



Sistematización de los resultados obtenidos del diagnóstico de la gestión en Seguridad y
Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú

Rosa Tulia Gonzalez Henao ID: 709155

Wilson Rodriguez Rodriguez ID: 709235

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Orinoquía

Sede Mitú (Vaupés)

Programa Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo

Mayo de 2024

Sistematización de los resultados obtenidos del diagnóstico de la gestión en Seguridad y
Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú

Rosa Tulia Gonzalez Henao ID: 709155

Wilson Rodriguez Rodriguez ID: 709235

Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de Administrador en
Seguridad y Salud en el Trabajo

Asesor(a)

José Augusto Espinosa Zabala

Ingeniero Industrial, Especialista en Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Orinoquía

Sede Mitú (Vaupés)

Programa Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo

Mayo de 2024

Dedicatoria

Dedicamos este proceso principalmente a nuestros hijos María Camila y Wilson Javier por ser nuestra mayor inspiración, por brindarnos el cariño sin importar el tiempo ni el lugar y por tener tanta paciencia a lo largo de esta formación.

También le dedicamos el resultado de este trabajo a nuestro profesor José Augusto Espinosa Zabala, por acompañarnos incansablemente en la construcción de conocimientos que han sido importantes para la formación personal y profesional.

Por último, a la Corporación Universitaria Minuto de Dios por darnos la oportunidad de ser parte de este proyecto a través del semillero de investigación (GRINCEMI), porque fue una experiencia que nos ha enseñado a liderar, organizar y resolver situaciones como estudiantes investigadores de la región.

Agradecimientos

A la universidad MINUTO DE DIOS por darnos la oportunidad de ser parte del semillero de investigación (GRINCEMI), que fue un componente muy importante para nuestra formación académica e investigativa.

Al profesor José Augusto Espinosa Zabala, por acompañarnos de manera incansable en este proceso de construcción de conocimientos que son importantes en el crecimiento personal y profesional.

A los profesionales de la Corporación Universitaria Minuto de Dios que desde los diferentes departamentos apoyaron el proceso de la construcción y formalización del proyecto investigativo denominado “*Sistematización de los resultados obtenidos del diagnóstico de la gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú*”

Y al gremio del sector hotelero del municipio de Mitú, Vaupés y a su talento humano, por atendernos de manera cordial, respetuosa y que a través de este proceso construimos una relación de amistad mucho más cercana; lo cual permitió la realización de esta investigación que es de impacto y beneficio de la población trabajadora quienes son nuestro enfoque en esta profesión.

Contenido

Lista de Tablas	7
Lista de figuras.....	8
Resumen.....	9
Abstract.....	10
Introducción	11
CAPÍTULO I	12
1 Planteamiento del problema.....	12
1.1 Antecedentes.....	12
1.2 Formulación del problema	15
CAPÍTULO II	15
2 Objetivos.....	15
2.1 Objetivo general.....	15
2.2 Objetivos específicos	15
CAPITULO III	16
3 Justificación	16
CAPITULO IV	17
4 Marco referencial.....	17
4.1 Marco teórico.....	17
4.2 Marco legal	20
4.3 Marco conceptual.....	22
4.4 Marco contextual	23
CAPITULO V	23
5 Metodología	23
5.1 Instrumentos.....	24
5.2 Fases:.....	24
5.3 Población:	25
CAPITULO VI	25
6 Análisis e interpretación de resultados.....	25
6.1 Caracterización de los establecimientos hoteleros.....	25

6.2	Descripción general de los hoteles.....	26
6.2.1	Hotel 1.....	26
6.2.2	Hotel 2.....	30
6.2.3	Hotel 3.....	35
6.2.4	Hotel 4.....	39
6.2.5	Hotel 5.....	42
6.2.6	Hotel 6.....	46
6.3	Resultado y análisis de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo por Hoteles.....	50
7	Planear.....	70
7.1	Recursos.....	70
7.2	Gestión integral del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)	71
8	Hacer.....	72
8.1	Gestión de la salud.....	72
8.2	Gestión de peligros y riesgos	73
8.3	Gestión de amenazas.....	74
9	Verificar.....	75
9.1	Verificación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).....	75
10	Actuar.....	76
10.1	Mejoramiento.....	76
6.1.	Análisis de los resultados del diagnóstico en general de los establecimientos hoteleros de Mitú ..	77
10.2	Determinación de riesgos generales en los establecimientos hoteleros de Mitú.....	78
10.3	Propuesta de mejora.....	79
11	Conclusión	81
12	Referencias.....	83
	Anexos	86

Lista de Tablas

Tabla 1.....	50
Tabla 2.....	51
Tabla 3.....	59
Tabla 4.....	62
Tabla 5.....	66
Tabla 6.....	67
Tabla 7.....	68

Lista de figuras

Figura 1	70
Figura 2	71
Figura 3	72
Figura 4	73
Figura 5	74
Figura 6	75
Figura 7	76

Resumen

La eficacia de los sistemas de gestión lleva a medir periódicamente la aplicación de la normatividad y aplicar lo mencionado en el Código Civil colombiano en su artículo 9 (Senado de Colombia, 1873), aunado a la jurisprudencia del Estado Colombiano como la sentencia C-651/97, donde se señala: “que el desconocimiento o ignorancia de la ley no es óbice para cumplir con lo que se establece a través de la norma”.

Por ende, este documento constituye la sistematización de la información asociada al cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en los establecimientos hoteleros (hoteles, hostales) del casco urbano del municipio de Mitú, conforme lo establece la Resolución 0312 de 2019, cuyos empleadores o contratantes cuenten con diez (10) o menos trabajadores y que estén clasificados con riesgos tipo I, II y III.

Es indispensable encontrar la línea base para que estos establecimientos hoteleros del casco urbano de Mitú inicien, complementen o maduren la implementación progresiva de sus Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; a fin de diagnosticar en primera instancia su alineación con la norma e identificar los vacíos o hallazgos para que de esta manera se tomen las medidas correctivas pertinentes para salvaguardar la seguridad y la salud de sus trabajadores; favoreciendo el uso de mecanismos que contribuyan a la divulgación y socialización del contenido normativo, permitiendo el aumento en eficacia e impacto de la misma.

Palabras clave: sistematización, empleadores, trabajadores.

Abstract

The effectiveness of management systems requires periodically measuring the application of regulations and ensuring adherence to the Colombian Civil Code, specifically article 9 (Senate of Colombia, 1873), along with relevant Colombian jurisprudence, such as sentence C-651/97, where it is stated: “that lack of knowledge or ignorance of the law is not an obstacle to complying with what is established through the norm.”

Therefore, this document constitutes the systematization of information associated with compliance with the Occupational Health and Safety Management System (SG-SST) in hotel establishments (hotels, hostels) within the urban area of the municipality of Mitú. This applies to establishments with employer or contractors who have ten (10) or fewer worker and are classified wit type I, II or III risks, as established in Resolution 0312:2019.

Establishing a baseline for these hotel establishments in the urban area of Mitú is crucial. This allow for the initiation, completion, or further development of their Occupational Health and Safety Management Systems; in order to diagnose in the first instance its alignment with the standard and identify the gaps or non-conformities found so that the pertinent corrective measures can be taken to safeguard the safety and health of its workers; favoring the use of mechanisms that contribute to the dissemination and socialization of regulatory content, allowing an increase in its effectiveness and impact.

Keywords: systematization, employers, workers.

Introducción

Este documento contiene la sistematización de los resultados del diagnóstico general del nivel de cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú, departamento del Vaupés.

Conforme a los datos recolectados en el trabajo de campo, se hizo el análisis identificando el cumplimiento por parte del sector hotelero, conforme establece los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo exigidos en la resolución ministerial 0312 de 2019.

Para mantener la confidencialidad de la información suministrada por los hoteles, los establecimientos no contienen el nombre, los cuales se identifican de manera numérica.

Este documento se realiza de acuerdo con la información suministrada por parte del personal administrativo de los hoteles del municipio de Mitú departamento del Vaupés y con base en marcos referenciales y legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo; además de la información recolectada por el grupo investigador, el análisis de los datos y conclusiones de estos, así como las referencias bibliográficas utilizadas para el desarrollo de este documento.

CAPÍTULO I

1 Planteamiento del problema

1.1 Antecedentes

El Vaupés tiene una especial riqueza cultural que genera una atracción turística significativa en su territorio, especialmente en temporadas vinculantes con las festividades propias de la región o cuando se vislumbran las playas en las riberas, potencializando el ecoturismo, turismo de naturaleza, comunitario, cultural, étnico o de aventura y que coadyuva a dinamizar la economía.

Durante los últimos años, el municipio de Mitú ha recibido a distintos turistas interesados en el avistamiento de aves, las visitas a comunidades indígenas y sus lugares ancestrales, la exploración de nuevos lugares, el desafío de sus condiciones físicas, la investigación y el trabajo, entre otras temáticas. Esto ha impulsado el desarrollo de los establecimientos hoteleros del casco urbano, que han aumentado su oferta, capacidad y la contratación del talento humano que contribuye a la misión y los objetivos empresariales. Si embargo, estos trabajadores, por la naturaleza de su labor, están expuestos a factores de riesgo que pueden afectar su seguridad o salud, así como la de sus visitantes, e influir en la calidad del servicio. Por ello, es necesario que existan mecanismos claros de control y protección para prevenir y mitigar estos riesgos.

Por consiguiente, surge la necesidad de indagar sobre si estos establecimientos hoteleros ubicados en el casco urbano del municipio de Mitú, están siguiendo los lineamientos normativos para el cumplimiento de los requisitos mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, pues no se evidencian estudios o análisis previos de este tipo en el contexto y de esta manera lograr 1) promover el bienestar de los trabajadores conforme lo establece la ley, 2) calidad en los servicios prestados del establecimiento. De acuerdo con lo anterior, el Centro

Universitario Misional de Mitú desarrolla esta investigación con el fin de contribuir en el mejoramiento de la gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo en uno de los sectores que se ha caracterizado por su compromiso y organización: el sector hotelero.

Además, se desconoce sobre avances que este sector ha hecho en el casco urbano de Mitú respecto a Seguridad y Salud en el Trabajo o algún diagnóstico sobre la implementación de los requisitos mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo. Tener una fuente con dicha información es necesaria, pues al incrementar el turismo en el municipio y departamento, aumenta proporcionalmente la oferta hotelera y con ella, la vinculación de personal a los establecimientos, a quienes se les debe garantizar unas condiciones de bienestar mínimas que protejan al trabajador en el cumplimiento de sus funciones o labores.

Un estudio realizado por el Consejo Colombiano de Seguridad en el primer trimestre del año 2023, demostró que el incremento porcentual de accidentes laborales en Colombia fue de 0,43 por cada 100 trabajadores; en el caso del departamento del Vaupés se reportó con 0,69 por cada 100 trabajadores (Observatorio de la Seguridad y Salud, pág. 1), lo cual indica que es una cifra representativa para el departamento y por lo tanto es necesario fortalecer en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo, pues si las organizaciones no se apropian de los lineamientos establecidos por el Gobierno Nacional, no solo incurren en sanciones (que afectan el patrimonio empresarial) sino también en la salud de sus colaboradores, trayendo consigo implicaciones en incremento de costos, ausentismo laboral, procesos disciplinarios y otros derivados que repercuten en el buen funcionamiento de los establecimientos.

Otras investigaciones relacionadas a la Seguridad y Salud en el Trabajo en el Sector Hotelero afirman que:

“Entre las buenas prácticas que revisten de vital importancia en la gestión de la Gerencia para la consecución de las metas, se encuentra el compromiso de la empresa con sus empleados que se puede evidenciar a través de las condiciones de salud y seguridad en el trabajo que se cumplen para la protección de sus trabajadores, lo que incidirá en el desarrollo de sus actividades laborales y así mismo en la satisfacción de los clientes” (Sandino Rojas M. J., 2016)

Es decir, que el bienestar de los trabajadores está directamente relacionado con la productividad de las organizaciones.

