

DISEÑO DE UN PLAN DE ACCIÓN, QUE FACILITE A LAS EMPRESAS DE COMIDAS RÁPIDAS, IMPLEMENTAR LOS REQUISITOS BÁSICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ACORDES A LA RESOLUCIÓN 312 DE 2019

KARLOS ALTSJOR

NUBIA JANETH ÁVILA MORENO

NURY YINNETH ORTIZ CABRERA

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Virtual y a Distancia

Facultad de Ciencias Empresariales

Especialización en gerencia en riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo

2019, julio

DISEÑO DE UN PLAN DE ACCIÓN, QUE FACILITE A LAS EMPRESAS DE COMIDAS RÁPIDAS, IMPLEMENTAR LOS REQUISITOS BÁSICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ACORDES A LA RESOLUCIÓN 312 DE 2019

KARLOS ALTSJOR

NUBIA JANETH ÁVILA MORENO

NURY YINNETH ORTIZ CABRERA

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al

Título de

Especialista en gerencia en riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo

Asesor (a) Disciplinar:

Abogado, especialista en derecho laboral

Oscar Darío Salamanca

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Virtual y a Distancia

Facultad de Ciencias Empresariales

Especialización en gerencia en riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo

2019, julio

CONTENIDO

Lista de tablas	5	
Lista de gráficas	6	
Gráfica 1. Conocimiento del SG-SST.....	36	6
Lista de Anexos.....	7	
Resumen:.....	8	
ABSTRACT	9	
Introducción	10	
CAPITULO I	12	
Problema	12	
1.1 Descripción del problema.....	12	
1.2 Pregunta de investigación.....	14	
CAPITULO II.....	14	
Objetivos.....	14	
2.1 Objetivo general	14	
2.2 Objetivos específicos.....	14	
CAPITULO III.....	15	
Justificación	15	
CAPITULO IV.....	17	
Marco de referencia	17	
4.1 Marco teórico	17	
4.2 Antecedentes o Estado del arte (marco investigativo)	20	
4.3 Marco legal.....	22	
CAPITULO V.....	24	
Metodología	24	

5.1	Enfoque y alcance de la investigación	24
5.2	Población y muestra	25
5.3	Instrumentos	28
5.4	Procedimientos	29
5.5	Análisis de información.	30
5.6	Consideraciones éticas	30
CAPITULO VI.....		31
Cronograma.....		31
CAPITULO VII		33
Presupuesto		33
CAPITULO IIX		34
Resultados y discusión.....		34
CAPITULO IX.....		38
Conclusiones		38
CAPITULO X.....		39
Recomendaciones		39
CAPITULO XI.....		41
Referencias bibliográficas.....		41
ANEXO 1. MODELO DE ENCUESTA		46
ANEXO 2. GRÁFICAS.....		47
ANEXO 3. FICHAS DOCUMENTALES.....		50
ANEXO 4. PLAN DE ACCIÓN		53

Lista de tablas

Tabla 1 Números de Trabajadores	35
Tabla 2 Horas Laborales por empresas	35

Lista de gráficas

Gráfica 1. Conocimiento del SG-SST.....	36
Gráfica 2. Porcentaje de implementación del SG-SST	37
Gráfica 3. Razones de no implementación del SG-SST.....	37
Gráfica 4. Número de requisitos faltantes.....	38

Lista de Anexos

ANEXO 1. ENCUESTA.....	46
ANEXO 2. GRÁFICAS.....	47
ANEXO 3. FICHAS DOCUMENTALES.....	50
ANEXO 4. PLAN DE ACCIÓN.....	53

Resumen:

Este trabajo de investigación describe el nivel de cumplimiento de la normatividad en lo referente a la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST que poseen las empresas o negocios de comidas rápidas ubicados en el casco urbano del municipio de Cajicá, para analizar las posibles causas de incumplimiento desde un punto de vista que integre aspectos económicos, sociales, culturales y políticos y luego evaluar alternativas que contribuyan a la definición de un plan de acción para estimular la implementación de la norma en las empresas o negocios involucrados.

La investigación que se realizó es de enfoque cuantitativo de tipo descriptivo, con enfoque especial de las causas y de la gestión política que debiera realizarse para prevenir accidentes de trabajo y posibles enfermedades laborales tanto en los empleadores como empelados de los negocios de comidas rápidas. Como instrumento se utilizaron encuestas e información secundaria proveniente de dos trabajos de investigación con alguna similitud en el tema. Posteriormente se realizó el proceso interpretación de la información, análisis de resultados, las conclusiones y recomendaciones para definir estrategias que faciliten la implementación de los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos de comidas rápidas del municipio de Cajicá

Palabras clave: seguridad, trabajo, comidas, implementación.

ABSTRACT

This research work seeks to describe the level of compliance with regulations regarding the implementation of the occupational health and safety management system SG-SST owned by companies or fast food businesses located in the urban area of the municipality of Cajicá, to analyze the possible causes of non-compliance from a point of view that integrates economic, social, cultural and political aspects and then evaluate alternatives that contribute to the definition of an action plan to stimulate the implementation of the rule in the companies or businesses involved.

The research carried out is a descriptive quantitative approach, with a special focus on the causes and on the political management that should be carried out in order to prevent accidents at work and possible occupational diseases in both employers of fast food businesses. As an instrument, surveys and secondary information from two research papers with some similarity in the subject were used. Subsequently, the process of interpreting the information, analyzing the results, conclusions and recommendations was carried out in order to define strategies to facilitate the implementation of minimum occupational safety and health standards in the fast food establishments of the municipality of Cajicá.

Key words: safety, occupational, food, implementation.

El Presente trabajo desarrolla los pasos respectivos para el diseño de un plan de acción que contribuya a subsanar las falencias en la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en las empresas de comidas rápidas. En un primer momento el estudio se centró en la captura de datos respecto al nivel de cumplimiento de la normatividad relativa a la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST, tomando como prueba piloto una población de estudio correspondiente a los establecimientos de comidas rápidas ubicados en la cabecera municipal de Cajicá, Cundinamarca. Luego se relacionaron los datos obtenidos para determinar el nivel de cumplimiento de la resolución 312 de 2019 y analizar las posibles causas de incumplimiento desde un punto de vista que integre aspectos económicos, sociales, culturales y políticos y luego evaluar alternativas que contribuyan a la definición de un plan de acción para estimular la implementación de la norma en las empresas o negocios involucrados.

El desarrollo de este trabajo posibilitó la obtención de información para el análisis tanto cuantitativo como cualitativo sobre el estado actual de la implementación de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo para detectar cálculos estadísticos así como permitir la comprensión de las características propias del sector productivo para poder describir las causales y deficiencias en la implementación normativa.

Este trabajo investigativo invita tanto a las entidades estatales como a los gremios a establecer parámetros ciertos, que fundamenten las posteriores decisiones y estrategias para generar niveles más altos de competitividad, verificando las causas del incumplimiento de normas. Dado que la

base principal del análisis, que se llevó a cabo, es la información primaria, obtenida por trabajo de campo, y gestionada de manera objetiva en la mayor medida posible, el conocimiento que se genera a partir de ésta es de carácter epistemológico, no doxológico y pretende ser referencia de posteriores investigaciones que generen utilidad válida para afrontar los problemas que se presentan cuando el incumplimiento de la normatividad obedece más al desconocimiento e inexactitud de criterios que a la falta de voluntad de acatamiento. No obstante, es necesario tener en cuenta el medio empresarial en lo concerniente a la economía, el contexto social y cultural y el uso de medios de comunicación y relación de las empresas con las entidades gremiales.

Según el Consejo Colombiano de Seguridad la enfermedad laboral en servicios de hoteles y restaurantes subió en un 25% para 2018 (CCS, 2019), por tanto, es necesaria la realización de investigaciones en este tema, específicamente para este sector. Dada la naturaleza exploratoria de este estudio, es propósito de los investigadores hacer una evaluación objetiva tanto de los niveles de cumplimiento de las normas referidas a la seguridad en el trabajo y a la gestión de riesgos, así como de las causas de su incumplimiento. La investigación partió de dos hipótesis basadas tanto en los otros estudios que se describen en el estado del arte, como en las observaciones preliminares realizadas. 1. El nivel de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es bajo, en los establecimientos de comidas rápidas. 2. La mayor parte de establecimientos dedicados a la comercialización de comidas rápidas es de categoría 1 (teniendo entre 1 y 10 empleados). Además un supuesto teórico según el cual sería más complicado tomar información de las categorías superiores (más de 10 empleados).

Problema

1.1 Descripción del problema.

La problemática central que considera la presente investigación está constituida por las falencias en la implementación de los mecanismos legales para enfrentar los riesgos asociados a las actividades industriales y que generan consecuencias tanto a nivel humano, para el trabajador, como a nivel económico para las empresas y la productividad del país, a razón de la accidentalidad y enfermedad laborales potenciales que derivan de tales deficiencias. Ya a finales de la década de los noventa, análisis realizados de estudios sobre accidentalidad laboral permitían concluir que:

Es un hecho que los costos ocultos del accidente de trabajo existen y que ante la falta de estudios locales se tomaría el supuesto de que los accidentes producen al empleador colombiano unas erogaciones 5 veces mayores que las que asume la Administradora de Riesgos Profesionales (Domínguez, 1997).

Según una investigación realizada por el diario el Tiempo de Bogotá, en 2017 se estima que:

La sola muerte de un trabajador de salario mínimo no afiliado a riesgos laborales le puede costar a una empresa más de 1.000 millones de pesos, entre indemnizaciones a sus sobrevivientes y multas del Estado, sin contar con que esa evasión le puede acarrear la caducidad de su licencia comercial (García, 2018).

Precisamente la falta de implementación de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo conlleva altos riesgos asociados a los accidentes laborales y además derivan en costos tanto para el sistema público de salud (dado que es posible que los trabajadores en este sector productivo

estén amparados por el sistema subsidiado y no por el plan obligatorio de salud y reporten los accidentes como de origen común) como para las empresas privadas, pero también para la integridad misma de los empleados.

