, medio o bajo, y establecer las medidas de intervención correspondientes para mitigarlos.

En el espacio que se brindó para informar a los PPL sobre el propósito de iniciar con la presente sistematización, informaron su inconformidad por la falta de supervisión por parte del encargado de SST del centro penitenciario.

En el proceso de sistematización, el hecho más relevante fue la socialización del manual de prevención de riesgos de condiciones de seguridad, esta divulgación dio lugar para que los PPL del área de “panadería” conocieran los riesgos a los que están expuestos en su área de trabajo, como se puede generar un accidente de trabajo y su mecanismo de prevención.

## **Aprendizajes**

### **Aportes significativos de la experiencia en lo humano**

En la dimensión humana, se destacan varios hallazgos significativos. Se identificaron prácticas deficientes en materia de seguridad por parte de las personas privadas de la libertad (PPL) en el área de “panadería”. Además, se llevó a cabo una reflexión crítica y analítica de los resultados obtenidos durante la práctica profesional, lo que permitió generar estrategias para mejorar las condiciones de los trabajadores. Asimismo, se comunicaron los aprendizajes adquiridos durante la elaboración del manual de buenas prácticas a todas las personas involucradas en el proceso de sistematización.

### **Aportes significativos de la experiencia en lo social**

En el ámbito social, se destaca la posibilidad de que el presente manual de buenas prácticas sea replicado en otros centros penitenciarios, para así prevenir futuros incidentes y accidentes de trabajo a los PPL en las áreas de panadería y que así puedan llevar su proceso de descuento de reducción de pena más segura.

### **Aportes significativos en lo económico o técnico**

La implementación del manual de buenas prácticas para la prevención de riesgos en la preparación de alimentos panarios ha tenido un impacto considerable desde las perspectivas económica y técnica. Esta medida ha contribuido significativamente a prevenir potenciales accidentes que podrían ocasionar perjuicios económicos al centro penitenciario.

### **Principales aprendizajes en para el perfil profesional**

Después de este proceso de sistematización en el contexto del centro penitenciario, se observa un resultado final que impacta directamente en el perfil profesional. La experiencia adquirida y la socialización de las actividades realizadas en el centro han permitido un notable

fortalecimiento de habilidades fundamentales para el desempeño profesional. Se desarrolló una comunicación disciplinada y habilidades de liderazgo, lo que permitió dirigir actividades informativas y de sensibilización de manera efectiva y segura.

Este aprendizaje ha enriquecido la capacidad para trabajar en entornos desafiantes como el centro penitenciario, donde la seguridad y la salud en el trabajo no son muy notorias. Se aprendió a transmitir información de manera clara y concreta, lo que contribuye a crear un ambiente en el que los PPL se sienten seguros y motivados para participar activamente en la prevención de riesgos por condiciones de seguridad.

### **Aprendizajes abordados desde la perspectiva de la socialización de la experiencia**

Desde la perspectiva de la socialización de la experiencia, se observa que los aprendizajes obtenidos durante este proceso de sistematización han tenido un impacto significativo en el desarrollo profesional y personal

Desde esta perspectiva, se destaca la importancia de la comunicación efectiva y la colaboración interdisciplinaria para abordar los riesgos de condiciones de seguridad e higiene laboral, de manera efectiva. Además, se aprecia cómo la socialización de la experiencia ha contribuido a fortalecer el sentido de responsabilidad y compromiso con la prevención de accidentes de trabajo entre todos los actores involucrados.

## Conclusiones

La sistematización de la experiencia en el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario de Melgar Tolima ha resultado en un importante avance al abordar la debilidad en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo en el área de panadería, donde las Personas Privadas de la Libertad (PPL) desempeñan sus labores de elaboración de productos panarios. A través de este proceso, se ha desarrollado un manual de buenas prácticas cuyo propósito es prevenir futuros accidentes de trabajo, centrándose en la sensibilización. Este enfoque proactivo ha demostrado ser esencial para mejorar las condiciones laborales de los trabajadores y minimizar posibles riesgos.

Asimismo, la socialización de estas actividades y una comunicación efectiva han contribuido significativamente al fortalecimiento del perfil profesional y a la prevención de riesgos en el entorno laboral penitenciario. La posibilidad de replicar este manual en otros centros penitenciarios se presenta como una medida clave para garantizar la seguridad y el bienestar de los PPL en su área de trabajo.

La integración de la teoría y la práctica a través de la sistematización de la experiencia ha generado valiosos aprendizajes en el ámbito humano, social, económico y técnico. Estos resultados resaltan la importancia de implementar medidas preventivas sólidas y promover una cultura de Seguridad y Salud en el Trabajo en entornos desafiantes como los centros penitenciarios. La colaboración con actores clave, como el director del centro penitenciario y el personal de INPEC, ha sido crucial para el éxito de esta sistematización. En última instancia, el proceso de sistematización representa un paso crucial hacia la mejora continua de las condiciones laborales y la prevención de riesgos en el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario de Melgar Tolima.

## **Recomendaciones**

Las recomendaciones para mejorar la seguridad y salud en el trabajo de las personas privadas de la libertad (PPL) en el área de panadería del centro penitenciario se centran en acciones concretas:

Primero, se recomienda enfáticamente la utilización del manual de buenas prácticas ya creado para el área de panadería. Este manual, elaborado a partir de la observación e identificación de peligros, representa una herramienta fundamental para prevenir accidentes futuros. Contiene instrucciones claras y detalladas sobre cómo llevar a cabo las tareas de manera segura, lo que ayuda a minimizar los riesgos para las personas privadas de la libertad (PPL), y que se consulte el manual regularmente y se aplique en el área de trabajo diario. Su correcta utilización no solo garantiza la seguridad individual, sino que también contribuye al bienestar general en el entorno laboral de la panadería del centro penitenciario.