“... Así, un trabajador de una empresa cuyas condiciones de trabajo ofrecidas no garantizan seguridad para su vida, por ejemplo, un empleado de la cocina que en el desarrollo de sus ocupaciones laborales adquiriera una quemadura; en este caso es importante que el personal sea idóneo y además que se le capacite sobre buenas técnicas en el manejo de elementos calientes, por ejemplo al abrir la tapa de una cazuela; o aquel cocinero que resbaló debido a un desperfecto en el suelo de la cocina del hotel” (Sandino Rojas M. J., 2016)

“la seguridad y salud laboral se dirige principalmente a promover el bienestar físico y psicosocial de los trabajadores, la protección de los mismos de los riesgos a los que se pueden ver enfrentados por las condiciones inadecuadas en sus lugares de trabajo, para lo cual es esencial la participación activa de las directivas y demás colaboradores para la implementación de un sistema que vele por la integridad de todos” (Benavides Muñoz, 2019)

Entonces, verificar si efectivamente los hoteles y hostales establecidos en el municipio de Mitú – Vaupés, tienen acogida la normatividad vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, surge

como prioridad no solo por el impacto económico que tiene en el turismo sino principalmente por el bienestar laboral de los colaboradores de estas organizaciones, en los cuales el programa de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo de la sede Mitú de la Rectoría Orinoquia desea aportar.

1.2 Formulación del problema

¿Cómo se caracteriza la gestión de seguridad y salud en el trabajo desarrollada por parte de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú a partir de los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo, según la Resolución 312/2019, de forma que no se tenga incidencia en las enfermedades y accidentes laborales?

CAPÍTULO II

2 Objetivos

2.1 Objetivo general

Sistematizar los resultados del diagnóstico en Seguridad y Salud en el Trabajo del sector hotelero del casco urbano del municipio de Mitú (Vaupés), con base en los estándares mínimos establecidos por la Resolución 312/2019.

2.2 Objetivos específicos

- Caracterizar los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú a partir de su ubicación y servicios ofrecidos.
- Verificar el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo haciendo uso de la Resolución 312 de 2019 en su artículo 3.

- Plantear las medidas de intervención y mejora para el sector hotelero de acuerdo con las condiciones de trabajo identificadas y los niveles de cumplimiento presentados.

CAPITULO III

3 Justificación

El estado busca impulsar el crecimiento económico del sector empresarial tras la pandemia fortaleciendo varios aspectos del funcionamiento organizacional. En este contexto, el programa de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo realiza procesos de investigación para generar acciones que ayuden a los empresarios a cumplir con los requerimientos normativos en esta materia, evitando así las sanciones y pérdidas que puedan afectar los ingresos de las empresas, las familias, los trabajadores y el entorno, que ya han sufrido el impacto de la crisis sanitaria.

La gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en los diferentes sectores económicos, buscan fortalecer la prevención de lesiones y enfermedades causadas por las condiciones laborales, por lo tanto, este estudio busca documentar los avances, las estrategias y los logros alcanzados en dicho proceso por el sector hotelero del municipio de Mitú permitiendo así la generación de nuevas acciones para aquellos que se han rezagado en dicha meta, y a mediano plazo aportar al bienestar del mercado laboral, la generación de políticas que garanticen a la población trabajadora su bienestar al desempeñar las labores.

CAPITULO IV

4 Marco referencial

4.1 Marco teórico

La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es un tema de interés que ha ido evolucionando en la sociedad, y su afianzamiento, métodos y gestión para su aplicabilidad en los diferentes contextos ha requerido de los aportes profesionales desde diferentes disciplinas, así como el consenso y discusión en espacios propicios que han permitido su avance, tal es el caso de lo surgido a partir del Convenio sobre seguridad y salud de los trabajadores, 1981, (num.155) y la recomendación que le apoya (num.164) de la Organización Internacional del Trabajo que enmarca directrices generales de cumplimiento para sus estados miembros entre ellos Colombia, con el objetivo de crear conciencia mundial acerca de la magnitud de las consecuencias de los accidentes y enfermedades laborales en los trabajadores, así como también la importancia que tiene la participación tripartita en la aplicación de las medidas de SST a nivel nacional y de empresa. (Organización Internacional del Trabajo, 2015)

Tras varios años de desarrollo y avance la OIT definió unas directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, considerando la importancia de apoyar el esfuerzo de las organizaciones para afrontar los retos de SST, directrices que acabaron adoptándose en reunión tripartita de expertos celebrada en abril de 2001 y se publicaron en diciembre de 2001 tras la aprobación por el consejo de administración de la OIT, y en la que establecen el ciclo de mejora continua como pasos de gestión que aportan a la coherencia, coordinación, simplificación y celeridad que tanto necesitan los requisitos normativos a las medidas de prevención y protección efectivas y a la evaluación de cumplimiento que deben cumplir las empresas. (Oficina Internacional del Trabajo, 2002)

En el marco del desarrollo y apropiación de lo emitido por los diversos organismos desde ya hace varios años Colombia ha venido formulando estrategias nacionales reglamentadas a través de normatividad específica que responde a las recomendaciones que en materia de seguridad y salud han proporcionado, sin embargo, no es hasta el año 2012 que en el país se empieza a consolidar y promover que el programa de Salud Ocupacional se entenderá desde un enfoque de SG-SST como una forma eficaz de ser aplicado en el lugar de trabajo, por ello entra en vigencia la ley 1562/2012 por la cual se modifica el Sistema de Riesgos laborales y dispone en su Artículo 1° que:

“Salud ocupacional se entenderá en adelante como Seguridad y salud en el trabajo, y Programa de salud ocupacional en lo sucesivo se entenderá como el SG-SST, este sistema consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas basado en la mejora continua e incluye la política, la organización, planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoria y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar SST”
(Congreso de Colombia, 2012)

La aplicación de la SST y el cumplimiento de los requisitos de conformidad con la legislación nacional son responsabilidades que conciernen al empleador, en procura de avanzar y facilitar su implementación en las empresas del territorio el Gobierno Nacional determino la creación del Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo o Decreto 1072 de 2015, Libro 2, parte 2, Título 4, Capítulo 6, en su artículo 2.2.4.7.4 donde establece que el Sistema de Estándares Mínimos es uno de los componentes del Sistema de Garantía de Calidad, que a su vez hace parte del Sistema General de Riesgos Laborales y aclara a través del párrafo 1 de dicho artículo que: “El Ministerio del Trabajo o quien haga sus veces, determinará, de manera

progresiva, los estándares que hacen parte de los diversos componentes del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales, de conformidad con el desarrollo del país, los avances técnicos y científicos del sector, realizando los ajustes y actualizaciones a que haya lugar. Dichos estándares deberán ser implementados por los integrantes del Sistema General de Riesgos Laborales en las fases y dentro de las fechas que el mencionado Ministerio defina”.

Actualmente y correlacionado a ello, el Ministerio del Trabajo mediante la Resolución 312 de 2019, establece, según el tipo de riesgo y número de trabajadores una serie de requisitos mínimos para garantizar aspectos base del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que garantice bienestar para los trabajadores en las empresas.

El enfoque teórico planteado por Natalia Elizabeth Benavides Muñoz, Daniela Jimena Canchala Obando y Leydi Johanna Hernández Ramírez a través de su trabajo de grado denominado “Diseño del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la Empresa Hoteles GPS ubicado en la ciudad de Cali basado en el capítulo 6 del Decreto 1072 del 2015 y la Resolución 0312 del 2019” respecto al diagnóstico aplicado en el literal 7.1 de dicho trabajo es un primer insumo que se puede extrapolar, justamente basados en el instrumento que se deriva del acto administrativo 0312 de 2019 para visualizar y obtener el diagnóstico sobre el estado de cumplimiento de los estándares mínimos en SST de los establecimientos hoteleros del casco urbano de los municipios objeto de este estudio.

Asimismo, seguir una metodología similar a la que se presenta en el trabajo de grado denominado “Diagnóstico sobre implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en Micro y Pequeñas empresas de Bogotá” de Luz Ellen Noguera Núñez, Lina Sedano Rodríguez y María Fernanda Delgado, para desarrollar ordenada y claramente la información recopilada.

y desde el nivel técnico existe la norma ISO 45001:2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, cuyo objetivo es prevenir los riesgos laborales, de seguridad (accidentes) y de salud (enfermedades); cuya aplicación se da para todas las organizaciones, independientemente de su tamaño, tipo o naturaleza, la cual se implementa para demostrar un sólido desempeño de la Seguridad y Salud en el Trabajo mediante el control de sus riesgos. (Organismo de Certificación global (nqa), 2018)

Otros estudios abordados son:

- “Informe de análisis estadístico de accidentalidad, enfermedad y mortalidad laboral 2017 vs 2018” (Consejo Colombiano de Seguridad, 2019)
- “Caracterización de la calidad de vida laboral desde la seguridad y salud en el trabajo en empresas de familia del sector hotelero de buenaventura” (Sandino Rojas M. J., 2016)
- “Diseño del sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa Hoteles GPS basado en el decreto 1072 del 2015 y la resolución 0312 del 2019” (Benavidez Muñoz, 2019)
- Diagnóstico sobre la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo en Micro y Pequeñas empresas de Bogotá. (Noguera Nuñez, 2018)
- Diseño de una propuesta de mejoramiento para incrementar el nivel de implementación de los estándares básicos de seguridad y salud en el trabajo de empresas de Cauca – Antioquia. (Monterrosa, 2018)

4.2 Marco legal

Constitución Política de Colombia: Artículo 79. Todos los ciudadanos del territorio colombiano tienen derecho a disfrutar de un ambiente sano y el estado tiene la obligación de

proteger y cuidar su biodiversidad, fomentando espacios educativos para que se logren estos objetivos.

Ley 9 /1979: Por la cual se dictan medidas sanitarias, que corresponde al Código Sanitario Nacional.

Decreto 1072/2015: Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo; Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, describe las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Decreto 768 de 2022: Expedido por el Ministerio del Trabajo el 16 de mayo de 2022. Este decreto actualiza la Tabla de Clasificación de Actividades Económicas, que se basa en la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) revisión 4 adaptada para Colombia, adoptada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) mediante la Resolución 066 de 2012. El decreto establece los criterios y procedimientos para determinar la clase de riesgo de cada empresa, según su actividad económica principal, y en consecuencia la cotización al SGRL. El decreto entró en vigencia el 1 de octubre de 2022 y derogó el Decreto 1607 de 2002, que contenía la anterior Tabla de Clasificación de Actividades Económicas.

Decreto 655 de 2022: Expedida por el presidente de la República de Colombia, que imparte instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19, y el mantenimiento del orden público, se decreta el aislamiento selectivo con distanciamiento individual responsable y la reactivación económica segura.

Resolución 2400/1979: Estatuto de la Seguridad industrial.

Resolución 0312/2019: Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y las fases de adecuación y transición del SG-SST.

ISO 45001:2018: Norma técnica para el diseño, implementación y mejora de los sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

4.3 Marco conceptual

Alta Dirección: Persona o grupo de personas que orientan y generan lineamientos estratégicos para la gestión.

Centro de trabajo: se entiende por centro de trabajo a toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada. (Ministerio del trabajo, 2015)

Condiciones de Salud: El conjunto de variables objetivas y de autorreporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de movilidad de la población trabajadora. (Ministerio del trabajo, 2015)

Gestión: Conjunto de trámites que se llevan a cabo para resolver un asunto.

Peligro: fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. (Ministerio del trabajo, 2015)

Proceso: Secuencia de pasos dispuesta con algún tipo de lógica que se enfoca en lograr algún resultado.

Producto: Resultado de un proceso.

Riesgo: Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos. (Ministerio del trabajo, 2015)

Seguridad y salud en el trabajo: Es una disciplina que se encarga de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y la protección y promoción de la salud de los trabajadores.

4.4 Marco contextual

La sistematización será desarrollada para la gestión en Seguridad y salud en el Trabajo del sector hotelero del Municipio de Mitú.

El municipio de Mitú, ubicado en la parte suroriental de Colombia con la frontera del Brasil, es la capital del departamento. Se localiza predominantemente sobre la margen derecha del río Vaupés, hace parte integral del bioma amazónico, convirtiéndolo en un territorio transcendental y dinámico para Colombia y el Mundo, lo anterior, teniendo en cuenta las particularidades ambientales, sociales y culturales.