Dentro de las consecuencias de accidentes en empresas o negocios de comidas rápidas, que podemos considerar, se encuentran las quemaduras con fluidos calientes que pueden dañar un porcentaje considerable de la piel y órganos blandos (MSKTC, 2017), así mismo la aspiración de vapores y químicos que pueden tener consecuencias a nivel corporal interno (IWJ, sf.) siendo los pulmones afectados principalmente por humos o gases derivados tanto de los combustibles utilizados o por las reacciones químicas de los alimentos al entrar en calor. También es factible que los accidentes puedan derivar por contacto o por convección con fuentes de calor como recipientes sólidos o instrumentos que se utilizan en las preparaciones, por contacto con llamas o superficies calientes como las planchas, las cestas de las freidoras, las bandejas del horno, etc., salpicaduras de aceite u otros líquidos a alta temperatura, quemaduras con líquidos o alimentos durante el traslado de los mismos al vaciar el agua de las cafeteras industriales o en la limpieza de las freidoras (Fremap, sf). No obstante, es necesario considerar también el riesgo psicosocial, debido a que los clientes que utilizan el servicio de estos establecimientos de comercio tienen diferentes proveniencias y oficios, así como perfiles psicológicos que, en general, no pueden ser determinados por los empleados del establecimiento. Los riesgos pueden incluir aspectos físicos, químicos, biológicos y psicosociales tal como lo ha descrito Presto (2016).

1.2 Pregunta de investigación

¿Cuál es la estrategia, basada en los causales, para disminuir el incumplimiento de requisitos básicos propuestos en la Resolución 312 de 2019 en las empresas de comidas rápidas en el municipio de Cajicá?

CAPITULO II

Objetivos

2.1 Objetivo general

Diseñar un plan de acción que facilite a las empresas de comidas rápidas implementar los requisitos básicos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, tomando como base la Resolución 312 de 2019

2.2 Objetivos específicos

- Obtener información directa sobre el cumplimiento de la Resolución 312 de 2019 en establecimientos de comidas rápidas en el municipio de Cajicá para considerar datos relevantes en la investigación.
- Realizar un diagnóstico a partir del análisis de la información obtenida, sobre el nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos del SG-SST y las causales del incumplimiento.
- Definir estrategias que faciliten la implementación de los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos de comidas rápidas del Municipio de Cajicá.

Justificación

El comercio de servicios, que incluye también actividades dedicadas a la elaboración y venta de productos alimenticios y que, en el caso particular de las comidas rápidas, brinda beneficios a la comunidad por el ahorro de tiempo y la variedad de oferta y que a razón de esto ha generado “una tendencia en Colombia a comer fuera de casa, que ha ido incrementándose hasta alcanzar un 38% en 2016” (Nielsen Co., 2016), ha debido adaptarse ya a la Resolución 312 de 2019. No obstante, la gestión nula o inadecuada de los riesgos laborales que conlleva la accidentalidad y la enfermedad laborales en este sector industrial pueden obedecer a varias causas, entre ellas: la carencia de recursos suficientes para implementar el SG-SST de manera adecuada, las deficiencias en la claridad de la norma a pesar de que se conozca y más esencialmente la falta de conocimiento de la existencia de la norma.

Cuando es limitada la implementación de las normas relacionadas con la seguridad industrial es muy posible encontrar en los establecimientos o empresas fallas como: falta de dotación, ausencia de pagos a EPS, ARL y fondos de pensión, jornadas laborales que sobrepasan lo estipulado en la norma, acoso laboral, accidentes y enfermedades sin seguimiento y diversos panoramas que afectan a los trabajadores y a sus núcleos familiares, a los mismos empleadores, la solidez de la empresa, y a los clientes. Tal como puede evidenciarse, en muchas ocasiones, en los establecimientos dedicados a la oferta de comidas rápidas se presentan estas falencias y no se cuenta con índices particulares respecto al cumplimiento de las normas relativas a la gestión del riesgo.

Las consecuencias derivadas de la falta de implementación de los requisitos mínimos consignados en la Resolución 312 de 2019 pueden abarcar hechos graves que afectan la salud futura de los empleados, asimismo puede traer consecuencias a las instalaciones y en general a toda la empresa en el desarrollo normal de los procesos. Por otra parte, no solamente se debe considerar el factor económico sino también el humano (ya que es precisamente por el bienestar de las personas que debe establecerse el sistema de gestión) al considerar que los empleados tienen derecho a su bienestar pleno.

Los hechos que afectan a la empresa o a sus trabajadores pueden también tener consecuencias ambientales que se devuelven como búmeran afectando a las personas que están involucradas en los procesos empresariales. Los altos costos en salud en los años recientes han intensificado el interés de los empleadores por fomentar una fuerza de trabajo saludable (Andrade, 2008).

El hecho de obtener información sobre el nivel de la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo -SG-SST- trae consigo beneficios para los empresarios, básicamente, porque para las organizaciones sirve de instrumento (al ser analizada y definir lineamientos estratégicos con base en ella), para la toma de decisiones en cuanto a las acciones que se deben realizar para incrementar el cuidado de los empleados y minimización de riesgos para los trabajadores en los procesos de elaboración de productos y la prestación de servicios, aumentando así la productividad empresarial y evitando circunstancias que generen sanciones derivadas del no acatamiento de las normativas sobre seguridad y salud en el trabajo y por la accidentalidad potencial que puede traer consecuencias temporales o permanentes para los empleados con responsabilidad total de la empresa.

Consiguientemente, la adopción de medidas oportunas para implementar el SG-SST, verificando la inclusión de todos los trabajadores en el sistema de seguridad social afecta

positivamente a las entidades territoriales, particularmente a los municipios ya que los presupuestos públicos dirigidos al sector salud no tendrán que destinarse a cubrir hechos considerados como accidentes o enfermedades de origen común, cuando, en realidad, se generan en la ejecución de las labores de servicio en establecimientos de comidas rápidas y que en caso de no haber afiliación, como lo demanda la norma, se debe realizar con lo aportado para el régimen subsidiado.

CAPITULO IV

Marco de referencia

4.1 Marco teórico

La necesidad de ser más competitivos en el mercado internacional y de crear nuevas oportunidades de negocios en el contexto global exige, actualmente, la adecuación de condiciones laborales y de gestión de riesgos mediante normas que tiendan a disminuir las cifras de accidentes laborales, enfermedades ocupacionales y muertes como resultado de la mala administración de los procesos laborales, sin embargo, la puja por llegar a logros consistentes comenzó desde entrado el siglo XX (por ej. en 1919 comenzó a funcionar la OIT) de acuerdo a los antecedentes del siglo anterior y como consecuencia de los movimientos de las clases obreras que los exigían, motivados por el movimiento comunista. Como reacción a las cifras de alta accidentalidad y enfermedades derivadas de las labores desarrolladas en las industrias, que traen como consecuencia inmersa la pérdida de competitividad de los países, el desarrollo de normas para tratar las problemáticas derivadas ha tenido un gran auge durante los últimos años. Tanto en el mundo como en Colombia la temática de la seguridad social ha tenido “un desarrollo histórico que obedece a ideologías políticas y sociales” (Acevedo, 2010), emanadas dentro de las corrientes políticas como de las religiosas y que intentan mejorar las condiciones

socioeconómicas de los trabajadores. En Colombia la instauración de la reglamentación sobre seguridad social se había visto dispersa hasta la Ley 100 de 1993 que se derivó de los lineamientos de la Constitución Política de 1991. Dicha Ley reconoce la necesidad de implementar, en el país, un sistema de seguridad social unificado colocando metas de cobertura bastante optimistas. Sin embargo, “las metas establecidas por la ley discrepan en gran medida de la realidad” (Acuña, 2009), considerando en especial las perspectivas del régimen de aportes obligatorios, por lo que, en buena medida, “el Estado debe sufragar gastos generados por los beneficiarios del Régimen subsidiado, lo cual impacta el gasto público destinado para este rubro, con un descenso rápido” (Rodríguez, 2015).

La ley 100 de 1993 y subsiguiente normatividad coloca obligaciones a las partes en las relaciones laborales para su inclusión adecuada al sistema de seguridad social colombiano, considerando los aportes que deben realizarse y las afiliaciones correspondientes a los regímenes en el marco de dicho sistema, los cuales “son constantemente objeto de elusión o de evasión, por parte de los obligados” (Machado, 2016). “Los efectos de la volatilidad del empleo y los ingresos laborales inciden en la afiliación, ingresos y costos del Régimen Contributivo, así como sobre los niveles de evasión y elusión a este régimen” (Ministerio de la Protección Social, sf), según las investigaciones sobre seguridad social a principios de la primera década del siglo XXI en Colombia.

Entidades nacionales como el Ministerio de trabajo o el Ministerio de salud y la protección social, han diseñado, durante las últimas décadas, mecanismos para mejorar las condiciones de nuestro país en seguridad social, siendo la normativa legal una herramienta importante para lograr avances evidentes, ejemplo de ello, en años recientes, es el Decreto 1072 del 2015 (Decreto Único Reglamentario) y la Resolución 312 del año 2019 mediante la

cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para empleadores y contratantes, su cumplimiento o evasión por parte de los comerciantes conlleva a una cadena de efectos positivos o negativos sobre los empleadores y empleados. La existencia de la normativa nacional permite la mejora continua siempre y cuando se cumpla y aplique en todos los campos productivos del país, de lo contrario solo serán documentos que no generan impacto alguno, por ello la importancia de evaluar su implementación en este trabajo de investigación.

Una causa destacada, en el desacatamiento de la normatividad referida, es la falta de conocimiento acertado de los niveles de adecuación de los establecimientos comerciales, dedicados a ofrecer servicios de comidas rápidas, esencialmente la definición de los estándares mínimos del sistema de seguridad y salud en el trabajo traducidos en la Resolución 312 de 2019, para la toma de decisiones a niveles institucional y empresarial, que permita subsanar las carencias y limitaciones con el propósito de lograr la implementación cabal de la norma, y que deriven en una real cobertura de seguridad social para los trabajadores de ese renglón de la economía, en Cajicá.

Bases conceptuales

Categoría: es el orden derivado del atributo de cada grupo de empresas. Para esta investigación se ha tenido en cuenta que la Resolución 312 de 2019 ha clasificado a las empresas de acuerdo a los criterios correspondientes al número de empleados y al nivel de riesgo que gestionan dentro de sus procesos. Así, se utiliza en este estudio: la categoría 1 corresponde a las empresas que tienen entre 1 y 10 empleados, manejando un riesgo de I a III, la categoría 2 está constituida por las empresas que tienen entre 11 y 50 empleados, manejando un riesgo de I a III,

y una tercera categoría comprende las empresas con más de 50 empleados con manejo de todos los niveles de riesgo y las empresas de 50 o menos empleados de riesgos IV y V.

Negocios o empresas de comidas rápidas: Se refiere a aquellos establecimientos donde se producen alimentos de manera rápida y para consumo inmediato.

SG-SST esta sigla integra las palabras Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo

Trabajo decente. Según la OIT es el conjunto de actividades humanas, remuneradas o no, que producen bienes o servicios en una economía, o que satisfacen las necesidades de una comunidad o proveen los medios de sustento necesarios para los individuos. El empleo es definido como "trabajo efectuado a cambio de pago (salario, sueldo, comisiones, propinas, pagos a destajo o pagos en especie)" sin importar la relación de dependencia (si es empleo dependiente-asalariado, o independiente-autoempleo).