Segundo, se recomienda también el uso activo del aplicativo en forma de matriz para el registro de incidentes y accidentes de trabajo. Este sistema, diseñado para evaluar y analizar los eventos relacionados con la seguridad en el área de panadería, representa una herramienta fundamental para prevenir futuros incidentes y accidentes de trabajo. Al proporcionar información detallada sobre los eventos ocurridos, permite identificar áreas de mejora y contribuye a una gestión proactiva de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se recomienda proporcionar los elementos de protección personal a las personas privadas de la libertad (PPL) que fueron identificadas como carecientes de tapabocas y botas blancas antideslizantes. Además, se sugiere demarcar claramente el escalón de distinto nivel y colocar señalización en el costado izquierdo del horno para advertir sobre la superficie caliente. Estas

medidas son fundamentales para garantizar la seguridad y prevenir accidentes en el área de trabajo de la panadería del centro penitenciario.

Por último, se recomienda brindar supervisión y apoyo continuo por parte del líder del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). La presencia activa de este líder en el área de panadería será crucial para concienciar a los PPL sobre los riesgos laborales y garantizar el cumplimiento de las medidas de seguridad establecidas. La supervisión activa ayudará a prevenir posibles incidentes y a fomentar prácticas seguras en todo momento.

## Bibliografía

Jara Holliday, O. (s.f.) *Orientaciones teórico prácticas para la sistematización de experiencias*. Recuperado de [http://www.bibliotecavirtualrs.com/wp-content/uploads/2013/08/Orientaciones\\_teorico-practicas\\_para\\_sistematizar\\_experiencias.pdf](http://www.bibliotecavirtualrs.com/wp-content/uploads/2013/08/Orientaciones_teorico-practicas_para_sistematizar_experiencias.pdf)

Penagos, L. Á. T. (2022). *Sistematización manual de buenas prácticas en la manipulación y almacenamiento de productos químicos, sede Guaré, CANAPRO*. [Trabajo de grado, Corporación Universitaria Minuto de Dios]. Repositorio Institucional Uniminuto. [http://file:///C:/Users/Invitado%201/Downloads/UVDT.SST\\_TorresPenagosLuzAngela\\_2022.pdf](http://file:///C:/Users/Invitado%201/Downloads/UVDT.SST_TorresPenagosLuzAngela_2022.pdf)

ICONTEC. (2012). Guía Técnica Colombiana GTC 45. Colombia. Obtenido de <https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/6034/ParraCuestaDianaMarcelaVasquezVeraErikaVanessa2016AnexoA.pdf;jsessionid=DE0528505F825F5622AE4781ABD84D6E?sequence=2>

Díaz Pacheco, C. A. y Chávez Ríos, L. (2019) *Aplicabilidad Del Proceso De Resocialización En El Marco De La Ley 65 De 1993 En El Establecimiento Penitenciario De Mediana Seguridad Y Carcelario De Apartadó Enfocado En La Igualdad De Género* [Trabajo de grado, Universidad Cooperativa De Colombia].

<https://repository.ucc.edu.co/server/api/core/bitstreams/b9796449-ecfa-4985-809d-874d27ef8212/content>

*Inicio*. (s/f). INPEC. Recuperado el 26 de abril de 2024, de <https://www.inpec.gov.co/web/guest/inicio>

*Misión y Visión*. (s/f). INPEC. Recuperado el 26 de abril de 2024, de <https://www.inpec.gov.co/web/guest/misi%C3%B3n-y-visi%C3%B3n>

INPEC: *Conoce la labor y funciones de esta entidad*. (2022, enero 19). Grupo Geard Colombia. <https://grupoguard.com/co/blog/convocatorias/inpec-conoce-labor-funciones-entidad/>

USPEC. *Manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional*. Gov.co. Recuperado el 26 de abril de 2024, de <https://www.uspec.gov.co/sites/default/files/2021-11/bs-ma-001-manual-manipulacion-alimentos-servicio-de-alimentacion-en-eron.pdf>

Safety, & Health Practitioner. (2006, noviembre 29). *Slip and trips: health and safety in prisons*. SHP - Health and Safety News, Legislation, PPE, CPD and Resources; SHP.

<https://www.shponline.co.uk/slips-trips-and-falls/slip-sliding-away/>

*Personal injury*. (s/f). Org.uk. Recuperado el 26 de abril de 2024, de <https://prisons.org.uk/prison-law/personal-injury/>

Google. (s.f) [direccione de Google Masp para manejar desde Girardot, a Melgar Tolima, centro penitenciario]. Recuperado del 26 de abr. de 24, de

<https://www.google.com/maps/place/Inpec+Melgar/@4.2042432,->

[74.6457052,17z/data=!4m6!3m5!1s0x8e3edf01065a8d83:0xaf2999f0b3877997!8m2!3d4.204216!4d-74.643557!16s%2Fg%2F11bych7k3f?entry=ttu](https://www.google.com/maps/place/Inpec+Melgar/@4.2042432,-74.6457052,17z/data=!4m6!3m5!1s0x8e3edf01065a8d83:0xaf2999f0b3877997!8m2!3d4.204216!4d-74.643557!16s%2Fg%2F11bych7k3f?entry=ttu)