El municipio de Mitú tiene una extensión total de 16.455 Km² y una extensión de área urbana de 5 Km², la Altitud de la cabecera municipal es de 200 metros sobre el nivel del mar con una temperatura media de 27 °C y una distancia de referencia: 660 km a Bogotá (vía aérea).

Además, el municipio de Mitú se caracteriza por ser un territorio predominantemente selvático, en cual sobresalen cerros dispersos cuya altura oscila entre los 100 y 300 metros sobre el nivel mar, sobresaliendo los cerros: Guacamayas, Pringahermosa, Pirapuku, Santa Lucia, Peña de Guamoya, Avina, Pedo de la Guacamaya, Tui, Utura, Cacuri, Pecu, Banco de Tigre, Banco de Morroco y Trueno. De esta manera, el paisaje natural es de gran relevancia tanto por su importancia ambiental como cultural, pues muchos de dichos paisajes contienen un enorme significado para las culturas indígenas del territorio, (Mitú Plan de desarrollo Municipal, 2020)

CAPITULO V

5 Metodología

Esta sistematización tiene un enfoque cuantitativo, de acuerdo a la metodología de la investigación propuesta por Roberto Hernández – Sampieri y Christian Paulina Mendoza Torres en el libro “Metodología de la Investigación las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta”

(Hernandez - Sampieri & Mendoza Torres, 2018), que busca procesar y tabular información acerca del nivel de cumplimiento de los estándares mínimos definidos en la Resolución 312/2019 del SG-SST del sector hotelero, a fin de diseñar un programa de formación acorde a las necesidades de los sistemas de gestión y la prevención de accidentes y enfermedades laborales.

Se usa la técnica descriptiva para observar sistemáticamente el objeto de estudio (estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo) y catalogar la información de forma que sea utilizada y replicada por otros (Nivel de cumplimiento).

Esta sistematización inicia con la consolidación de la información recopilada de los establecimientos hoteleros en el municipio de Mitú y finaliza con la distribución de frecuencias realizada a las respuestas de la lista de chequeo aplicada (según Resolución 312 de 2019, Art. 3) a cada establecimiento hotelero vinculado a la investigación.

5.1 Instrumentos

- **Recolección de información:** lista de chequeo tipo encuesta proveniente de la Resolución 312 de 2019.
- **Sistematización y análisis de la información:** la información recolectada en campo será sistematizada en una matriz mediante el software Excel donde se procesan los datos y se generan los respectivos gráficos.

5.2 Fases:

Fase I: Revisión documental

Fase II: Sistematización y análisis de información

Fase III: Elaboración de documento final.

Fase IV: Retroalimentación de resultados

5.3 Población:

La población que se ha propuesto para la presente investigación corresponde a los establecimientos hoteleros en el casco urbano del municipio de Mitú que participaron en la investigación denominada “Diagnóstico del nivel de cumplimiento de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de los establecimientos hoteleros de los municipios de Mitú, Villavicencio, Orocué y Puerto Carreño”.

CAPITULO VI

6 Análisis e interpretación de resultados

6.1 Caracterización de los establecimientos hoteleros

En el marco del ejercicio del proyecto, se identificaron inicialmente trece (13) establecimientos hoteleros en el municipio de Mitú, de los cuales se llevó a cabo el diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo con seis (6) establecimientos: dos (2) establecimientos que ofrecen servicios de alojamiento y restaurante, tres (3) establecimientos que ofrecen solo alojamiento y un (1) establecimiento tipo pasadía y con el propósito de mantener la confidencialidad de la información suministrada, los establecimientos serán nombrados de manera numérica.

Todos los establecimientos tienen la particularidad de tener menos de 10 trabajadores, muchos de ellos solo trabajan en temporadas con mayor fluctuación de clientes tales como las ferias y fiestas de las colonias en el mes de octubre, la llegada de los participantes de programas del orden nacional como Intercolegiados o cuando llegan los clientes por reservas derivadas del turismo o trabajo. En algunos establecimientos hoteleros del municipio de Mitú, sus trabajadores están vinculados de manera formal y en otros debido a que el trabajo no requiere tiene completo,

no se encuentran vinculados formalmente; además de ello estas empresas no cuentan con un responsable del Sistema en Seguridad y Salud en el Trabajo, pero esporádicamente reciben asesorías de profesionales externos.

6.2 Descripción general de los hoteles

A continuación, se describe la información registrada mediante las listas de chequeo (Anexos 1 al 6) de los establecimientos hoteleros que fueron partícipes de la investigación:

6.2.1 Hotel 1

El hotel ofrece servicios de alojamiento y restaurante; cuenta con 5 trabajadores (as) de los (las) cuales 2 (dos) se dedican al aseo y limpieza, 2 (dos) personas para la preparación de alimentos y 1 (una) encargada de la administración quien es la representante legal de la empresa y contacto directo con los clientes y de atención al usuario.

6.2.1.1 Aspectos laborales.

Cuenta con el personal afiliado a Seguridad Social en Salud y ARL, además; uno de los requisitos para la contratación del personal es el examen ocupacional vigente, junto con los demás documentos referentes a la hoja de vida.

6.2.1.1 Elementos de protección personal – EPP.

De acuerdo a la información suministrada por parte de la representante legal, los trabajadores(as) han recibido capacitaciones sobre el uso adecuado de los EPP cada vez que ingresa un trabajador, la empresa solo le suministra los EPP correspondientes al tipo de actividades que ejecuta; aquellas personas que realizan aseo y limpieza utilizan guantes, delantales y calzado antideslizante, las gafas de sol para la realización de las actividades de jardinería y tapabocas para todo el personal como parte del requisito establecido por el gobierno nacional en la resolución 1285 del 2020 que en su momento se estableció por la pandemia del

COVID -19 y conforme a la lista de chequeo aplicada, no se identificó el uso de los protectores respiratorios ni de las fajas lumbares debido a que las condiciones físicas de los trabajadores y el espacio en el que se desenvuelven no lo ameritan.

6.2.1.2 Riesgos relacionados.

Hecho el despliegue para la toma de datos, para el presente establecimiento hotelero se relacionan los datos de los siguientes riesgos definidos en la lista de chequeo aplicada para cada caso.

6.2.1.2.1 Locativos.

Se evidencia que realizan acciones de promoción y prevención tales como: El uso de las señalizaciones de emergencia, rutas de evacuación, equipos contra incendios equipados conforme a lo que establece la norma técnica Colombiana NTC 1461.

Cuenta también con pisos y escaleras en buenas condiciones, pese a ello no cumple la totalidad de lo que establece en el marco legal de la normativa Colombiana, en relación a la guía de seguridad para escaleras; entendiéndose de que un cliente para el servicio puede ser una persona en situación de discapacidad u otra población que pudiera hacer uso de los servicios que ofrece el establecimiento y requiera una atención preferencial; sin embargo todas aquellas acciones que se realiza en el establecimiento disminuyen los riesgos que pudieran afectar a sus clientes.

Las habitaciones cuentan con los requerimientos mínimos exigidos de ventilación, higiene y seguridad, botiquín de servicios médicos para cualquier emergencia y una baño independiente sin registros de limpieza y desinfección diario que refleje el cumplimiento de los lineamientos de bioseguridad exigidos por el gobierno nacional derivado de la pandemia del

COVID-19, pese a que sí se realiza el aseo frecuente de las instalaciones, además no cuenta con un sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía.

6.2.1.2.2 *Biomecánico.*

Dentro de las actividades que realizan los (las) trabajadoras es evidente que realizan movimientos repetitivos tales como limpieza de paredes, puertas y ventanas o por lavado de ropa o tendidos en grandes volúmenes; también, estos colaboradores permanecen en posición de pie de manera prolongada lo que indica que la jornada de trabajo podría afectar directamente al trabajador cuando se trata de la frecuencia de la actividad. por otra parte, cuentan los cuchillos con mango antideslizantes y siguen las pautas de orden y aseo para evitar la contaminación, el riesgo es inminente. Cabe anotar que, por las condiciones de las actividades no se requiere realizar un trabajo de movimiento de cargas pesadas ni se usa carros de limpieza, por último, se identificó que en la empresa no se utiliza cortadoras o picadoras y por ende no se realiza la revisión y mantenimiento periódico de los mismos.

6.2.1.2.3 *Químico.*

A pesar de que los trabajadores no tienen una formación sobre la manipulación adecuada de los productos químicos, no hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad y no cuentan con el carrito de limpieza y sus protocolos de procedimiento en bioseguridad; la empresa exige que los productos químicos utilizados cuenten con un espacio de almacenamiento debidamente etiquetados y que el ingreso sea para el personal autorizado, además de ello se tiene una estrategia de recolección, clasificación para el manejo de los residuos sólidos; siendo esta una estrategia de exigencia por parte de la empresa para la calidad de atención a los clientes.

6.2.1.2.4 Físico.

Según los aspectos verificados, la empresa no cuenta con personal que se exponen de manera significativa al riesgo físico por ende no aplican los ejercicios de prevención ni minimización, aunque para la empresa es importante que sean documentados debido a que la proyección futura lo requiere.

6.2.1.2.5 Psicosocial.

Debido a las condiciones laborales y los ejercicios de prevención del estrés que implementa la empresa tales como: descansos de 15 minutos durante la jornada laboral y rotación de personal en la realización de las tareas, el riesgo psicosocial no es representativo.

6.2.1.2.6 Eléctrico.

Para la prevención del riesgo eléctrico, la empresa realiza actividades de conservación de enchufes y cables en perfecto estado, evita el uso de conectores múltiples y se cuidan con el uso de fuentes de calor que provoquen incendios en el establecimiento. Las operaciones de mantenimiento o limpieza son realizadas por personal externo que son contratados cuando se requiera el trabajo.

6.2.1.2.7 Biológico.

Debido a la presencia del COVID-19, en su momento se priorizó la verificación de la existencia de espacios para consumo de alimentos y bebidas con las medidas necesarias para minimizar el contagio, por esta razón, la empresa evidencia que implementa los protocolos comunes establecidos a nivel nacional.

6.2.1.2.8 Trabajo en alturas.

Aunque para los trabajos de jardinería y lo referente a limpieza y la pintura de las paredes o techados que realizan de manera esporádica en las instalaciones, no se evidencian medidas

pasivas y activas para la seguridad del trabajador (a) por lo tanto es importante que la empresa contemple dentro de sus proyecciones futuras los insumos y las herramientas necesarias para el trabajo en alturas.

6.2.1.2.9 Prevención.

Teniendo en cuenta los aspectos a verificar que se propuso en el marco de la lista de chequeo; la representante legal de la empresa dentro de sus ejercicios como administradora indica que sus colaboradores han recibido capacitación para la prevención de riesgos laborales, lo cual se verificó con el primer ítem, donde los trabajadores sí reconocen las enfermedades laborales que puede ocasionar las diferentes actividades que realizan.

En este ejercicio se evidenció que existe una debilidad en la documentación de las acciones que realiza la empresa conforme a lo que exige la resolución 0312 de 2019. Para ver el detalle del instrumento diligenciado del presente establecimiento hotelero. *Ver el anexo 1. (Lista de chequeo hotel 1).*

6.2.2 Hotel 2

La empresa está ubicada en el centro de Mitú, ofrece servicio de hospedaje; cuenta con una estructura de 3 pisos construida con material en concreto y actualmente se encuentra en buenas condiciones.

Cuenta con tres (3) trabajadores(as) permanentes para los cargos de servicios generales y la administración, así: 2 mujeres y un hombre de los cuales se evidencia la presencia de una persona de edad avanzada quien ejerce el cargo de administración; cada trabajador (a) realiza actividades relacionadas a la limpieza, mantenimiento del hotel y atención al cliente, las demás actividades necesarios en el hotel son desarrollados por personal externo, que son contratados

(as) de manera esporádica, para las temporadas donde hay mayor demanda se servicio hotelero en el municipio de Mitú.

La empresa no cuenta con el líder de Seguridad y Salud en el Trabajo de tal manera que es importante considerar las capacitaciones en temas de seguridad y salud en el trabajo.

6.2.2.1 Aspectos laborales.

El personal que trabaja en el hotel se encuentra afiliados a seguridad social en salud, régimen subsidiado mas no a la ARL, tampoco se evidenció la realización de los exámenes médicos ocupacionales periódicos; no se encontró registros documentales de los mismo.