4.2 Antecedentes o Estado del arte (marco investigativo)

Para evaluar el nivel de implementación de la Resolución 312 de 2019 se requirió hacer una revisión de lo contemplado en la normativa nacional vigente e investigaciones que brindaran información relevante para el desarrollo de metodologías apropiadas que permitieran cumplir con los objetivos de este trabajo.

En el documento “El perfil de la informalidad laboral en Colombia” se pueden identificar diferentes metodologías para evaluar la informalidad laboral en el país desde hace algunas décadas, en dicho documento se resaltan los trabajos desarrollados por (Lopez,2002; Núñez, 2002; Ribero,2003 et al.) quienes han estudiado la informalidad laboral colombiana utilizando diferentes instrumentos entre los cuales se caracterizan los desarrollados por el DANE según la definición de PREALC. Estos estudios evalúan principalmente los siguientes aspectos: cobertura

en seguridad social, remuneración bajo las leyes del salario mínimo y exposición a condiciones de higiene y salud apropiadas.

Dichos trabajos se han diseñado a partir de modelos implementados en otros campos como censos poblacionales y son de gran ayuda para formular la metodología de este trabajo ya que dichos estudios previos nos dan información relevante para realizar comparaciones con los resultados que se obtendrán a partir de este estudio.

Una referencia, es la investigación adelantada en los alrededores de la Universidad Minuto de Dios de la sede Soacha con el fin de explorar el grado de conocimiento que tienen los pequeños comerciantes sobre la salud y seguridad en el trabajo. La investigación se adelantó bajo el enfoque cualitativo realizando 50 entrevistas a dueños de los locales que desearon participar. Entre las conclusiones están que los comerciantes tienen poco conocimiento sobre la seguridad y salud en el trabajo, los locales comerciales son pequeños y atendidos, por lo general, por sus propios dueños quienes tienden a pensar que no están expuestos a riesgos, pero se concluyó que sí existen riesgos físicos por la iluminación; riesgo biomecánico por los movimientos repetitivos y posturas prolongadas; riesgo público (psicosocial) por la exposición a hurtos, atracos y robos. Entre las recomendaciones que arrojó la investigación está la de capacitar a los comerciantes sobre seguridad y salud en el trabajo en especial en la identificación de los riesgos, involucrar a la alcaldía de Soacha para implementar talleres de autocuidado, además establecer alianzas con la EPS, ARL, Fondo de Pensiones y la alcaldía para crear planes de cotización asequibles a los pequeños comerciantes y sus trabajadores con el objetivo de cuidar la salud.

En la ciudad de Girardot, en las comunas 3 y 5, se hizo una investigación a los trabajadores de las micro y pequeñas empresas clasificadas en riesgos I, II y III, con el objetivo de determinar las

condiciones de seguridad y salud en el trabajo. El estudio fue realizado en el año 2018, utilizaron metodología descriptiva con técnicas cuantitativas que permitió relacionar como el trabajo afecta la salud de los trabajadores bajo condiciones no favorables. La investigación encontró que los encuestados desarrollan actividades económicas de comercio y servicios, los trabajadores encuestados desconocen totalmente la normatividad mínima sobre seguridad y salud en el trabajo y como consecuencia no tienen nada implementado, la población fue caracterizada por el perfil sociodemográfico y se conoció que la mayoría se encuentra en etapa productiva por el rango de edad entre 31 a 40 años, en la comuna 5 trabajan turnos superiores a 8 horas generando fatiga que afecta la condición de salud, los trabajadores están afiliados a salud pero no a riesgos laborales y a fondo de pensiones por el tipo de contrato que manejan los empleadores, los trabajadores que participaron del tamizaje sobre condiciones de salud arrojaron en su mayoría cefalea seguido de alteraciones en el sistema nervioso, circulatorio, digestivo y desórdenes musculares.

Los autores de la investigación, frente a la realidad encontrada, recomiendan que se brinde seguridad a los estudiantes que realicen actividades de campo en las comunas, cuando se aplique el instrumento para recolectar información del perfil sociodemográfico y se aclare que es para fines educativos, por el desconocimiento del tema de seguridad y salud en el trabajo realizar capacitaciones y concientización en los puestos de trabajo con el apoyo de una institución educativa.

4.3 Marco legal

A partir de la expedición del Decreto Único 1072 de 2015, que unificó la normatividad respecto al sistema de seguridad laboral, existe una adaptación que se ha surtido lenta en las empresas. Tal vez el desconocimiento de la normatividad o la falta de preparación para el

establecimiento del sistema de gestión, en la debida forma, ha limitado un avance significativo del mismo en las empresas a nivel nacional y ha faltado la consideración de que es necesario crear métodos o mecanismos adicionales “que garanticen la concientización, necesidad e importancia de la existencia de éstos, así como de la correcta implementación buscando el bien general” (Sánchez, 2016).

Las exigencias de incorporación del sistema han sido de difícil cumplimiento para una parte considerable de organizaciones especialmente debido a la falta de preparación para la transición tal como lo refiere el Ministerio de Trabajo en el Decreto 052 (Min trabajo, 2017). No obstante, existen organizaciones que han ido trabajando gradualmente para adaptarse a la nueva estructura laboral salvando las limitaciones particulares para ello.

Para superar las dificultades detectadas, el gobierno nacional, a través del Ministerio de Trabajo, expidió la Resolución 312 en febrero del año 2019, que define los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Algunas entidades, especialmente las públicas, como alcaldías (mediante auditorías, tal como se constata en los informes) y como la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres Colombia, ya han comenzado a hacer lo propio, esta última verificando los requisitos de la Resolución 1111 de 2017 para estimar el nivel de cumplimiento y adecuar el sistema; para dicho seguimiento se contó con una matriz parametrizada que cuenta con cada ítem dispuesto en el anexo técnico de la norma (UNGRD, 2018). Es precisamente este, uno de los procedimientos pertinentes a seguir en la verificación del cumplimiento de la norma en cada una de las ramas de las industrias.

Aunque las instituciones, han colocado metas de cumplimiento, éstas obedecen más al afán por evitar sanciones establecidas en la norma respecto al acatamiento de los plazos normativos

para mostrar el funcionamiento del sistema de gestión o a la eficacia de las campañas realizadas por las aseguradoras de riesgos laborales, que han emitido documentos guidores al respecto. Básicamente los intentos de diagnóstico en algunas empresas han partido de trabajos de grado para luego establecer los planes de trabajo subsiguientes (Silva y Torres, 2017) pero aun los avances en el diagnóstico general sobre implementación de requisitos son insuficientes.

Este diagnóstico, fundamentado en la verificación del nivel de cumplimiento de los requisitos, en particular los mínimos, que han sido establecidos en la Resolución 312 de 2019, constituye una herramienta necesaria para revisar las falencias y causales de los vacíos organizacionales para el cumplimiento de normas y la elevación de la productividad en las regiones y en general del país.

CAPITULO V

Metodología

5.1 Enfoque y alcance de la investigación

La investigación que se realizó es de enfoque mixto por cuanto se obtuvieron datos para ser tratados estadísticamente y también cualitativos para determinar causas.

Según Hernández Sampieri, los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación, e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio...la meta es utilizar las fortalezas de ambos tipos de investigación, combinándolas y tratando de minimizar sus debilidades potenciales (Hernández, 2014).

Para definir el alcance se cita nuevamente a Hernández Sampieri que establece que el alcance en una investigación “indica hasta dónde, en términos de conocimiento, es posible que llegue el estudio” (Hernández, 2014 p.87), por esto, se determinó que este tipo de investigación es exploratorio, ya que sólo existen pocos proyectos investigativos respecto a la medición de la implementación de los requisitos del SG-SST en establecimientos de esta categoría de servicios y en particular que sirvan de insumo para las decisiones del gobierno local, a fin de definir estrategias para concientizar a la población involucrada, y para las empresas, a manera de insumo, para trazar planes y lograr el incremento del cumplimiento de la norma. El alcance de este estudio llegó hasta la indagación respecto al nivel de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la construcción de un plan de acción. No se realizó ningún tipo de intervención experimental para inducir decisiones que deriven a la ejecución del plan. La limitación básica en la realización de este estudio la constituyó el tiempo ya que el lapso es muy corto. Por tal motivo la investigación tuvo un alcance local al llevarse a cabo sólo en una localidad.

5.2 Población y muestra

La definición general de población se resume en que es el conjunto finito o infinito de personas u objetos que presentan características comunes mientras que la muestra es el subconjunto o una parte representativa de una población (Gutiérrez, 2012.), en la definición de Montgomery se aclara en términos más estadísticos que “una población está formada por la totalidad de las observaciones en las cuales se tiene cierto interés, y definiendo la muestra expresa que ésta es un subconjunto de observaciones seleccionadas de una población” (Montgomery, 1994 p. 285)

La investigación se llevó a cabo incluyendo los establecimientos de comercio dedicados a ofrecer servicios de comidas rápidas, en el casco urbano del municipio de Cajicá en Cundinamarca, Colombia. Este municipio se destaca en este momento por el gran crecimiento de la industria de la construcción que supone un aumento de la población local a gran escala. La población incrementada demanda consiguientemente una serie de productos y servicios dentro de los cuales también están los de comidas rápidas. Por tanto, se hace necesario que la administración municipal pueda contar con información válida para optimizar la calidad en la prestación de servicios y garantizar la seguridad tanto de los empleadores, empleados como de usuarios.

Debido a que en el municipio no existen estadísticas exactas de los negocios dedicados exclusivamente a la comercialización de comidas rápidas en el sentido estricto del término expuesto, se hizo un estimativo a partir de un recorrido realizado por el casco urbano y suburbano del municipio contabilizando el número de establecimientos dedicados a la actividad en zonas suburbanas, en zonas residenciales y mixtas y en la zona central y comercial del municipio. Se estableció un número de 51 establecimientos dedicados a la comercialización de comidas rápidas.

La muestra tomada se ha considerado utilizando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{e^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Siendo N el tamaño de la población, Z el nivel de confianza, p probabilidad de éxito (de que los individuos presenten la característica de estudio), q , probabilidad de fracaso, e , error máximo admisible.

Esta es la fórmula para determinación de la muestra cuando se conoce la población y dado que se consultará el número de establecimientos dedicados a la comercialización de comidas rápidas en el casco urbano del municipio de Cajicá, es la fórmula que conviene al presente estudio.