6.2.2.1 Elementos de protección personal - EPP.

A pesar de que los trabajadores (as) conocen y utilizan a diario, no están capacitados sobre el uso adecuado de los EPP; según lo que refiere la administradora sí han llegado profesionales a conversar sobre la importancia del manejo adecuado de los EPP, pero no hay registros de documentos que soporte las actividades que se realiza en la empresa. Principalmente la persona encargada del aseo y limpieza maneja los EPP como guantes, calzado antideslizante para el aseo de los pisos lisos, uso de tapabocas desechables más no el uso de los protectores respiratorios (mascarilla media o full con cartuchos). El uso de la faja lumbar y las gafas no son la prioridad para la realización de actividades; además en el mismo hotel existe un espacio aislado en donde se almacena los elementos de protección personal.

6.2.2.2 Riesgos relacionados.

Tras haber realizado la toma de datos mediante lo establecido en la lista de chequeo aplicada para lo pertinente, se identifica los siguientes riesgos.

6.2.2.2.1 Riesgos locativos.

A pesar de que no cuentan con los registros documentales de las acciones que realizan a diario, se evidenció la señalización de seguridad del plan de emergencia, prevención de caídas, prohibición de la utilización de cigarrillos, equipos contraincendios tales como extintores equipados para cada piso conforme a la NTC 1461, botiquín de servicios médicos y ruta de evacuación expuesta en el lugar más visible. Las habitaciones cuentan con los requerimientos mínimos exigido de ventilación e higiene, pero no tiene registros de limpieza y desinfección diario. Para los casos de fallencias en el fluido eléctrico no cuenta con sistemas de emergencia para cubrir el servicio de energía en todos los niveles.

6.2.2.2.2 Riesgo biomecánico.

Generalmente los (as) trabajadoras (as) encargadas del aseo y la limpieza del hotel exponen a movimientos repetitivos diariamente y para realizar estas actividades deben permanecer en posición de pie más del tiempo permitido, además el trabajo relacionado a las cargas no representa mayor porcentaje en relación a las actividades principales que realizan a diario; aunque el tiempo más crítico de trabajo se referencia alrededor de las épocas de ferias y fiestas de las colonias y la llegada de los jóvenes deportista Intercolegiados, temporada en que ingresan al municipio estudiantes de diferentes colegios del departamento, cabe resaltar que existen otras actividades que por el servicio que ofrece la empresa no aplica tales como trabajo a altas temperaturas, herramientas de preparación de alimentos y otros aspectos que se evalúa de acuerdo con la Resolución 0312 de 2019. No se evidenció la documentación correspondiente a las acciones de prevención del riesgo biomecánico por parte de la empresa.

6.2.2.2.3 Riesgo químico.

El personal, aunque no cuentan con formación de manipulación de productos químicos, cumplen algunas pautas de condiciones de seguridad para la manipulación a través de los EPP, cuenta también con un espacio de almacenamiento clasificado para los productos químicos utilizados en las diferentes actividades siendo esta una estrategia básica que maneja la empresa para reducir los riesgos derivados de los productos; así mismo se evidencia la relación de productos químicos utilizados por las facturas de compras más no se registran en los documentos pertinentes.

Por cada piso, cuartos, baños y pasillos se evidencia la clasificación y manejo para depositar residuos sólidos; por el tipo de actividades que realizan hacen uso del carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad.

6.2.2.2.4 Riesgo físico.

El establecimiento se encuentra ubicado en un lugar en donde no presenta altos niveles de exposición a ruidos, baja iluminación o altas temperaturas, por lo tanto, el personal que trabaja tampoco está expuesto a estos peligros.

6.2.2.2.5 Riesgo psicosocial.

De acuerdo a la información que se obtuvo no se ha presentado altos niveles de estrés en el personal debido a que no se considera una tarea que exige permanencia en una sola actividad además de ellos manejan otras estrategias de descanso dentro del ritmo de trabajo como descansar un tiempo considerable entre una actividad y otra, no obstante, técnicamente no tienen registros de este hecho.

6.2.2.2.6 Riesgo eléctrico.

En las instalaciones del hotel se conservan enchufes y cables en perfecto estado, se evitan también el uso de conectores múltiples y se cubren los equipos antes de las operaciones de limpieza, tratan de reservarse el uso de fuentes de calor que puedan provocar incendios en el establecimiento, además, se encuentra ubicado en un lugar cercano a otros almacenes de gran importancia para el municipio. No se encontró documentos donde registran acciones de promoción y prevención.

6.2.2.2.7 Riesgo biológico.

Teniendo en cuenta que el establecimiento solo ofrece servicios de hospedaje, no cuenta con un espacio dentro de las instalaciones del hotel para el consumo de alimentos y bebidas con protocolo de bioseguridad para salvaguardar la distancia mínima de higiene requerido en su momento frente al COVID-19, sin embargo, el personal cuenta con protocolo de bioseguridad para la atención que se exigen los protocolos de prevención contemplado a nivel nacional y estas acciones están documentados.

6.2.2.2.8 Trabajo en alturas.

Dentro de las funciones que ejercen los y las trabajadoras no están establecidos este tipo de labores debido a que es esporádico por lo tanto no se contemplan las medidas pasivas y activas de protección para la seguridad del trabajador (a), las además acciones no se aplican.

6.2.2.2.9 Prevención.

La administradora tiene conocimiento que personas externas han llegado a la empresa a conversar sobre la importancia del autocuidado y seguridad y salud en el trabajo y les gustaría recibir mayor información sobre cómo prevenir las enfermedades o accidentes laborales para fortalecer el conocimiento que pueden aplicar en cualquier entorno.

Mediante la aplicación de la lista de chequeo se evidenció que la empresa realiza acciones de prevención, pero no se encuentran documentados conforme a lo que establece la Resolución 0312 de 2019; sin embargo, se sugiere iniciar con la documentación pertinente de cada proceso del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Ver anexo 2 (Lista de chequeo hotel 2).

6.2.3 Hotel 3

La instalación del hotel se encuentra ubicada en el centro de la ciudad de Mitú, construido con material de concreto y tiene 2 pisos; se evidencia que el establecimiento se encuentra en buenas condiciones; al momento de la visita la empresa no cuenta con el responsable del SG – SST, cuenta con 3 trabajadores (as) una persona de servicios generales, un administrador (a) y el representante legal; el hotel ofrece servicios de hospedaje.

6.2.3.1 Aspectos laborales.

El personal de servicios generales y la persona encargada a la administración se encuentra afiliado a la EPS régimen subsidiado, pero no tiene registros de la afiliación a la ARL.

6.2.3.1 Elementos de protección personal - EPP.

El personal está capacitado sobre el uso de los EPP, evidencia que los trabajadores utilizan los elementos de protección personal especialmente guantes tapabocas, mandil (delantal), calzados antideslizantes. Los demás EPP como gafas, faja lumbar y protector respiratorio (mascara media o full con cartuchos) no se usa debido a que las actividades que realizan no lo requieren. Cuentan con cuarto para guardar los elementos de protección personal.

6.2.3.2 Riesgos relacionados.

Tras la aplicación de lo establecidos en la lista de chequeo se describen las siguientes situaciones respecto a los riesgos existentes en la empresa.

6.2.3.2.1 Riesgo locativo.

Cuenta con señalización de seguridad del plan de emergencia para prohibiciones, prevención, prohibiciones, rutas de evacuación y equipos contra incendios. Los extintores están ubicados en la parte visible del establecimiento conforme a la NTC 1461, pero el personal no tiene formación para hacer el uso adecuado de lo mismo. Los pisos y escaleras se encuentran en buenas condiciones, los baños no cuentan con un registro escrito de limpieza y desinfección diario, las habitaciones cuentan con los requerimientos mínimos exigidos de ventilación e higiene. No existe un sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía de manera contingente. Todas las acciones que realiza la empresa no están documentadas.

6.2.3.2.2 Riesgo biomecánico.

Los trabajadores (as) para las funciones que se tienen contemplado realizan movimientos repetitivos especialmente cuando realizan trabajo de limpieza de paredes, puertas y aseo del hotel en general. No utilizan carro de limpieza, pocas veces mueven cargas pesadas. Para este tipo de actividades se debe permanecer en posición de pie por tiempos prolongados. No se hace uso de cuchillos debido a que no es un establecimiento que ofrece servicio de alimentación; el uso gira alrededor de la cocina familiar mas no representa el mayor riesgo tanto para los (as) trabajadores (as) como para la administración. Siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminación biológica. Las demás acciones como la revisión periódica y mantenimiento a las cortadoras o picadoras, establecimiento de métodos de trabajos adecuados que eviten riesgos de temperaturas elevadas en superficies o líquidos, no aplican debido a que no son labores propias de la empresa.

6.2.3.2.3 *Riesgo químico.*

El personal cuenta con condiciones de seguridad para manipulación de químicos a pesar de que no tienen una formación específica; el establecimiento tiene asignado un espacio de almacenamiento debidamente señalizado, cumple con la clasificación y manejo para depositar residuos internamente. No se evidencia relación integral de productos químicos utilizados tampoco hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad debido al desconocimiento del mismo. No cuentan con carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad.

6.2.3.2.4 *Riesgo físico.*

La ubicación del establecimiento y las labores que ejercen los trabajadores de manera no se exponen a riesgos por ruidos externos e internos, las iluminaciones para el área de recepción además de la iluminación natural es un espacio abierto adecuado para la atención de los clientes. Tampoco se manejan maquinarias que prolongue vibraciones repetitivas; sin embargo, algunas actividades esporádicas que podrían realizar que estén expuestas a este tipo de riesgos no está contemplado ni documentado.

6.2.3.2.5 *Riesgo psicosocial.*

No se evidencia ni se identifica el inadecuado apoyo social que presenten altos niveles de estrés en los trabajadores (as) de la empresa, el ritmo de trabajo depende del fluido de clientes y no es permanente por lo tanto no se maneja un sistema de rotación de personal para cubrir los turnos de trabajo.

6.2.3.2.6 *Riesgo eléctrico.*

Se conserva enchufes y cables en perfecto estado, reservan el cuidado de uso de fuentes de calor y vitan el uso de conectores múltiples que provoquen incendios en el establecimiento.

No aplica el cubrir los equipos antes de las operaciones de limpieza debido a que el establecimiento no cuenta con este tipo de equipos.

6.2.3.2.7 *Riesgo biológico.*

Como parte de la estrategia de prevención y los requerimientos exigidos de la pandemia COVID -19 el establecimiento cumplió con los protocolos de bioseguridad tanto para los trabajadores como para los clientes manteniendo control sobre la distancia mínima de higiene. El establecimiento no cuenta con servicio de restaurante, por ende, dichos requisitos no aplican para este caso.

6.2.3.2.8 *Trabajo en alturas.*

El establecimiento dentro de las actividades asignadas para sus trabajadores (as) no es frecuente la realización de los trabajos en altura, pero sí se contrata de manera esporádica un personal externo para la realización de estos trabajos por lo tanto no se tiene contemplado herramientas y sistemas de prevención frente a los posibles riesgos.

6.2.3.2.9 *Prevención.*

En la empresa existen protocolos que permite mantener la seguridad del personal, de sus huéspedes y los bienes; tanto la administración y su personal conocen sobre las afectaciones de las enfermedades laborales y de los riesgos que existe, más no son formales y tampoco están registrados ni contemplados en un documento formal.

Los trabajadores no han recibido capacitaciones relacionados a la seguridad y salud en el trabajo.

Teniendo en cuenta la lista de chequeo, se evidenció que las acciones realizadas no están documentadas; sin embargo, se propone documentar cada proceso, para actuar de manera correcta frente a los riesgos existentes en la empresa. Ver anexo 3 (Lista de chequeo hotel 3).

6.2.4 Hotel 4

El hotel de tipo pasadía cuenta con un (1) trabajador quien es el dueño y administrador de la empresa; manifiesta que cuando requiere los otros servicios los contrata dependiendo de la temporada, de lo contrario él mismo realiza las actividades correspondientes para el funcionamiento de este. El hotel se encuentra ubicado en la cabecera municipal del departamento del Vaupés; la cual se encuentra en buenas condiciones. En el momento de la visita no cuenta un responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo.

6.2.4.1 Aspectos laborales.

El dueño de la empresa, quien a su vez hace las veces de trabajador de la empresa se encuentra afiliado al régimen contributivo en salud, ARL y paga de forma independiente; los demás trabajadores que son contratados de manera temporal cuando se requiera se encuentran afiliados al régimen contributivo. Se evidenció también que, es necesario tener en cuenta la realización de exámenes médicos ocupacionales periódicamente y la realización de las contrataciones formales.

6.2.4.1 Elementos de protección personal – EPP.

El uso de los elementos de protección personal EPP es muy importante para poder prevenir los riesgos en una tarea y que pueda materializarse, en el caso de este hotel la persona que se dedica en la atención y administración de la empresa por tiempo completo ha sido un docente del SENA como instructor de Seguridad y Salud en el Trabajo por esta razón el señor es conocedor del tema; aunque, no se evidencia el uso de los EPP necesarios en el desarrollo de las diferentes tareas.

6.2.4.2 Riesgos relacionados.

Según los criterios de la lista de chequeo implementados se identifica los siguientes riesgos.

6.2.4.2.1 Riesgos locativos.

En la empresa se evidencia la realización de acciones encaminadas a la prevención de los riesgos locativos tales como: El uso de señalizaciones correspondientes a evacuación, prohibición y señalización de equipos contra incendios con su respectiva ubicación en buen estado conforme a la NTC 1461. Además, las habitaciones, los pisos y las escaleras se encuentran en buenas condiciones; las habitaciones con requerimientos mínimos exigidos de ventilación e higiene. También cuenta con el botiquín disponible en un espacio adecuado para las necesidades pertinentes, cabe anotar que la empresa, no cuenta con un sistema de respaldo de energía en caso de presentarse alguna emergencia, lo cual puede llegar a afectar la buena atención y la salubridad de sí mismo y de los huéspedes del hotel. Finalmente, las áreas correspondientes al hotel se encuentran aseados de manera permanente pero no se evidencia el registro documentado correspondiente a la limpieza y desinfección diario que se requiere para como soporte de las acciones implementadas.

6.2.4.2.2 Riesgo biomecánico.

Según la lista de chequeo, se evidencia que el trabajador realiza tareas que implican movimientos repetitivos tales como: Limpieza de paredes, puertas y ventanas; además de las tareas involucradas en el aseo general del hotel, existen algunas actividades que por lo general este trabajador no lo realiza y para ello contrata personal externo; teniendo en cuenta la revisión de los aspectos que se verificó es necesario documentarlos identificando las tareas realizadas con los riesgos biomecánicos a los que se exponen los trabajadores aunque sea personal externos.

6.2.4.2.3 *Riesgo químico.*

Los riesgos químicos al que se encuentra expuesto el trabajador es básicamente con el uso de los elementos de aseo, la manipulación inadecuada que se haga puede llegar a afectar al trabajador. Aunque se evidencia que la empresa tiene un control adecuado de manejo de las sustancias químicas dentro de la empresa; la dificultad surge en el uso del manual de la ficha de seguridad, donde puede el trabajador llegar a hacer uso indebido a estos productos.

6.2.4.2.4 *Riesgo físico.*

La empresa no evidencia riesgos físicos inherentes a sus tareas ya que los aspectos verificados no aplican para el caso de la empresa.

6.2.4.2.5 *Riesgo psicosocial.*

El aspecto psicosocial no representa un riesgo para el ejercicio y cumplimiento de las tareas realizadas en la empresa ya que la empresa cuenta con un solo trabajador permanente y no aplican los aspectos verificados en la lista.

6.2.4.2.6 *Riesgo eléctrico.*

Para la prevención de los riesgos eléctricos el trabajador realiza las siguientes acciones de prevención: La primera es conservar los enchufes y cables del establecimiento en buenas condiciones, evita el uso de conectores múltiples, se cuida con el uso de fuentes de calor que provoquen incendios en el establecimiento, para la limpieza o mantenimientos de los equipos u otras exposiciones eléctricas es realizada por personal contratista por tareas.

6.2.4.2.7 *Riesgo biológico.*

En la prevención del riesgo biológico la empresa estableció que tendrá en cuenta las medidas de bioseguridad implementadas desde el nivel nacional. En el momento de la

verificación se tuvo en cuenta solo el riesgo de contagio por el COVID-19, por esta razón no se evidencia el análisis de otros riesgos biológicos.

6.2.4.2.8 Trabajo en Alturas.

Para el trabajo en alturas necesarias para la empresa son contratadas por personas externas, es la razón por la cual la verificación implementada no reconoce como un riesgo inminente para la empresa; aunque, es necesario que el dueño y trabajador de la empresa lo documente para que les sirva en un futuro cercano.

6.2.4.2.9 Prevención.

En esta empresa particularmente el dueño y a la vez trabajador tiene el perfil de tutor en Seguridad Industrial, tiene un amplio conocimiento sobre las enfermedades laborales por lo tanto el tema relacionado a las prevenciones se contempla en la empresa, además de ello ha participado en las diferentes capacitaciones sobre prevención de riesgos y quiere seguir fortaleciendo su conocimiento en temas relacionados a la seguridad y salud en el trabajo.

Dentro de la lectura general que se hizo mediante la lista de chequeo, se evidenció que para esta empresa la dificultad de documentación de la información persiste al igual que en las demás empresas hoteleras que están ubicadas en el casco urbano del municipio de Mitú. Ver anexo 4. (Lista de chequeo hotel 4).

6.2.5 Hotel 5

La empresa cuenta con (4) trabajadores; una (1) señora que se dedica a los servicios generales y una (1) señora que se dedica a los oficios de cocina y oficios varios. Los dos (2) administradores son los mismos dueños de la empresa, quienes hacen el trabajo de administración de recursos humanos y financieros. El hotel cuenta con el servicio de alojamiento

y restaurante, se encuentra ubicado en el centro del municipio de Mitú y se encuentra en buenas condiciones.

6.2.5.1 Aspectos laborales.

Se observa que el personal, en el momento de la visita se encuentran afiliados en salud en el régimen subsidiado, por ende, no se tiene en cuenta la vinculación a la ARL ni los exámenes ocupacionales periódicamente; se les recomienda tener en cuenta que se requiere fortalecer en este aspecto en pro del desarrollo y crecimiento de la empresa.

6.2.5.1 Elementos de protección personal - EPP.

Se evidencia que según las necesidades y las tareas que son inherentes a la empresa se hace el uso de los elementos de protección personal EPP tales como: Guantes, tapabocas, delantales y también, cuentan con un cuarto para guardar los elementos de protección personal. No se hace el uso de los elementos que se planteó en la lista de chequeo, ya que no se requiere para las tareas realizadas.

6.2.5.2 Riesgos relacionados.

Mediante la aplicación de la lista de chequeo se describen los siguientes riesgos.

6.2.5.2.1 Riesgos locativos.

Se evidencia que las tareas inherentes al quehacer diario exponen a los trabajadores en lo que se conoce como riesgos locativos para ellos, la empresa realiza acciones de prevención tales como: uso de señalizaciones de evacuación, prohibición y contraincendios conforme a la NTC 1461. En general, se tiene en cuenta las habitaciones cuentan con los requerimientos mínimos exigidos de ventilación e higiene y cuenta con un espacio idóneo para el botiquín de servicios médicos básicos. Por el contrario, no cuenta con el sistema de emergencia para cubrir los servicios de energía, siendo esta como un componente importante que podría afectar de manera

significativa el buen ambiente de la empresa. Finalmente se evidencia que, la empresa no cuenta con escaleras; por esta razón, el aspecto relacionado no aplica.

6.2.5.2.2 *Riesgo biomecánico.*

Para la ejecución de tareas en cocina se evidencia que los trabajadores se exponen al riesgo biomecánico en lo relacionado a movimientos repetitivos al limpiar superficies. Además, algunas tareas requieren que el trabajador permanezca en posición de pie por un tiempo prolongado. En cuanto a las medidas para prevenir cortes en las manos, en el establecimiento se hace uso de cuchillos con mango antideslizantes. En general, siguen las pautas de orden y aseo y aplican medidas de trabajo controlado sobre temperaturas altas en superficies o líquidos.

No se evidencia el uso de herramientas mecanizadas, por lo tanto, no se realiza ninguna tarea por estos medios.

6.2.5.2.3 *Riesgo químico.*

El riesgo químico es evidente en la tarea de limpieza, ya que se hace uso de algunas sustancias químicas que son necesarias para la desinfección del establecimiento por consiguiente la empresa cuenta con el personal idónea en la manipulación y etiquetado de estos productos químicos. Así mismo, se evidencia una buena práctica con la eliminación de estos productos de manera ordenada según como se requiera.

6.2.5.2.4 *Riesgo físico.*

Teniendo en cuenta los aspectos que se verificó, se identifica que no existe ningún riesgo representativo para los trabajadores en sus quehaceres diarios ya que no se evidencia la exposición de los trabajadores a ruidos externos e interno en el establecimiento, a baja iluminación en los espacios de recepción.

6.2.5.2.5 *Riesgo psicosocial.*

Para la prevención del riesgo psicosocial la empresa realiza ejercicios de descanso por 15 minutos dentro de las actividades correspondientes a la cocina y oficios varios. Aunque las tareas requieren que el personal se rote manera periódica, la empresa considera una opción para minimizar los riesgos psicosociales.

6.2.5.2.6 *Riesgo eléctrico.*

Para la prevención del riesgo eléctrico, se evidencia que la empresa realiza acciones enfocadas a este ejercicio tales como: conservación de enchufes y cables en perfecto estado, evitan el uso de conectores múltiples y tienen cuidado con cualquier fuente de calor que podría llevar a ocasionar incendios en el establecimiento.

6.2.5.2.7 *Riesgo biológico.*

En el momento de la implementación del instrumento se verificó aspectos relacionados a la prevención del COVID-19 por ende, se evidencia que la empresa estableció medidas conforme a los protocolos del nivel nacional en espacios de descanso, comedor, salas de descanso y habitaciones en general.

6.2.5.2.8 *Trabajo en alturas.*

Para el desarrollo de las actividades que requieren trabajo en alturas la empresa contrata con el personal externo quienes se encargan de realizar lo necesario en las instalaciones de la empresa; aunque el trabajo en alturas se lleve a cabo por personal externo se recomienda revisar y documentarlas desde las necesidades futuras.

6.2.5.2.9 *Prevención.*

Para la prevención de enfermedades o accidentes laborales en la empresa se requiere que los administrativos como dueños de la empresa gestionen o establezcan procesos de capacitación

a sus trabajadores en estos temas que se requiere con urgencia para no incurrir en sanciones económicas y legales.

También, se evidencia que las acciones implementadas en esta empresa para la prevención de enfermedades y accidentes laborales no se documentan; por lo tanto, se les recomienda empezar a documentarlos como indica la Resolución 0312 de 2019. Ver anexo 5. (*Lista de chequeo hotel 5*).

6.2.6 Hotel 6

La empresa cuenta con tres (3) trabajadores de los cuales dos (2) se ocupan de los servicios generales y otros oficios encomendados por el jefe inmediato y cuenta con una (1) administradora que se encarga de la atención al cliente y procesos administrativos de la empresa. En el momento de la visita la empresa no cuenta con el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La empresa ofrece servicios de hospedaje en un segundo piso de un almacén, la instalación se encuentra ubicada en el centro de la ciudad de Mitú, en buenas condiciones.

6.2.6.1 Aspectos laborales.

Se evidencia que los trabajadores se encuentran afiliados al régimen subsidiado en salud; lo cual indica que no se encuentran afiliados a la ARL y tampoco realizan los exámenes ocupacionales periódicos además de la atención por consulta externa que los trabajadores solicitan al hospital, se les recomienda tener presente de la formalidad de los contratos y lo pertinente en la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para no incurrir en sanciones legales y económicos.

6.2.6.1 Elementos de protección personal – EPP.

Para prevenir accidentes laborales en la empresa una de las acciones es el uso de los elementos de protección personal tales como: Guantes, tapabocas y delantales. Por las condiciones geográficas y laborales no se hace uso de otros elementos que podrían resultar necesarias.