Lo que determina, con una confianza del 95%:

$$n = (51 \times 3,8416 \times 0,5 \times 0,5) / 0,0025 \times (50) + 3,8416 \times 0,5 \times 0,5 = 45,12 \approx 45$$

Método de muestreo: para esta investigación se sugirió un muestreo de tipo aleatorio sistemático después de hallar el tamaño de la muestra que se requiere. Este tipo de muestreo tendrá en cuenta los inconvenientes que puedan surgir a razón de patrones en la lista de la población (Gutiérrez, 2012).

VARIABLES A TENER EN CUENTA EN LOS PROCEDIMIENTOS:

Las siguientes son variables que se tuvieron en cuenta para realizar la investigación las cuales están contenidas en los formatos de encuesta:

a) Dirección del establecimiento, b) Cantidad de empleados que tiene, c)

Horarios de atención al público, d) Productos ofrecidos, e) Datos del encuestado

Criterios de inclusión y exclusión:

Los establecimientos que fueron tomados como muestra a fin de aplicar el instrumento de recolección de datos son aquellos ubicados en locales comerciales y dedicados exclusivamente a la venta de comidas rápidas según el concepto anotado en las bases conceptuales de este estudio. No se tuvieron en cuenta negocios de carácter móvil ni aquellos que se alejaran de las ventas de productos según el concepto. La encuesta fue aplicada a los dueños o administradores de los establecimientos.

5.3 Instrumentos

Según menciona Niño, citando a Sabino, un instrumento de recolección de datos es, en principio, cualquier recurso de que pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información (Niño, 2011 p. 87). También trae a colación la lista de instrumentos referida por Camacho de Baez: Cuestionarios, Inventarios, listas de verificación, escalas de valoración, pruebas o test, sociogramas, la encuesta participación. (Ibid, p 88). Para Pobeá Reyes la encuesta es una técnica de recogida de datos mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de individuos. En una encuesta se realiza una serie de preguntas sobre uno o varios temas a una muestra de personas seleccionadas siguiendo una serie de reglas científicas que hacen que esa muestra sea, en su conjunto, “representativa de la población general de la que procede” (Pobeá, sf). Precisamente Manuel Fajardo menciona que la encuesta es un procedimiento mientras que el cuestionario es el instrumento (Fajardo, 2012), por ello Niño incluye la encuesta cuando desarrolla el cuestionario ya que hace parte de este instrumento.

Tipo de instrumento para la recolección de datos:

El instrumento determinado para la recolección de datos en esta investigación es la encuesta.

Según Anguita la técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz (Casas, 2003).

La encuesta brinda información sobre los siguientes aspectos relevantes: datos del establecimiento, datos del encuestado, información sobre seguridad social, conocimientos sobre riesgos en el trabajo, hábitos de salud y seguridad en el trabajo. De manera general las encuestas tratan de determinar el grado de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, priorizando los elementos básicos contenidos en la Resolución 312 de 2019. Además, se hizo uso de información secundaria a partir de estudios similares realizados en otros municipios. Los datos obtenidos de la información secundaria sirvieron para hacer una comparación que permitió realizar el análisis de información correcto.

5.4 Procedimientos.

La ejecución del estudio observó los siguientes procedimientos en el orden en que se listan:

1. Conceptualización sobre los negocios o empresas de comidas rápidas para tener claridad en el objeto de estudio.
2. Revisión de literatura para conocer estudios análogos que permitieran establecer las hipótesis de trabajo.
3. Reconocimiento del área geográfica objeto de estudio para determinar el tamaño de la población (total del número de establecimientos dedicados a la comercialización de comidas rápidas)
4. Cálculo el tamaño de la muestra para establecer el número de establecimientos que debían visitarse.
5. Trabajo de campo aplicando el instrumento de recolección de datos (encuesta).

6. Sistematizaron los datos y análisis de la información derivada.
7. Realización del diagnóstico de la situación.
8. Desarrollo de propuestas iniciales para definir el plan de acción, verificando sus posibilidades y viabilidad.
9. Selección de alternativas y su análisis.
10. Proposición de líneas de acción y las estrategias para llevarlas a cabo.
11. Integración del plan de acción.

5.5 Análisis de información.

Para procesar la información se hizo la tabulación de los resultados y se procedió a agrupar según las categorías establecidas por número de empleados. Se utilizó el programa Excel para tabular y generar las gráficas que permiten visualizar mejor los resultados, este análisis se realizó con base en los cálculos estadísticos de los cuales se realizaron la mediana, la moda y los promedios. Así mismo se realizaron sumatorias de acuerdo a las respuestas para establecer criterios explicativos de causas.

5.6 Consideraciones éticas

Al hacer la visita a los establecimientos, para aplicar la encuesta, se explicó, primeramente, a las personas interrogadas, el objetivo del instrumento de recolección de datos y el propósito de la investigación. La anotación de datos personales o de contacto fueron opcionales para el encuestado. Así mismo, se explicó que los datos obtenidos solamente se recopilarían con fines académicos y que en ningún caso se les daría otro uso sino el establecido. Responder la encuesta también fue una opción que de manera voluntaria harían las personas interrogadas.

Cronograma

No.	Actividad	Tiempo (meses)		Producto*
		Desde	Hasta	
1	Contextualización del proyecto: formular problema investigación, definir objetivos, justificación.	15/01/19	30/01/19	Titulo inicial de la investigación, pregunta problema a resolver con el desarrollo del trabajo, objetivo principal y secundarios, justificación del porqué la importancia del trabajo de la investigación
	Fundamentación teórica: marco conceptual y antecedentes	1/02/19	25/01/19	Conocimiento de estudios previos sobre el tema y trabajos relacionados, claridad sobre la normativa nacional, y estado del arte.
	Diseño metodológico: diseño de encuestas, reconocimiento muestra de trabajo.	5/03/19	20/03/19	Instrumento de encuestas diseñado a partir de los estándares mínimos de la resolución 0312 para ser aplicados.
	Campo de acción: recolección de	25/03/19	25/04/19	Encuestas aplicadas en establecimientos de comidas rápidas en el casco urbano

	información, aplicación de encuestas en establecimientos de comercio del municipio.			del municipio de Cajicá, datos a analizar.
	Análisis de información: procesamiento de resultados de encuestas.	28/04/19	29/05/19	Base de datos, con información de las encuestas, gráficas y estadísticas
	Formular plan de acción: Diseño conclusiones y recomendaciones para el campo de acción.	3/06/19	5/07/19	Conclusiones del trabajo realizado y diagnóstico de la implementación de los SGSST en los establecimientos de comidas en el municipio de Cajicá.
	Documento final: complementación de informe.	7/07/19	15/08/19	Documento plan de acción para implementar requisitos básicos del SGSST en establecimientos de comidas rápidas.

CAPITULO VII

Presupuesto

RUBROS	Aportes de la convocatoria (Cofinanciación)	Aportes de contrapartida		TOTAL
	Presupuesto en Pesos	Efectivo presupuesto en Pesos	Especie	
1. Personal	0	30.000	Apoyo	30.000
2. Equipos	0	209.000	Compu x3	209.000
3. Software	0	310.000	licencia	310.000
4. Materiales e insumos	0	10.000	Encuestas	10.000
5. Viajes nacionales	0	0		0
6. Viajes internacionales*	0	0		0
7. Salidas de campo		180.000		180.000
8. Servicios técnicos	0			0
9. Capacitación	0	0	0	0
10. Bibliografía: Libros,	0	70.000	Visita a bibliotecas	70.000
11. Producción intelectual: Corrección de estilo, pares evaluadores, traducción,	0	50.000	Revisión de estilo en documento.	0

diseño y diagramación, ISBN, impresión u otro formato				
12. Difusión de resultados: Correspondencia para activación de redes, eventos	0	0	0	0
13. Propiedad intelectual y patentes	0	0	0	0
TOTAL				809.000

CAPITULO IIX

Resultados y discusión

De 47 establecimientos visitados 2 expresaron a través del empleado a cargo que no daban ese tipo de información. De los 45 restantes, 3 pertenecen al grupo de empresas de 11 hasta 50 trabajadores y 42 al grupo de 1 a 10 trabajadores. Cabe aclarar que las personas involucradas directamente en negocios de comidas rápidas como operarios en la misma están dentro de los niveles I a III de riesgo, tal como se menciona en tabla anexa del Decreto 1072 de 2015 y el Decreto 1563 de 2015. Preparadores de comidas rápidas, código CIU-8 9411, nivel de riesgo:

1. Chef de cocina, código CIU-8 3434, nivel de riesgo: 3.
- Meseros, código CIU-8 5131, nivel de riesgo: II.
- Trabajadores con máquinas para elaborar alimentos y productos afines, código CIU-8 8160, nivel de riesgo: III.

No obstante, la norma no aclara si este último se puede aplicar a usos de máquinas para elaborar alimentos por cortos períodos de tiempo, ya que algunos productores de comidas rápidas pueden hacer uso de máquinas semejantes.

Ubicación geográfica de los establecimientos: los establecimientos objeto de encuesta están distribuidos espacialmente así: Capellanía 5; Centro casco urbano de Cajicá: 24; Fontanar 9; Vías de acceso 7

Cantidad promedio de empleados

Para los negocios o empresas encuestados se encontró que las que tienen más de 10 empleados tienen en promedio: 15 trabajadores, de las que tienen de uno a 10 trabajadores el promedio total es de: 3,6 trabajadores sobre las cuales se realizó el análisis.

La siguiente tabla muestra los datos del número de trabajadores en empresas categoría 1

Tabla 1 Números de Trabajadores

No. Trabajadores	1	2	3	4	5	6	7	8	9
No. Empresas	1	14	10	6	3	5	1	2	0

Moda estadística: 2

Mediana: 3

De los horarios de atención al público anotados se pudo concluir las horas laborales encontrando para las empresas grupo 1:

Tabla 2 Horas Laborales por empresas

# horas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
#empresas	0	0	0	1	0	1	4	8	3	7	5	10	1	1	1

Promedio de horas que se abre al público: 9,9

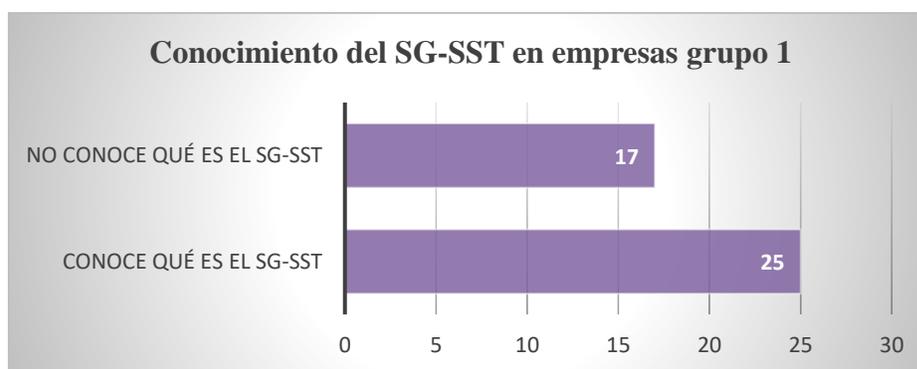
Moda estadística: 12

Mediana: 8

Para las empresas nivel 2 se tiene que una tiene horario de 10 horas, otra horario de 11 horas y otra horario de 12 horas. Con un promedio general de 11 horas.

De acuerdo a la información recolectada mediante las encuestas se describen los hallazgos encontrados.

1. De las empresas/negocios de comidas rápidas del casco urbano del municipio de Cajicá sólo el 6,66% se clasifican como empresas de categoría 2 (de más de 10 empleados y hasta 50), éstas dicen cumplir los requisitos mínimos determinados por la norma, pero el 30% de ellas tiene deficiencias en la documentación soporte en los puntos referidos al programa de vigilancia epidemiológico. Solo en una se determinó no tener funcionando el comité de convivencia laboral.
2. El 93,33% de las empresas/negocios corresponden a la categoría 1 (de 1 a 10 trabajadores) de éstas, el 59,52% expresa, mediante el encargado, que conoce qué es el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo mientras el 40,48 dice no conocer el tema.



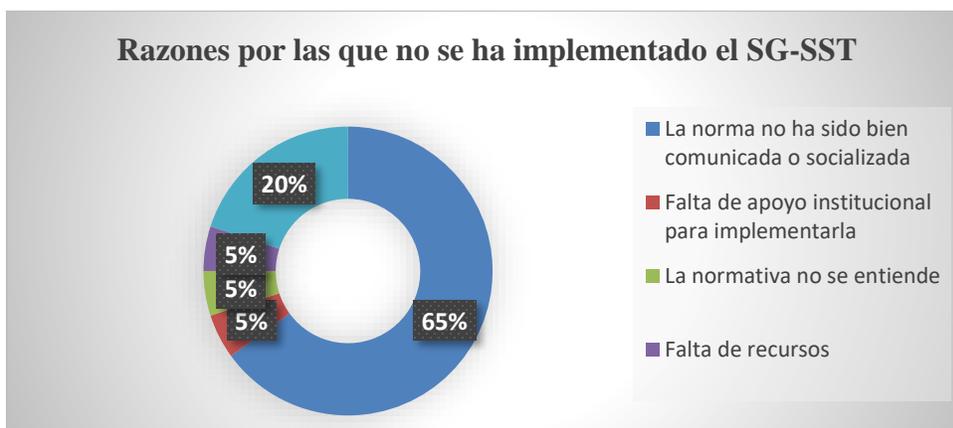
Gráfica 1. Conocimiento del SG-SST

Pero de todas sólo el 52,38% ha implementado el sistema incluyendo 3 que dicen no conocer qué es, pero respondiendo que sí lo han implementado.



Gráfica 1. Porcentaje de implementación del SG-SST

3. El 47.62% no ha implementado el sistema, aduciendo especialmente que no se ha comunicado o socializado la norma. Respecto al asunto el 65% adujo que la norma no ha sido bien comunicada o socializada. El 5% que falta apoyo institucional para implementarla, el 5% que la norma (normatividad) no se entiende, otro 5% refirió que no implementa el sistema por falta de recursos. Y por otras razones como ser microempresa o haber comenzado el negocio hace muy poco un 20%.



Gráfica 3. Razones de no implementación del SG-SST

4. De quienes expresan haber implementado el SG-SST en el primer grupo de empresas solo 7 cumplen todos los requisitos mínimos, es decir, 16,66%. Teniendo en cuenta que al igual que el resto de quienes dicen cumplir no tienen claridad sobre los requisitos de quien debe

diseñar el SG-SST. La mejor respuesta recibida respecto a este tema fue: Especialista en procesos de calidad.

5. Las demás empresas/negocios que dicen haber implementado el SG-SST tienen falencias así: A una (1) le falta 1 requisito; A cuatro (4) les falta 2 requisitos; A seis (6) les falta 3 requisitos; A dos (2) les falta 4 requisitos; A una (1) le falta 5 requisitos; A una (1) le falta 6 requisitos



Gráfica 4. Número de requisitos faltantes

CAPITULO IX

Conclusiones

- Los datos recopilados pueden presentar algunos sesgos pues aun cuando pueden no encontrarse dificultades mayores, en la participación, al momento de aplicar el instrumento de recolección de datos, especialmente en las empresas de categoría 2, existe confusión en los participantes respecto a los requisitos de las oficinas locales de salud y los requisitos del SG-SST. Por ello, en varias oportunidades las respuestas que siendo positivas respecto al cumplimiento de requisitos del sistema, parecen estar basadas en la tenencia de requisitos de las oficinas locales de control. Así mismo los establecimientos más pequeños presentan más renuencia a contestar la encuesta por desconocimiento de la normatividad o porque consideran que la información puede hacer parte de procesos sancionatorios por incumplimientos. La

recolección de datos en las empresas de categoría 2 (no se encontraron establecimientos de categoría 3) fue de hecho más fácil y más formal, deponiendo así el supuesto teórico inicial.

2. Las empresas de categoría 1 tienen niveles muy bajos de implementación de los requisitos básicos del SG-SST. Las causas esenciales determinadas en esta investigación es que tanto las instituciones estatales como los gremios y asociaciones, no comunican efectivamente las normas, alcanzando a todos los sectores industriales de los que hacen parte las empresas, de una manera clara y completa, pero tampoco parece haber interés, para hacer la indagación de requisitos, de manera exhaustiva, para la toma de conciencia y sensibilización de las partes con respecto al cuidado en el entorno laboral, por parte de algunos de los empresarios, siendo la falta de recursos una tercera causa, pero que no justifica la falencia.

3. Las construcciones de planes de acción requieren un examen y evaluación objetivos tanto de datos cuantificables como de aquellos de carácter cualitativo que permitan establecer estrategias dentro de líneas de acción que se determinen de acuerdo a las áreas que deben intervenir. En esta investigación se determinó que el eje principal es la deficiente comunicación y socialización efectiva de las normas para la sensibilización y toma de conciencia respecto a la necesidad de implementación del SG-SST, tendencia esta, que debe ser afrontada en concertación de las partes interesadas y la definición de responsabilidades para cada una respecto a una misma voluntad de aumentar la productividad a nivel general.

CAPITULO X

Recomendaciones

Para posteriores investigaciones o exploración bibliográfica el presente estudio representa una exploración respecto al tema del cumplimiento normativo, con un enfoque especial de las causas y de la gestión política que debiera realizarse, así mismo se señala que se debe contar con un

espacio de tiempo mayor y con una población más amplia para lograr un diagnóstico general del sector.

Desde el punto de vista de la gestión del conocimiento es importante que tanto las instituciones públicas como privadas, así como las empresas del sector industrial estudiado, cuenten con información que les permita establecer una línea base para definir líneas de acción en la proposición de políticas para mejorar la competitividad del sector productivo. A nivel epistemológico el análisis de datos debe ir mucho más allá de la simple sistematización de los mismos. Los procesos de investigación deben permitir la verificación de las tendencias sociales a hacer una confusión de las temáticas a partir de la opinión común (doxa), y proponer medidas para subsanar las posibles falencias en la exactitud de la información.

Se aconseja como desarrollo de una gestión social y participativa, la convocatoria a mesas de trabajo institucional (alcaldía municipal, academia, las ARL y los comerciantes) sobre la manera como se abordará la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo en los establecimientos de comidas rápidas en el municipio de Cajicá, pues la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo debe desarrollarse, inicialmente, mediante la socialización de las normas a los comerciantes y con el acompañamiento de la Cámara de Comercio de Bogotá y la Alcaldía de Cajicá

Se sugiere que el proceso de capacitación a los empleados y empleadores de los negocios de comidas rápidas se desarrolle con ayuda de las instituciones educativas y personal capacitado en los temas de seguridad y salud en el trabajo. En este mismo sentido debieran realizarse visitas periódicas de seguimiento a los negocios de comidas rápidas para conocer el avance de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo como lo establece la Resolución 312 de 2019.

CAPITULO XI

Referencias bibliográficas

- Acevedo Tarazona, Á. (2010). *La seguridad social. Historia, marco normativo, principios y vislumbres de un Estado de derecho en Colombia* (Vol. 15). Bucaramanga, Colombia: Universidad Industrial de Santander.
- Andrade Jaramillo, Verónica y Gómez, Ingrid Carolina. 2017. Salud Laboral Investigaciones realizadas en Colombia del Valle – Cali, Colombia. Pontificia Universidad Javeriana. Pensamiento psicológico, Vol. 4, No. 10. Enero-junio 2008, pp. 9-25
- Arango Medina, A. M., & Sánchez Hurtado, A. J. (2017). Caracterización del conocimiento que poseen los pequeños tenderos ubicados en las inmediaciones de la Universidad Minuto de Dios Soacha acerca de la seguridad y salud en el trabajo. Soacha, Colombia.
- Bernal, César. (2010). Metodología de la Investigación. Tercera edición. Bogotá, Colombia. Pearson Colombia
- Casas Anguita, J. et al (2003). La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. Madrid, España. Aten Primaria 2003;31(8):527-38

Consejo Colombiano de Seguridad. (2019). Infografía accidentalidad 2018. Recuperado de:

<https://ccs.org.co/como-le-fue-a-colombia-en-accidentalidad-enfermedad-y-muerte-laboral-en-2018/>

Del Rio, Olga (2011), El proceso de investigación: etapas y planificación de la investigación, en Vilches, L.(coord.) La investigación en comunicación. Métodos y técnicas en la era digital, Barcelona, Ed. Gedisa, pp. 67-93

Domínguez L., Jorge Iván. 1997. Impacto económico de los accidentes de trabajo. Bogotá, Colombia, Revista de la Universidad Eafit. Julio-Agosto de 1997.

Durán Herrera, M. T., Gualteros Rincón, L. K., Heiner, I. T., & Trujillo Cristancho, C. A. (2018). Condiciones de trabajo y salud de los trabajadores de las micro y pequeñas empresas clasificadas en riesgo I, II, III de las comunas 3 y 5 del municipio de Girardot 2018. Girardot, Cundinamarca, Colombia: Universidad de Cundinamarca . Recuperado el 7 de febrero de 2019, de [http://repositorio.ucundinamarca.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/1289/Condiciones%20De%20Trabajo%20Y%20Salud%20De%20Los%20Trabajadores%20De%20Las%20Micro%20Y%20Peque%C3%B1as%20Empresas%20Clasificadas%20En%20Riesgo%20I,%20II,%20III%20De%20Las%](http://repositorio.ucundinamarca.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/1289/Condiciones%20De%20Trabajo%20Y%20Salud%20De%20Los%20Trabajadores%20De%20Las%20Micro%20Y%20Peque%C3%B1as%20Empresas%20Clasificadas%20En%20Riesgo%20I,%20II,%20III%20De%20Las%20)

Eyzaguirre Rojas, Norma E. (2006). Metodología Integrada para la planificación estratégica. Lima, Perú. Oficina de planificación estratégica. Ministerio de Educación Perú.