6.2.6.2 Riesgos relacionados.

Tras haber hecho el recorrido en el presente hotel y conforme lo establece la lista de chequeo implementado se identifica los siguientes riesgos.

6.2.6.2.1 Riesgos locativos.

Los ejercicios de prevención que se evidenció en la empresa responden a los aspectos verificados en la lista de chequeo implementado tales como: Las señalizaciones correspondientes a las rutas de emergencia, prohibición, señalización de identificación de los equipos contraincendios y su ubicación conforme a la NTC 1461. La empresa cuenta con las condiciones adecuadas en lo referente a los pisos y escaleras, habitaciones e higiene conforme a los requerimientos mínimos exigidos y el botiquín de primeros auxilios se encuentra debidamente identificado y en un lugar visible. Por el contrario, es importante fortalecer el sistema de energía para cubrir las emergencias que podrían ocasionar problemas a la atención y funcionamiento de la empresa.

6.2.6.2.2 Riesgo biomecánico.

En la empresa se evidencia que realizan actividades que exponen a los riesgos biomecánicos tales como: limpieza de paredes, puertas y ventanas. Además, los trabajadores permanecen en posición de pie por tiempos prolongados, lo cual es un indicador que se debe de tener presente para la prevención de enfermedades y accidentes laborales, para ello, la empresa

realiza acciones mantener el establecimiento y diferentes sitios en buen estado y aseado. Los otros aspectos que se incluyó para el análisis no aplican o no se realiza en la empresa por las condiciones de trabajo que se realiza en la empresa.

6.2.6.2.3 Riesgo químico.

Para la prevención de enfermedades y accidentes laborales por la exposición a riesgo químico en la empresa se establece que el personal debe ser idónea para la manipulación de las mismas sustancias, que, en el momento de la visita, la empresa cuenta con el almacenamiento de los productos químicos debidamente organizados y se evidencia la clasificación de los residuos sólidos. Por el contrario, no se evidenció la relación de productos químicos utilizados en la empresa, no se tiene en cuenta la revisión de la ficha de seguridad a la hora de hacer uso de estos productos químicos que normalmente se utiliza en el aseo general la empresa.

6.2.6.2.4 Riesgo físico.

Por condiciones y ubicación geográfica de la empresa se evidencia que la exposición al riesgo físico según los aspectos que se tuvo en cuenta a verificar no es representativa la exposición a este riesgo, pero se requiere iniciar con el estudio y documentación de medidas preventivas para el fortalecimiento de este.

6.2.6.2.5 Riesgo psicosocial.

Para la prevención de riesgo psicosocial la empresa realiza acciones que minimizan a esta problemática tales como: Permitir el descanso por los menos 15 minutos durante la jornada laboral y también, las novedades que se presentan se dan a conocer al dueño de la empresa para determinar soluciones. No se realiza rotación de las tareas ya que todos comparten las tareas.

6.2.6.2.6 *Riesgo eléctrico.*

La empresa realiza acciones en pro a la prevención del riesgo eléctrico, pero los procesos muestran la falencia en documentación; las acciones evidenciadas son: La conservación de los enchufes y cables en perfecto estado, evitan el uso de los conectores múltiples y promueven el cuidado en el manejo de productos que pueden ocasionar incendios en el establecimiento.

6.2.6.2.7 *Riesgo biológico.*

Tras la pandemia COVID 19 las instalaciones no contaban con espacios específicos para el consumo de alimentos debido al tipo de servicio que ofrecía; sin embargo, los trabajadores (as) siempre manejaron los protocolos de bioseguridad para la atención de sus clientes y todas aquellas acciones relacionadas a la prevención se manejó de manera interna, mas no estaba documentada.

6.2.6.2.8 *Trabajo en alturas.*

Todas aquellas acciones referentes al trabajo en alturas no estaban específicas dentro de las acciones que deben realizar los (as) trabajadores (as) de la empresa sin embargo en caso de requerir se contrata a personal externo para la respectiva labor altura por personal de la empresa; cuando sea necesario para esta labor.

6.2.6.2.9 *Prevención.*

El personal de la empresa conoce lo referente a enfermedades laborales, han recibido capacitaciones sobre temas de prevención de riesgos a enfermedades y accidentes laborales, lo cual se evidencia en el ejercicio de las acciones preventivas tales como: limpieza y desinfección de superficies de uso común y los lugares de trabajo, el uso de tapabocas en todo momento ya sea en atención o en otros espacios de la empresa.

Dentro del ejercicio de análisis de la lista de chequeo para esta empresa se identifica que todas estas acciones que realizan a diario dentro de sus labores en pro de la prevención de enfermedades y accidentes laborales no están registradas en los documentos; por lo cual se sugiere que inicien a revisar los estándares mínimos exigidos por el gobierno nacional mediante la Resolución 0312 de 2019. *Ver anexo 6. (Lista de chequeo hotel 6).*

6.3 Resultado y análisis de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo por Hoteles

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en el diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos del sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo según como establece la Resolución 0312 de 2019, donde se reglamenta:

Tabla 1

Estándares de acuerdo a la clasificación de riesgo y tamaño de la empresa

Tamaño	Riesgo	Estándares
Microempresas	I, II y III	7 estándares
Microempresas – unidades de producción agropecuaria	I, II y III	3 estándares
Pequeña	I, II y III	21 estándares
Medianas y grande	I, II, III, IV y V	60 estándares
Cualquier tamaño	IV y V	60 estándares

Descripción de la clasificación de estándares por nivel de riesgo y tamaño de la empresa según la resolución 0312 de 2019.

Teniendo en cuenta el número de trabajadores que presentan las empresas y con base a la Resolución 0312 de 2019, los estándares mínimos que se debería aplicar es la correspondiente para empresas de 10 o menos trabajadores clasificados con riesgo I, II y III, sin embargo, el

diagnóstico del nivel de cumplimiento para los establecimientos hoteleros de Mitú se llevó a cabo para la totalidad de los estándares mínimos exigidos clasificados con riesgo I, II y III, para empresas de 11 a 50 trabajadores, como establece el capítulo 2 de la Resolución 0312 de 2019, como elemento de contribución al cumplimiento del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Tabla 2

Estándares mínimos para empresas de 11 a 50 trabajadores con riesgo I, II y III

Ítem	Criterios. Empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III	Modo de verificación
Asignación de una persona que diseñe el Sistema de Gestión de SST	<p>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil:</p> <p>El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en SST, que acredite mínimo dos (2) años de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p> <p>Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.</p>	<p>Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada.</p>
Asignación de recursos para el	<p>Asignar recursos económicos para desarrollar acciones de promoción de la salud y</p>	<p>Solicitar documento soporte de asignación</p>

Ítem	Criterios. Empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III	Modo de verificación
Sistema de Gestión de SST	prevención de riesgos laborales.	de recursos.
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente. Pago de pensión de trabajadores de alto riesgo.	Solicitar documento soporte de afiliación y del pago correspondiente.
Conformación y funcionamiento del COPASST	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del COPASST.	Solicitar actas de conformación, actas de reuniones e informes
Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral.	Conformar, capacitar y verificar el cumplimiento de las responsabilidades del Comité de Convivencia Laboral	Solicitar actas de reuniones e informes del Comité de Convivencia Laboral
Programa de capacitación	Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización.	Solicitar el programa de capacitación y los soportes de la ejecución del mismo / planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores participantes
Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	Elaborar política de SST escrita, firmada, fechada y comunicada al COPASST y a todos los trabajadores.	Solicitar la política escrita y soportes de su divulgación
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo

Ítem	Criterios. Empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III	Modo de verificación
Archivo y retención documental del Sistema de Gestión de SST	Mantener el archivo de los siguientes documentos, por el término establecido en la normatividad vigente: Política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Identificación de peligros en todos los cargos/oficios y áreas. Conceptos exámenes médicos ocupacionales Plan de emergencias Evidencias de actividades del COPASST. Afilación a Seguridad Social Comunicaciones de trabajadores, ARL o autoridades en materia de Riesgos Laborales	Revisar el archivo con los documentos soporte de acuerdo con la normatividad vigente.
Descripción socio demográfica Diagnóstico de condiciones de salud	Identificar las características de la población trabajadora (edad, sexo, cargos, antigüedad, nivel escolaridad, etc.) y el diagnóstico de condiciones de salud que incluya la caracterización de sus condiciones de salud, recopilar, analizar e interpretar los datos del estado de salud de los trabajadores	Solicitar documento que contenga el perfil sociodemográfico y el diagnóstico de condiciones de salud
Actividades de medicina del trabajo y prevención y promoción de la salud	Desarrollar las actividades de medicina del trabajo, prevención y promoción de la salud de conformidad con las prioridades identificadas en el diagnóstico de condiciones de salud y con los peligros/riesgos prioritarios.	Solicitar las evidencias que constaten la definición y ejecución de las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención de conformidad con las prioridades que se identificaron con base

Ítem	Criterios. Empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III	Modo de verificación
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	en los resultados del diagnóstico de las condiciones de salud Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe
Restricciones y recomendaciones médicas laborales	Cumplir las recomendaciones y restricciones que realizan las Entidades Promotoras de Salud y/o Administradoras de Riesgos Laborales, emitidas por los médicos tratantes, de acuerdo con la normatividad vigente. Entregar a quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez los documentos que son responsabilidad del empleador conforme a las normas, para la calificación de origen y pérdida de la capacidad laboral.	recomendaciones y restricciones laborales Solicitar las recomendaciones emitidas por la EPS, o ARL y el soporte de la actuación de la empresa frente a las mismas. Solicitar soporte de recibido por parte de quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez, de los documentos que corresponde remitir al empleador para efectos del proceso de calificación de origen y pérdida de capacidad

Ítem	Criterios. Empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III	Modo de verificación
Reporte de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	<p>Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y a la Entidad Promotora de Salud (EPS) y todos los accidentes y las enfermedades laborales diagnosticadas.</p> <p>Reportar a la Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo que corresponda los accidentes graves y mortales, así como como (sic) las enfermedades diagnosticadas como laborales.</p> <p>Estos reportes se realizan dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.</p>	<p>laboral</p> <p>Indagar con los trabajadores si se han presentado accidentes de trabajo o enfermedades laborales (en caso afirmativo, tomar los datos de nombre y número de cédula y solicitar el reporte).</p> <p>Igualmente, realizar un muestreo del reporte de registro de accidente de trabajo (FURAT) y el registro de enfermedades laborales (FUREL) respectivo, verificando si el reporte a las Administradoras de Riesgos Laborales, Empresas Promotoras de Salud y Dirección Territorial se hizo dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la</p>

Ítem	Criterios. Empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III	Modo de verificación
Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales	Investigar los incidentes y todos los accidentes de trabajo y las enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales, con la participación del COPASST, previniendo la posibilidad de que se presenten nuevos casos.	enfermedad. Verificar por medio de un muestreo si se investigan los incidentes, accidentes de trabajo y las enfermedades laborales con la participación del COPASST.
Identificación de peligros y evaluación de riesgos	Identificar peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer controles que prevengan efectos adversos en la salud de los trabajadores.	Solicitar documento donde se encuentre la identificación de peligros y valoración de riesgos. Solicitar evidencias de las medidas de control implementadas.
Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas	Realizar los mantenimientos periódicos de instalaciones, equipo, máquinas y herramientas, de acuerdo con los manuales y/o las fichas técnicas de los mismos.	Solicitar documento con los reportes del mantenimiento de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas realizado.
Entrega de los elementos de protección personal – EPP y capacitación en	Realizar la entrega de los elementos de protección personal, acorde con el oficio u ocupación que desempeñan los trabajadores y capacitar sobre el uso adecuado de los mismos.	Solicitar la evidencia de la entrega de elementos de protección personal y de

Ítem	Criterios. Empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I, II, III	Modo de verificación
uso adecuado		la ejecución de las correspondientes capacitaciones.
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y constatar evidencias de su divulgación.
Brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Conformar, capacitar y dotar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Solicitar el documento de conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación
Revisión por la alta dirección.	Revisar como mínimo una (1) vez al año, por parte de la alta dirección los resultados del Sistema de Gestión de SST.	Solicitar a la empresa los soportes que den cuenta de la revisión por la alta dirección de los resultados del Sistema de Gestión de SST.