Fajardo, Manuel. (2012). Diferencias entre cuestionario y encuesta. Universidad Virtual de Salud.

Facultad de ciencias médicas. Recuperado de: <http://uvsfajardo.sld.cu/diferencia-entre-cuestionario-y-encuesta>

FREMAP Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Número 61. Sf. Manual de seguridad y salud

en cocinas, bares y restaurantes. Majadahonda, España. Recuperado de:

<https://prevencion.fremap.es/buenas%20prcticas/man.068%20-%20m.s.s.%20cocinas%20bares%20y%20restaurantes.pdf> , 23 de mayo de 2019

Gallo, Rogelio (2000). Diccionario de Ciencia y Tecnología. Guadalajara, México. Universidad de Guadalajara.

García M. Carlos Arturo. 2018. En el 2017, cada día se accidentaron 1.800 personas en su trabajo.

Reportaje diario El Tiempo del 03 de marzo 2018. Bogotá, Colombia. Casa Editorial El Tiempo.

Guataquí R, J. C., García S, A. F., & Rodríguez A, M. (Diciembre de 2010). El perfil de la informalidad laboral en Colombia. *Perfil de Coyuntura Económica* (16), 91-115. Obtenido de

<http://www.scielo.org.co/pdf/pece/n16/n16a05.pdf>

Gutiérrez Banegas, Ana Laura. (2012). Probabilidad y estadística. México D.F. México. Editorial McGraw Hill

Hernández Sampieri, Roberto. (2014). Metodología de la investigación. Sexta edición. México D.F., México. Mc Graw Hill Education

Interfaith Worker Justice (IWJ). sf. Guía de Entrenamiento Para Trabajadores de Restaurantes.

Madison, Wisconsin, USA. Recuperado el 23 de mayo de 2019 de:

<http://files.iwj.gethifi.com/workers-center-network/health->

[safety/SALUD_Y_SEGURIDAD_EN_LA_INDUSTRIA_DE_RESTAURANTES.pdf](http://files.iwj.gethifi.com/workers-center-network/health-safety/SALUD_Y_SEGURIDAD_EN_LA_INDUSTRIA_DE_RESTAURANTES.pdf)

Mendoza Galvis, William. (sf). Cómo elaborar el marco lógico. Bogotá, D.C. UNAD, Curso diseño de Proyectos.

Ministerio de la Protección Social Et al. (s.f.). Afiliación, pago y recaudo de aportes al Sistema General de Seguridad Social en Salud. Bogotá, Colombia.

Mintrabajo. (22 de noviembre de 2017). Decreto 052. Bogotá, Colombia.

Montgomery, Douglas C. y Runger, George C. (1994). Probabilidad y Estadística aplicadas a la ingeniería. México. Editorial Mc Graw Hill.

Model Systems Knowledge Translation Center (MSKTC). 2017. Hoja informativa sobre lesiones por quemadura. Washington D.C. USA.

Pobea Reyes, Margarita. (sf.). La encuesta. Recuperado de: <http://files.sld.cu/bmn/files/2015/01/la-encuesta.pdf>

Real Academia Española de la Lengua.(2019). Definición de etapa. recuperado de:

<https://dle.rae.es/?id=H3KQM0R>

Rodríguez, C. A. (2015). Verdades y realidades del sistema de seguridad social en Colombia. (U. d.

Manizales, Ed.) Manizales, Colombia. Obtenido de

<http://ridum.umanizales.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/6789/2101/VERDADES%20Y%20REALIDADES%20DEL%20SISTEMA%20DE%20SEGURIDAD%20SOCIAL%20EN%20COLOMBIA.pdf?sequence=1>

Silva Carreño, M. O., & Torres Camargo, L. C. (Junio de 2017). Diagnóstico de la situación actual de la compañía Terra Viva Ltda frente a la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo a partir del capítulo 2.2.4.6. Bogotá .

The Nielsen Company. (2016). *Estudio Global sobre Tendencias de Comida Fuera del Hogar*.

Obtenido de <https://www.nielsen.com/co/es/insights/news/2016/38-por-ciento-de-los-colombianos-come-fuera-de-su-hogar-una-o-mas-veces-a-la-semana.html>

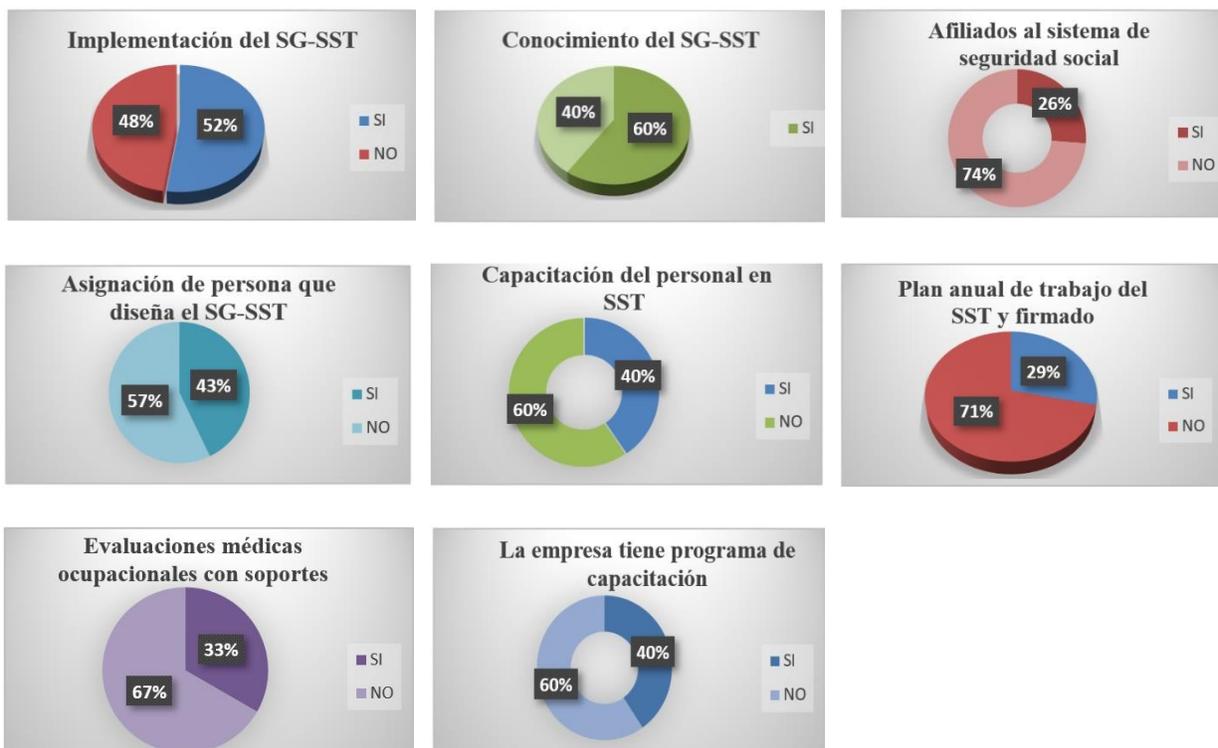
UNGRD, U. N.-C. (2018). *Informe de Evaluación y Seguimiento al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo*. Oficina de control interno UNGRD. Bogotá: Pub. Presidencia de la República.

ANEXO 1. MODELO DE ENCUESTA

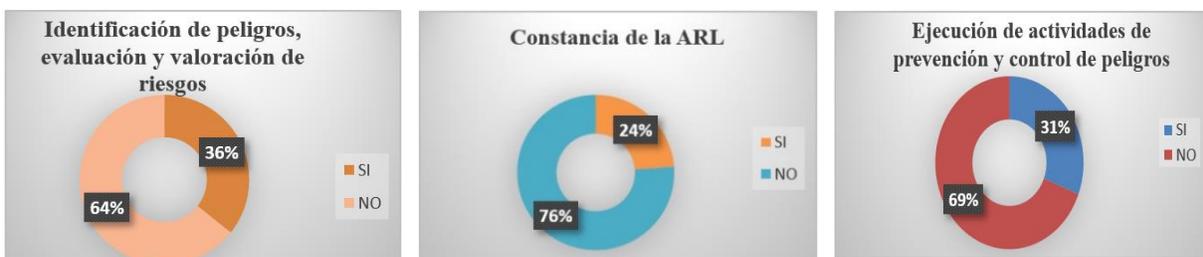
ENCUESTA			
Los datos consignados en la presente encuesta serán tratados de forma confidencial y solo serán utilizados para fines académicos por la Corporación Universitaria Minuto de Dios. Esta encuesta será depositada en el lugar fijado por la institución y será tratada de acuerdo a la ética investigativa.			
Datos del establecimiento Fecha de diligenciamiento: _____ Encuestador: _____ Nombre del establecimiento: _____ Dirección: _____ Teléfono: _____ No. de trabajadores: _____ Horarios de atención al público: _____ Producto ofrecido: _____			
Datos del encuestado Nombre del encuestado: _____ Propietario: _____ Administrador o encargado: _____ Edad: _____ Cargo: _____ TÍTULO / PROGRAMAS			
1	¿Cómo usted que es el SG-SST?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. La norma no ha sido bien comunicada o socializada b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende la norma
2	¿Ha implementado el SG-SST en su empresa negocio?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. La norma no ha sido bien comunicada o socializada b. Falta apoyo institucional (CCB, Manabajas) c. No se entiende la norma d. Carencia de recursos e. No es importante por lo cual no me interesa f. Otra razón _____ ¿cuál? _____
3	¿Ha asignado una persona para que diseñe el SG-SST? Nivel educativo y especialidad de esa persona	Si _____ No _____	Si no es porque: a. La norma no ha sido bien comunicada o socializada b. Falta apoyo institucional (CCB, Manabajas) c. No se entiende la norma d. Carencia de recursos e. No es importante por lo cual no me interesa
4	¿Tiene documento de soporte de esa asignación?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. La norma no ha sido bien comunicada o socializada b. Falta apoyo institucional (CCB, Manabajas) c. No se entiende la norma d. Carencia de recursos e. No es importante por lo cual no me interesa
5	¿Todos los empleados están afiliados al sistema de seguridad social y sus por parte de la empresa o como independientes?	a. No sabe _____ b. Ninguno _____ c. Algunos _____ d. Todos _____	Si no es porque: a. No ha realizado revisión del asunto b. Ingresos del seguro son insuficientes para sufragar entre gastos c. Permisiones al régimen subsidiado d. La empresa no tiene la responsabilidad e. No es importante por lo cual no me interesa f. Otra razón _____ ¿cuál? _____
6	¿El personal ha sido capacitado en el SST?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
7	¿Realiza las evaluaciones médicas ocupacionales y tiene los respectivos documentos de soporte?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
8	¿La empresa ha realizado la identificación de peligros y la evaluación y valoración de riesgos? ¿Tiene constancia de la ARL?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa
9	¿La empresa ha ejecutado las actividades de prevención y control de peligros y riesgos, según ítem anterior, con soporte?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. La norma no ha sido bien comunicada o socializada b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
10	¿Ha asignado recursos para el SG-SST? ¿Tiene documento de soporte de asignación de recursos?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. La norma no ha sido bien comunicada o socializada b. Falta apoyo institucional (CCB, Manabajas) c. No se entiende la norma d. Carencia de recursos e. No es importante por lo cual no me interesa f. Otra razón _____ ¿cuál? _____
11	¿La empresa ha conformado y está funcionando el COPASST?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
12	¿La empresa ha conformado y está funcionando el comité de convivencia laboral?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para conformarlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
13	¿La empresa tiene una política de seguridad y salud en el trabajo y ha sido escrita, firmada, fechada y comunicada al COPASST y a todos los trabajadores y tiene el documento de soporte?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. Otra razón _____ ¿cuál? _____
14	¿La empresa mantiene el archivo de siguientes documentos? -P_SST, si no, -M_Riesgos, si no, - Conceptos RIESGOS, Ocupacionales si no, - Plan salud si no, - Evidencias actividades COPASST si no, - Afiliación SS si no, _____	Incompleto _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
15	¿La empresa sabe la descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud, y su documento soporte?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa
16	¿La empresa desarrolla las actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud, con sus evidencias?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
17	¿La empresa cumple con las restricciones y recomendaciones médicas laborales y soporte?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. Otra razón _____ ¿cuál? _____
18	¿La empresa sabe el procedimiento de soporte de acciones de trabajo y enfermedades laborales y los realiza?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. Falta apoyo institucional (ARL) c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa
19	¿La empresa hace investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades diagnosticadas como laborales?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. Falta apoyo institucional (ARL) c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
20	¿La empresa hace mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas y tiene los documentos de soporte?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
21	¿La empresa entrega los elementos de protección personal y capacita a los empleados?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo
22	¿La empresa ha elaborado un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y lo ha divulgado?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
23	¿La empresa tiene conformada la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con capacitación y dotación y documento soporte?	Si _____ No _____	Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para conformarlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____
24	¿La alta dirección y/o gerencia se ha comprometido a hacer la revisión periódica del SST y está al tanto del proceso, tiene soporte?	Si _____ No _____	Si no es importante por lo cual no me interesa e. Otra razón _____ ¿cuál? _____ Si no es porque: a. No sabe del asunto b. No hay recursos para hacerlo c. No se entiende cómo hacerlo d. No es importante por lo cual no me interesa

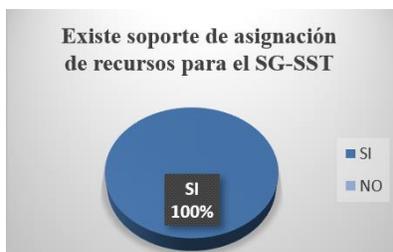
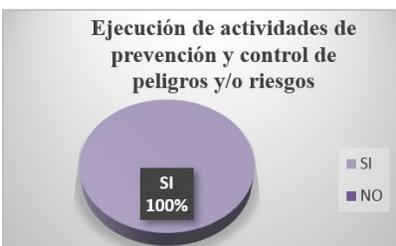
ANEXO 2. GRÁFICAS

CATEGORIA I



CATEGORIA II





Tiene política de SST firmada y socializada



Se reportan los accidentes de trabajo y se hace seguimiento a enfermedades laborales



Cumple con las restricciones y recomendaciones médicas laborales



Se hace mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas



Se investigan los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales



Desarrolla actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud



Se tiene descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud documentados



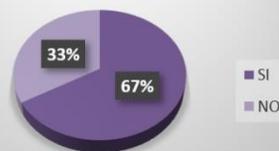
Se tiene plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias



Se entrega elementos de protección personal y se capacita



La alta dirección y/o gerencia se ha comprometido a hacer la revisión periódica del SST



Se tiene brigada de emergencias, con capacitación y dotación



ANEXO 3. FICHAS DOCUMENTALES

NIVEL DE IMPLEMENTACION DE LA RESOLUCIÓN 0312 DE 2019 POR PARTE DE LOS COMERCIANTES DE COMIDAS RÁPIDAS EN EL CASCO URBANO DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ – CUNDINAMARCA

Previa investigación sobre estudios realizados con el fin de evaluar el nivel de implementación de la resolución 0312 de 2019 en otras localidades, se encontraron los siguientes artículos que brindaron información importante para formular y realizar una comparación de resultados según las características de las muestras.

FICHA	Nº 1
TITULO	Caracterización del conocimiento que poseen los pequeños tenderos ubicados en las inmediaciones de la universidad minuto de dios Soacha acerca de la seguridad y salud en el trabajo
AUTOR	Ángel Manuel Arango medina Adre Johana Sánchez hurtado
DATOS EDITORIALES	Año de publicación: 2017 Por Corporación Universitaria Minuto de Dios
TIPO DE PUBLICACIÓN	Trabajo de investigación de pregrado programa administración en salud ocupacional
PALABRAS CLAVES	Seguridad y salud en el trabajo, accidente laboral, autocuidado.

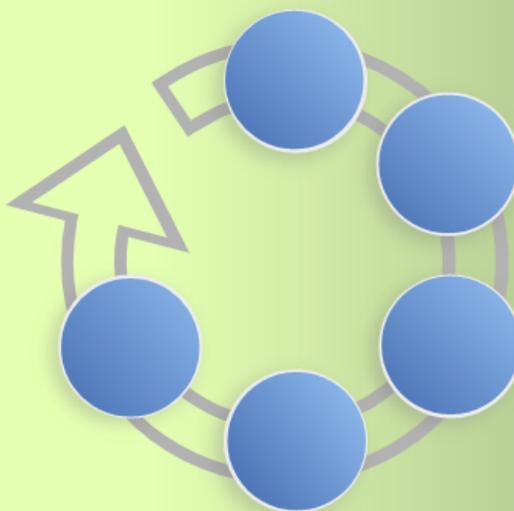
CONTENIDO	<p>El objetivo de este trabajo fue investigar y describir los conocimientos y aplicación de las medidas de seguridad en el trabajo para los pequeños locales comerciales o tenderos del municipio de Soacha. Esta fue una investigación con enfoque cualitativo con tipo de diseño exploratorio el instrumento de recolección de la información fue la encuesta aplicada en la muestra estudio para su posterior interpretación de datos y análisis de resultados.</p> <p>En Este trabajo se evidencio escaso conocimiento sobre áreas de seguridad y salud en el trabajo y por tanto sobre las consecuencias siendo esto alarmante por el crecimiento del comercio en la zona y generador de empleo en malas condiciones</p>
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES	<p>Teniendo en cuenta los resultados este trabajo recomienda el desarrollo de políticas públicas que adopten medidas mínimas para este sector, capacitaciones y talleres educativos y acompañamiento por entidades como eps y arl.</p>

FICHA	N° 2
TITULO	Condiciones de trabajo y salud de los trabajadores de las micro y pequeñas empresas clasificadas en riesgo I, II, III de las comunas 3 y 5 del municipio de Girardot 2018.

AUTOR	Duran Herrera, Maribel Tatiana; Gualteros Rincón, Leyre Katherine; Isaza Tovar, Heiner;t Trujillo Cristancho, Carlos Andrés
DATOS EDITORIALES	biblioteca universidad de Cundinamarca
TIPO DE PUBLICACIÓN	trabajo de grado pregrado en enfermería facultad ciencias de la salud
PALABRAS CLAVES	Condiciones de trabajo, salud, trabajadores, microempresas pequeñas empresas.
CONTENIDO	este trabajo se desarrolló con la búsqueda de determinar las condiciones de trabajo en pequeñas y micro empresas clasificadas en riesgo I, II, III en el municipio de Girardot
RESULTADOS Y OBSERVACIONES	Este trabajo permitió obtener información importante para el análisis de campo en la salud laboral por tanto la importancia de contar con mayor apoyo por entes para continuar con estos trabajos académicos y de diagnóstico, ya que el trabajo se realizó en lugares muy inseguros, además esta investigación resalto como predomina el género femenino en el campo comercial como tiendas, cafeterías, salones de belleza etc., como estas no cuentan con la protección de los SGSST en sus trabajos, siendo evidentes las jornadas laborales que sobrepasan los estipulado en la norma no cuentan con conocimiento sobre el tema, no reconocen los riesgos a los que están expuestos y no existen planes de prevención al respecto.

ANEXO 4. PLAN DE ACCIÓN

PLAN DE ACCIÓN PARA FACILITAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE COMIDAS RÁPIDAS



A PARTIR DE LA PARTICIPACIÓN
 INTERINSTITUCIONAL

Karlos Altsjor, Nubia Ávila, Nury Ortiz

Con base en los requerimientos de la Resolución 312 de 2019

Con miras a lograr lo establecido por el Decreto 1072 de 2015

Para mejorar la competitividad de las economías sectoriales a nivel local y nacional

Gestión Social, participación y desarrollo comunitario

Introducción

Este documento constituye un instrumento de toma de decisiones tanto para las empresas dedicadas a la oferta de servicios alimenticios como para la administración pública de las localidades municipales e instituciones relacionadas con el funcionamiento de los establecimientos que ofertan comidas rápidas, para que tanto los empleadores como empleados puedan ser concientizados, mediante líneas de acción concretas, de la necesidad de incorporarse debidamente al sistema integrado de seguridad social de Colombia. Los recursos públicos entonces podrán lograr una concentración en otras líneas del desarrollo de la comunidad municipal. Igualmente, el estudio tiene una utilidad social pues el bienestar de los trabajadores y de los propios empleadores redunda en beneficios para sus familias alrededor de ellos, y en general se logrará mayor competitividad con riesgos restringidos en las actividades laborales.

Metodología

Para realizar el diagnóstico sectorial se realizó un estudio con una muestra piloto en el casco urbano del municipio de Cajicá, departamento de Cundinamarca. La investigación, a través de encuesta y análisis estadístico de datos, midió el nivel de avance en la implementación de los requisitos mínimos del Sistema de Gestión y Salud en el Trabajo – SG-SST de acuerdo a lo establecido por la Resolución 312 de 2019. Comparando información secundaria, el criterio profesional y el análisis cuantitativo y cualitativo, se propusieron estrategias bajo líneas de acción que desarrollaron el presente Plan de Acción.