Descripción de los estándares mínimos y criterios aplicados en la encuesta de verificación y diagnóstico de cumplimiento de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú (Recuperado de la Resolución 0312 de 2019).

El formato utilizado para el diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos del SG-SST (ver tabla 3), hace referencia al desarrollo organizado por el ciclo PHVA, lo cual es un procedimiento lógico y por etapas que conlleva al mejoramiento continuo y permite consolidar los procesos empresariales o institucionales así:

- ✓ Planificar, corresponde como eje central dónde trazan los planes que enfocan al mejoramiento de la salud y seguridad de los trabajadores, definiendo acciones que mejoren las condiciones laborales.
- ✓ Hacer, es dónde se lleva a cabo las medidas que se han planificado; en dónde, además, se consolida la documentación correspondiente a los diferentes procesos.
- ✓ Verificar, es la etapa en donde se revisa de manera detallada los procedimientos para corroborar que se esté dando cumplimiento a los objetivos planteados.
- ✓ Actuar, es la última etapa en donde se implementa las medidas correspondientes para la mejora de las acciones desarrolladas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Ahora bien, correspondiendo a este proceso lógico, estas etapas se evalúan de la siguiente manera:

Tabla 3*Estándares mínimos del SG-SST en la etapa “planear”*

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual		
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	
		1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5			
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5			
		1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5			
		1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0,5			
		1.1.6 Conformación COPASST	0,5			
		1.1.7 Capacitación COPASST	0,5			
		1.1.8 Conformación Comité Convivencia	0,5			
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención – PyP	2		6
			1.2.2 Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	2		

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
	Trabajo (6%)	SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP		
		1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2	
GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15
	Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1	
	Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1	
	Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2	
	Conservación de la	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de	2	

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
	documentación (2%)	Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST		
	Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1	
	Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal	2	
	Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	
	Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	
	Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2	
	Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de	1	

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
		Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST		

Descripción de los estándares mínimos del SG-SST en la etapa planear (Recuperado de la resolución 0312 de 2019).

Tabla 4

Estándares mínimos del SG-SST en la etapa “hacer”

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
II.	GESTIÓN	3.1.1 Descripción	1	9
HACER	DE LA SALUD (20%)	de salud en el trabajo (9%)		
		sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud		
		3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1	
		3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1	
		3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1	

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
		3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1	
		3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1	
		3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1	
		3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1	
		3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1	
	Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5
		3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2	
		3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1	

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
	Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6
		3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1	
		3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1	
		3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1	
		3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1	
		3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1	
GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15
		4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4	
		4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad	3	

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
		aguda		
		4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4	
	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5	15
		4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5	
		4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5	
		4.2.4 Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5	
		4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5	
		4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP,	2,5	

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
		se verifica con contratistas y subcontratistas		
GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5	10
		5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5	

Descripción de los estándares mínimos del SG-SST en la etapa hacer (Recuperado de la resolución 0312 de 2019).

Tabla 5

Estándares mínimos del SG-SST en la etapa “verificar”

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST (5%)	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25
		6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25	5
		6.1.3 Revisión anual por la	1,25	

alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	
6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1,25

Descripción de los estándares mínimos del SG-SST en la etapa verificar (Recuperado de la resolución 0312 de 2019).

Tabla 6

Estándares mínimos del SG-SST en la etapa “actuar”

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5	
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de	2,5	

Ítem	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual
		medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL		

Descripción de los estándares mínimos del SG-SST en la etapa actuar (Recuperado de la resolución 0312 de 2019).

Con base en ello, se procede entonces a evidenciar los resultados obtenidos de las evaluaciones hechas con el instrumento anterior para las diferentes etapas del ciclo PHVA sobre los seis (6) establecimientos hoteleros que permitieron llevar a cabo esta investigación con el diagnóstico del nivel de cumplimiento de los estándares mínimos del SG-SST.

Tabla 7

Cumplimiento de los estándares mínimos del SG-SST del sector hotelero del municipio de Mitú

Ítem	Estándar	Hotel 1	Hotel 2	Hotel 3	Hotel 4	Hotel 5	Hotel 6
I.	RECURSOS	0,5	0	0	0,5	0	0
PLANEAR	(10%)						
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y	0	0	0	0	0	0

Ítem	Estándar	Hotel 1	Hotel 2	Hotel 3	Hotel 4	Hotel 5	Hotel 6
	LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)						
II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	0	0	0	0	0	0
	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	0	0	0	0	0	0
	GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	0	0	0	0	0	0
III. VERIFICA R	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	0	0	0	0	0	0
IV. ACTUAR	MEJORAMIENT O (10%)	0	0	0	0	0	0
	TOTAL	0,5	0	0	0,5	0	0

Resultados de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo

según lo establece la resolución 0312 de 2019.

Ahora bien, con estos resultados generales se procede entonces al detalle de cada uno de los estándares de la siguiente manera:

7 Planear

7.1 Recursos

Figura 1

Resultado estándar RECURSOS (10%)



Resultado obtenido en el estándar frente a los hoteles (Hotel 1, ...Hotel 6).

Según el registro del diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo se evidencia que de seis (6) establecimientos hoteleros que hicieron partícipes de la investigación, cuatro (4) establecimientos no tienen cómo soportar el cumplimiento al estándar de recursos; que corresponde a la asignación de recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requerido para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión

en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y solo dos (2) establecimientos hoteleros tienen un 0,5 % de cumplimiento en lo que corresponde específicamente a la afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales (ARL), de acuerdo a lo mencionado se puede indicar que los establecimientos hoteleros se encuentran en condiciones desfavorables en cuestión de la documentación e implementación del SG-SST, lo cual puede llevar a que las empresas incurran en sanciones legales. Ver los anexos 7-12. (Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú).

7.2 Gestión integral del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

Figura 2

Resultado de Gestión integral del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (15%)



Resultado obtenido en el estándar frente a los hoteles (Hotel 1, ...Hotel 6).

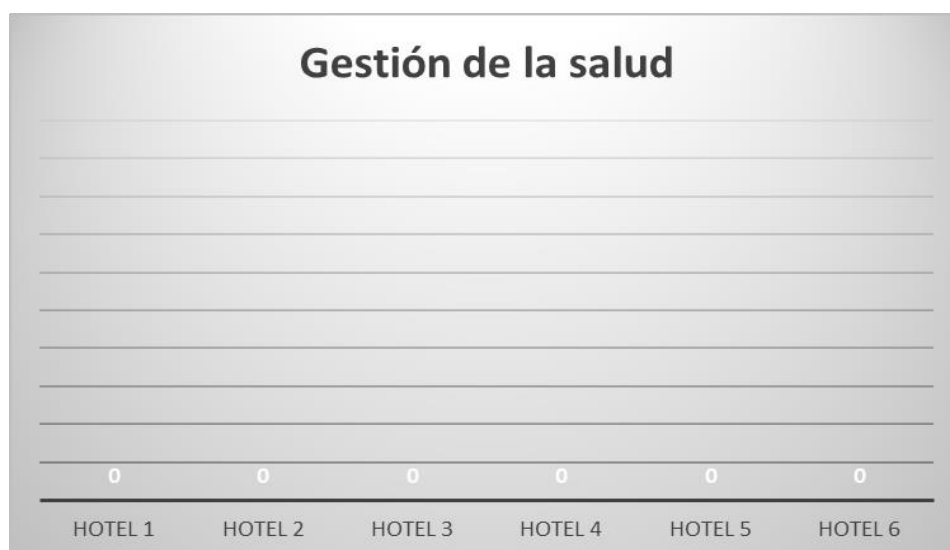
En el estándar que refiere a la gestión integral del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), los resultados del diagnóstico reflejan que no existe ningún porcentaje (%) de cumplimiento de ninguna empresa hotelera que participó de la investigación; esto indica que algunas acciones que desarrollan las organizaciones en pro del bienestar de los trabajadores no se encuentran documentados como lo establece la Resolución 0312 de 2019. No obstante, se le recomienda que prioricen los requerimientos del gobierno nacional en temas de la seguridad y salud de los trabajadores. De igual manera, el incumplimiento de los lineamientos normativos del nivel nacional en temas de esta índole acarrearía sanciones bastante representativas. Ver los anexos 7-12. (Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú).

8 Hacer

8.1 Gestión de la salud

Figura 3

Gestión de la salud (20%)



Resultado obtenido en el estándar frente a los hoteles (Hotel 1, ...Hotel 6).

En el estándar que corresponde a la gestión de la salud se evidencia que los establecimientos hoteleros partícipes en la investigación tienen el 0% del cumplimiento en este estándar que respecta las condiciones de salud en el trabajo, registro, reporte e investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales, además de mecanismos de vigilancia de las condiciones de los trabajadores. El resultado de este diagnóstico indica una alarma que se debe de empezar a atender por la misma naturaleza de las exigencias normativas en Seguridad y Salud en el Trabajo. A pesar de que las empresas hoteleras del municipio de Mitú realizan acciones enfocadas a la gestión de la salud no es suficiente para indicar el cumplimiento, ya que no existen soportes documentados. Ver los anexos 7-12. (Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú).

8.2 Gestión de peligros y riesgos

Figura 4

Gestión de peligros y riesgos (30%)



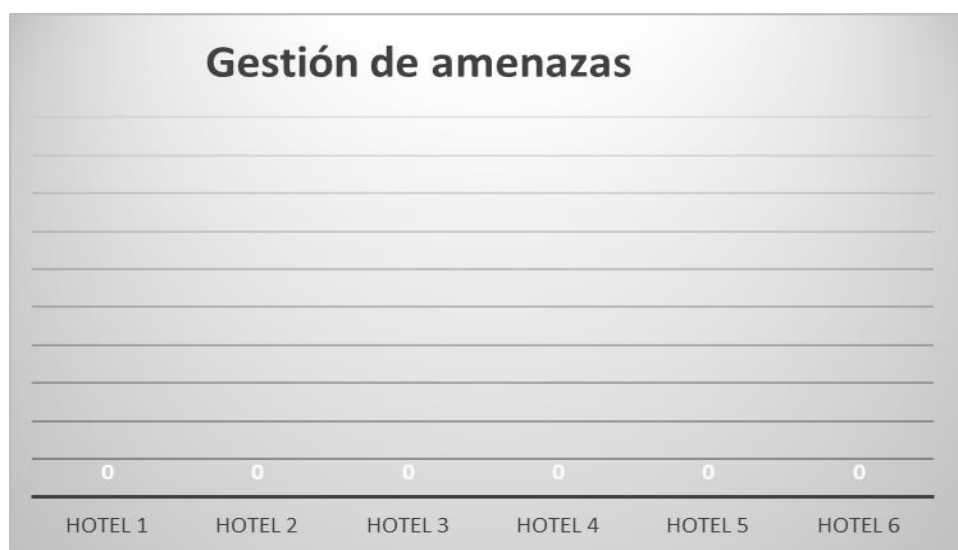
Resultado obtenido en el estándar frente a los hoteles (Hotel 1, ...Hotel 6).

Los establecimientos hoteleros de Mitú muestran el cumplimiento del 0% en el estándar correspondiente a la gestión de peligros y riesgos; en lo relacionado a identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos y las medidas de prevención y control para intervenir los peligros y riesgos contemplados en la Resolución 0312 de 2019. Aunque las organizaciones realizan algunos ejercicios correspondientes a este estándar como entrega de los EPP a sus trabajadores en zonas correspondientes a la cocina y atención al usuario en lo que respecta el uso del tapabocas por condiciones de riesgo biológico por el COVID-19, no es tenido en cuenta como cumplimiento del estándar, ya que no se evidencia la documentación correspondiente de los procesos como por ejemplo, el acta de entrega del elemento con el registro de las firmas del trabajador que recibe. Ver los anexos 7-12. (Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú).

8.3 Gestión de amenazas

Figura 5

Gestión de amenazas (10%)



Resultado obtenido en el estándar frente a los hoteles (Hotel 1, ...Hotel 6).