Propósito del Plan

Integrar fuerzas a nivel interinstitucional para lograr la adecuación del SG-SST en los establecimientos de comidas rápidas a fin de que tanto entidades públicas como empresas en este renglón industrial sean beneficiadas.

Diagnóstico Sectorial

Hallazgos mediante investigación

- Solamente un poco más de la mitad de los establecimientos pertenecientes a la categoría 1 ha mencionado que tiene implementado el SG-SST
- Las empresas del categoría 2 mencionan tener casi todos los requisitos mínimos faltándoles de 1 a 2 ítems. Sin embargo, se debe considerar que los requisitos mínimos para estas empresas son mucho más cuantiosos que para las de la categoría 1.
- De las empresas de la categoría 1 tan solo el 16, 66% dicen tener un cumplimiento cabal, sin embargo, a la pregunta de quién diseña el sistema, en la mayoría de los casos no cumple con los requisitos establecidos en la norma o no tienen claridad sobre ello.
- Del total de empresas tanto de categoría 1 como de categoría 2 el cumplimiento total de la Resolución 312 de 2019 en lo respectivo a los requisitos mínimos asciende a 9, por lo que el porcentaje de cumplimiento es del 20%.
- Según estos datos, solamente la quinta parte de los negocios o empresas de comidas rápidas en el municipio de Cajicá están listos para una inspección del Ministerio del Trabajo sin que se encuentren no conformidades.
- Respecto a las causas del incumplimiento, el 65% de las empresas que no han implementado el SG-SST manifiesta la falta adecuada de comunicación y/o socialización de la normatividad al respecto.
- Existe confusión entre los requisitos de la Secretaría de Salud municipal y los de la normatividad del SG-SST.

Observaciones Generales

1. Varios de los encargados, incluso propietarios, son recientes inmigrantes, por lo que es lógico que no tengan un conocimiento adecuado de la normatividad.
2. En general, las falencias de la aplicación de la norma, tratan de disimularse con la suposición de tener los requisitos completos, pero de otras temáticas.
3. Algunos establecimientos son atendidos los fines de semana por familiares de los propietarios y desconocen totalmente el tema.

En vista de los resultados obtenidos tanto de datos cuantificables como de los de carácter cualitativo se puede diagnosticar que el sector de comidas rápidas a nivel local en la cabecera municipal de Cajicá, carece de manera generalizada (80%) de conocimientos apropiados sobre la normatividad respecto a la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, y que por lo tanto adolece, en este momento, de los requisitos mínimos requeridos por las autoridades que iniciarían la inspección. Así mismo, los datos revelan la deficiencia en los mecanismos de comunicación y socialización de las normas por parte del ejecutivo nacional y territorial, ya que a pesar de que el desconocimiento de la norma no exime a quien la incumple, tal desconocimiento en casi todo un sector económico implica una falencia de quien debe hacer cumplir las leyes que consiste en integrarlas al conocimiento popular. Por otra parte, las razones de no saber si existe normatividad sobre el asunto o no entender la norma tiene también un componente de responsabilidad de la rama ejecutiva del poder.

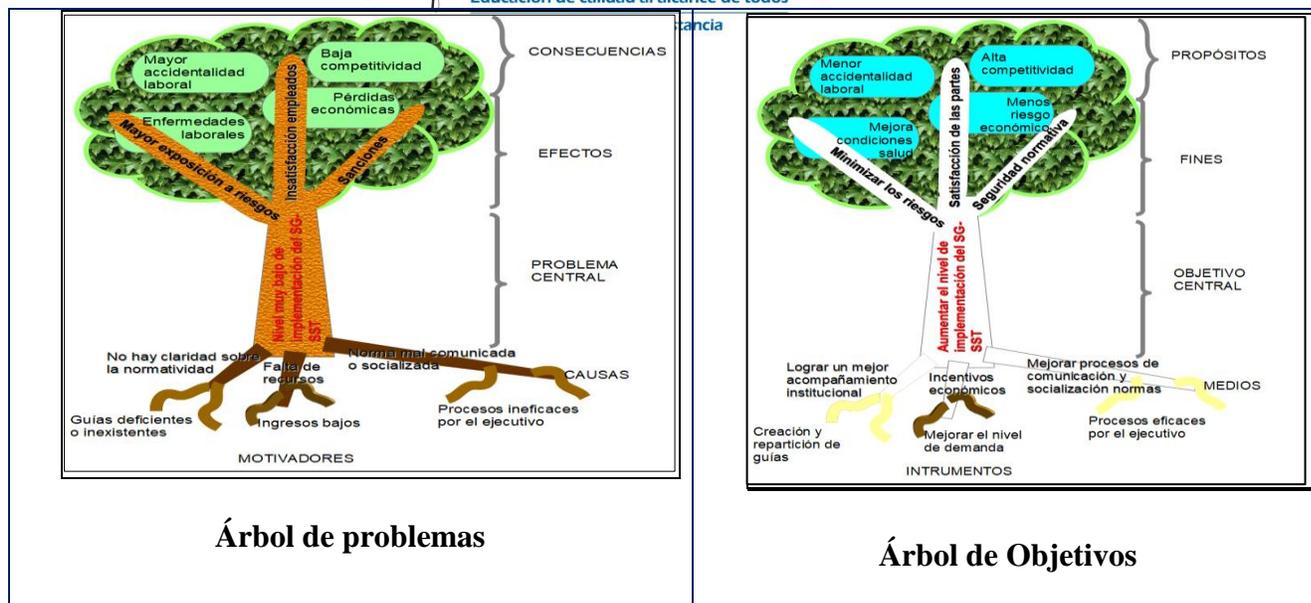
Otro aspecto importante, observado por los investigadores y que tiene que ver con los aspectos cualitativos es que el personal confunde los requerimientos de la secretaría de salud del

municipio con los requisitos propios del SG-SST. Se destaca el hecho de que 3 de las empresas encuestadas, a través de su representante o persona encargada manifestaron que no conocían que era el sistema de seguridad y salud en el trabajo, no obstante, dijeron haberlo implementado y respondieron afirmativamente sobre los requerimientos de la norma en el SG-SST.

Siendo las cosas así, un problema esencial a subsanar es el de la deficiente comunicación y/o socialización de la norma, siempre contando con la participación de instituciones como la Cámara de Comercio de Bogotá, la Alcaldía Municipal y el SENA.

Definición de Problemas y Objetivos

<p>Problema principal: Bajo nivel de implementación de los requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo;</p> <p>Causa Primordial: Deficiente comunicación y socialización de la normatividad</p> <p>Consecuencia principal: Bajos niveles de competitividad por mayor exposición a riesgos</p>	<p>Objetivo principal: Aumentar el nivel de implementación de los requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo</p> <p>Estrategia principal (Medio): Mejora en los procesos de comunicación y socialización de la normatividad.</p> <p>Propósito Esencial: Lograr alta competitividad, disminuyendo el riesgo laboral y aumentando la satisfacción de las partes interesadas</p>
---	--



Líneas estratégicas

Comunicación eficaz y sensibilización: Mejoramiento de los procesos de comunicación y socialización de la normatividad para lograr la sensibilización de las partes y la toma de conciencia

Acompañamiento institucional: Los establecimientos deben recibir el acompañamiento de instituciones: Cámara de Comercio de Bogotá, el Ministerio de Trabajo, y alcaldía municipal.

Seguridad social y gestión de riesgos: los empleados y trabajadores en general, deben gozar de las condiciones de seguridad social y del cuidado de su integridad física y salud a través de la identificación de los peligros, valoración y gestión de los riesgos. Por lo que el SENA y otras instituciones académicas juegan un papel esencial en la orientación temática.

PLAN DE ACCIÓN – COMUNÍQUESE “EFECTIVAMENTE” Y CÚMPLASE

ACCIÓN	ACCIONES DETALLADAS	RESPONSABLES	RECURSOS	FEC HAS	MEDIDAS DEE CONTROL
Convocatoria a mesa de trabajo institucional	Enviar invitaciones a los involucrados y ubicar un espacio con las condiciones adecuadas para que los representantes o delegados se reúnan.	Cámara de Comercio de Bogotá, Alcaldía de Cajicá	Financieros: Costos de papel, mensajero para entrega de comunicaciones Humanos: secretaria o auxiliar	Enero de 2020	Constancia de la convocatoria y listados de asistencia
Convocatoria a los comerciantes del sector industrial	Persuadir a los comerciantes para que participen de los llamados a reuniones y otros encuentros que se requieran	Cámara de Comercio de Bogotá, Alcaldía de Cajicá	Humanos: secretaria o auxiliar	Febrero de 2020	Constancia de la convocatoria y listados de asistencia
Elaboración de guías o cartillas para comunicación de la norma	Diseñar material ilustrativo sobre la norma para distribuir entre los comerciantes	Cámara de Comercio de Bogotá, Alcaldía de Cajicá	Financieros: Costo Papel, tinta, litografía Humanos: Pasante de institución educativa como diseñador (aproximadamente SMLMV)	Febrero de 2020	Guía o cartilla

<p>Incorporación de la socialización de las normas de SG-SST como uno de los requisitos para la aprobación o funcionamiento de las empresas</p>	<p>Organizar encuentros presenciales para que participen los empleados y empleadores de los negocios y conozcan la norma sobre SG-SST</p>	<p>Sede Virtual y a Distancia</p> <p>Cámara de Comercio de Bogotá, Alcaldía de Cajicá</p>	<p>Humanos: Tecnólogo en SG-SST (Aproximadamente \$1.800.00 por mes)</p>	<p>Octubre de 2019</p>	<p>Certificado de asistencia a la socialización</p>
<p>Desarrollo de actividades de capacitación sobre SG-SST</p>	<p>Facilitar horarios flexibles para adelantar cursos de capacitación certificados sobre SG-SST</p>	<p>Cámara de Comercio de Bogotá, Alcaldía de Cajicá</p>	<p>Humanos: Docentes (Aproximadamente \$2.000.00 por mes o pasante para optar por opción de grado)</p>	<p>Enero a diciembre /2020</p>	<p>Certificado de la capacitación</p>

Este documento se ha realizado con base en el trabajo de investigación: DISEÑO DE UN PLAN DE ACCIÓN, QUE FACILITE A LAS EMPRESAS DE COMIDAS RÁPIDAS, IMPLEMENTAR LOS REQUISITOS BÁSICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ACORDES A LA RESOLUCIÓN 312 DE 2019