Según el formato que se implementó para la identificación de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo en los establecimientos hoteleros de Mitú, conforme a la Resolución 0312 de 2019 se evidencia el cumplimiento del 0% en lo respecta la gestión de amenazas que corresponde el diseño e implementación del plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias; por lo anterior se puede indicar que las empresas hoteleras no tienen la documentación correspondiente, para ello se les recomienda empezar a estimar lo importante y valioso que puede llegar a ser este proceso; ya que el desconocimiento de los procesos no es óbice de las sanciones que pudieran incurrir. Ver los anexos 7-12. (Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú).

9 Verificar

9.1 Verificación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

Figura 6

Verificación del SG-SST (5%)



Resultado obtenido en el estándar frente a los hoteles (Hotel 1, ...Hotel 6).

El estándar de verificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo tiene un 0% de cumplimiento por parte de los establecimientos hoteleros que fueron partícipes en la investigación del “*Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad Salud en el Trabajo en los establecimientos hoteleros de Mitú*”. Lo anterior, indica que las empresas partícipes no tienen la documentación correspondiente a la definición de indicadores del SG-SST de acuerdo con las particulares de cada empresa y no se evidencia lo correspondiente al proceso de auditoría. Ver los anexos 7-12. (Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú).

10 Actuar

10.1 Mejoramiento

Figura 7

Mejoramiento (10%)



Resultado obtenido en el estándar frente a los hoteles (Hotel 1, ...Hotel 6).

En el estándar de mejoramiento y lo referente a acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST, se evidencia que los establecimientos hoteleros participantes en el proyecto obtuvieron un cumplimiento del 0%, ya que al no tener la documentación e implementación del SG-SST, no se tiene en cuenta la definición de las acciones preventivas y correctivas. Ver los anexos 7-12. (Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo de los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú).

6.1. Análisis de los resultados del diagnóstico en general de los establecimientos hoteleros de Mitú

En el ejercicio de la gestión en seguridad y salud en el trabajo, el sector hotelero en el departamento del Vaupés, municipio de Mitú, se evidencian acciones para salvaguardar la seguridad y salud de los trabajadores y los visitantes, pero presentan una debilidad en la documentación de esta información, es decir, los productos no están diseñados y avalados como lo estipula el requisito; los requisitos mínimos del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo presentan criticidad en su implementación.

El incumplimiento en el diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú puede llegar a ocasionar situaciones que perjudiquen a los colaboradores o a la misma empresa, por esta razón es relevante que cada uno de los involucrados en los diferentes procesos conozcan la existencia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y se fortalezcan acompañamientos institucionales a este sector que está en crecimiento en el municipio.

De acuerdo con los estudios realizados, la gestión del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en los establecimientos hoteleros (hoteles, hostales) conforme lo establece la

Resolución 0312 de 2019, evidencia que aún no ha madurado su implementación progresiva adecuadamente para salvaguardar la seguridad y la salud de sus trabajadores cumpliendo estrictamente con lo que establece este acto administrativo; sin embargo, se demuestra la intención de implementar estrategias como la de señalizaciones, afiliación a una ARL, protocolos de bioseguridad, adquisición de algunos elementos de protección personal tales como: tapabocas, guantes de látex, gafas, calzado antideslizantes, gorros y batas; buscando responder de manera somera a los requerimientos de protección y prevención frente a accidentes o enfermedades laborales.

10.2 Determinación de riesgos generales en los establecimientos hoteleros de Mitú

Durante las visitas realizadas a los establecimientos hoteleros del municipio de Mitú, se identificó que solo en dos (2) empresas de las seis (6) empresas participantes en la investigación se encontraban afiliados (as) al sistema de riesgo laborales ARL, los trabajadores de otras empresa se encuentran afiliados al régimen subsidiado; así mismo se identificó que la mayoría de los hoteles buscan responder de manera superficial a las necesidades de protección personal y a medidas de prevención frente a accidentes o enfermedades laborales.

Actualmente se refleja que cada establecimiento sí implementa acciones propias que permite dar el cumplimiento básico de los requisitos mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, aunque no, como lo establece explícitamente la normatividad colombiana (no las documenta); por ejemplo, una de las acciones que se implementa frecuentemente en los establecimientos hoteleros son las señalizaciones, el botiquín de primeros auxilios, extintores y rutas de evacuación. Así mismo se evidencia buena higiene, sistemas de ventilación natural y artificial. Los trabajadores cuentan con los EPP básicos como delantales,

guantes, tapabocas en las actividades donde se requiera y cuartos especiales para guardar los EPP, así como entienden la necesidad de usarlos adecuadamente al momento de ejercer sus tareas, pero al no tener la experticia ni el conocimiento técnico que les permite soportar documentalmente estas acciones, se genera la debilidad encontrada a través del diagnóstico investigado.

Por otra parte, en la mayoría de los establecimientos, los trabajadores realizan actividades con movimientos repetitivos en labores como la limpieza, aseo que se requiere mantener en tiempo prolongado. En cada uno de los establecimientos siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminación biológica, de esta manera se concluye que los establecimientos hoteleros evidencian acciones para salvaguardar la seguridad y salud de los trabajadores y los visitantes, aunque estos establecimientos presentan una debilidad en la documentación de los procesos y procedimientos, así como de la documentación en sí del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo.

10.3 Propuesta de mejora

El sector hotelero del municipio de Mitú, debe conocer la normatividad vigente que exige el cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo; teniendo presente que la seguridad en el trabajo es responsabilidad de todos los involucrados y brindar la capacitación permanente es tener la seguridad de que los colaboradores realicen acciones efectivas y seguras, para ello, desde el equipo investigador se diseñó la Guía de Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – Sector Hotelero entregada en el marco de proyecto de investigación C121-460-012 “*Diagnóstico del nivel de cumplimiento de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de los establecimientos hoteleros de los municipios de Mitú, Villavicencio, Orocué y Puerto Carreño*”.

La manera más idónea de fortalecer los SG-SST es partiendo por crear un ambiente sano mediante actividades o charlas sencillas de prevención y autocuidado, donde cada involucrado en los diferentes procesos tenga conocimiento de las acciones seguras en cada tarea que realiza, asimilar que la seguridad prima sobre lo demás. Estas charlas de sensibilización pueden también ser articuladas a través de convenios con la UNIMINUTO que permitan a los estudiantes del programa de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo realizar sus prácticas profesionales en dichos campos laborales.

Con el fin de aportar desde la educación, es indispensable intervenir también con capacitaciones a los representantes legales, los cuales podrán hacer de manera autónoma a través del curso de 50 horas del SG-SST por la plataforma del SENA o de las ARL.

También, para dar respuesta a las falencias comunes identificadas en cada uno de los establecimientos hoteleros de Mitú es indispensable que cada una de las empresas inicien con el diseño e implementación del Sistema de Gestión en seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST), así como establece la Resolución 0312 de 2019 y el Decreto 1072 de 2015 de exigir que se dé cumplimiento las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, así como el desarrollo y aplicación de los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), por parte de los empleadores públicos y privados bajo diferentes modalidades de contrato para que de esta manera, las empresas hoteleras de Mitú identifiquen las obligaciones legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

11 Conclusión

Para la sistematización del diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo se analizaron 6 establecimientos hoteleros identificados mediante el despliegue realizado durante la etapa de caracterización, de los 13 establecimientos existentes (hoteles y hostales) que se encontraban operando en el caso urbano del municipio de Mitú.

En la verificación del cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme lo establece la Resolución 312 de 2019 en su artículo 3; se determina que cada establecimiento implementa acciones propias que permite dar nociones de realizar intentos básicos de cumplimiento sobre los requisitos mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, aunque no como lo que establece la ley (no las documenta) y mientras esto no ocurra, la implementación será ineficiente.

El resultado es crítico, pues todos están por debajo del 10% de cumplimiento. Esto debe incitar a la institucionalidad para fortalecer el apoyo a los microempresarios de los establecimientos hoteleros, así como entre la misma red empresarial, pues la apuesta del desarrollo turístico es inminente y se deben contar con las condiciones idóneas para que desde el sector se preste un servicio de calidad que favorezca la economía del municipio y del departamento, partiendo de las buenas condiciones laborales de los trabajadores que hacen parte de estos establecimientos.

Se plantean las medidas de intervención y mejora para el sector hotelero de acuerdo con las condiciones de trabajo identificadas y los niveles de cumplimiento presentados en donde se propone que el sector hotelero debe conocer la normatividad vigente que exige el cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo; teniendo presente que la

seguridad en el trabajo es responsabilidad de todos los involucrados y garantizar que los colaboradores realicen acciones efectivas y seguras.

12 Referencias

- Benavides Muñoz, N. E. (2019). *DISEÑO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA EMPRESA HOTELES GPS UBICADO EN LA CIUDAD DE CALI BASADO EN EL CAPITULO 6 DEL DECRETO 1072 DEL 2015 Y LA RESOLUCIÓN 0312 DEL 2019* . Obtenido de <https://repositorio.ucm.edu.co/bitstream/10839/2577/1/Natalia%20Elizabeth%20Benavides%20Mu%C3%B1oz.pdf>
- Benavidez Muñoz, N. E. (2019). *Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Hoteles GPS basado en el decreto 1072 del 2015 y la resolución 0312 del 2019*. Obtenido de *Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en la empresa Hoteles GPS basado en el decreto 1072 del 2015 y la resolución 0312 del 2019*: <https://repositorio.ucm.edu.co/handle/10839/2577>
- Congreso de Colombia. (11 de julio de 2012). *Ley 1562 de 2012*. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=48365>
- Consejo Colombiano de Seguridad. (2019). *Análisis estadístico de accidentalidad, enfermedad y mortalidad laboral*. Obtenido de https://ccs.org.co/wp-content/uploads/2019/11/PYS0219WEB_02.pdf
- Consejo Colombiano de Seguridad. (15 de mayo de 2023). *Observatorio de la Seguridad y Salud*. Obtenido de *Accidentes de Trabajo y Enfermedades Laborales en Colombia 1º trimestre 2023*: <https://ccs.org.co/atel-col-1er-trimestre-2023/#>
- Corporación Universitaria Minuto de Dios. (2016). *DIAGNÓSTICO DEL ESTADO ACTUAL DEL MERCADO DE TRABAJO EN EL ÁREA URBANA DE MITÚ VAUPÉS*. MITÚ.

Corte constitucional de la Republica de Colombia. (3 de Diciembre de 1997). Obtenido de

<https://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/1997/C-651-97.htm>

Hernandez - Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. p. (2018). *Metodología de la investigación. Las*

rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. Obtenido de

http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/SampieriLasRutas.pdf

Ministerio del trabajo. (2015). *decreto 1072 del .* Obtenido de

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

Monterrosa, C. e. (2018). *Diseño de una propuesta de mejoramiento para incrementar el nivel*

de implementación de los estándares básicos de seguridad y salud en el trabajo en

empresas de Cauca - Antioquia. Obtenido de

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/18016>

Noguera Nuñez, L. E. (2018). *DIAGNÓSTICO SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA*

DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN MICRO Y PEQUEÑAS

EMPRESAS DE BOGOTÁ. Obtenido de [http://uniminuto-](http://uniminuto-dspace.scimago.es:8080/handle/10656/8097)

[dspace.scimago.es:8080/handle/10656/8097](http://uniminuto-dspace.scimago.es:8080/handle/10656/8097)

Oficina Internacional del Trabajo. (2002). *Directrices relativas a los sistemas de gestión de la*

seguridad y salud en el trabajo ILO-ISH 2001. Obtenido de

[https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---safework/documents/normativeinstrument/wcms_112582.pdf)

[safework/documents/normativeinstrument/wcms_112582.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---safework/documents/normativeinstrument/wcms_112582.pdf)

Organismo de Certificación global (nqa). (2018). *ISO 45001:2018.* Obtenido de Guia de

aplicación de seguridad y salud en el trabajo:

<https://www.nqa.com/medialibraries/NQA/NQA-Media-Library/PDFs/Spanish%20QRFs%20and%20PDFs/NQA-ISO-45001-Guia-de-implantacion.pdf>

Organización Internacional del Trabajo. (2015). *Compilación de convenios y recomendaciones internacionales del trabajo*. Obtenido de *Compilación de convenios y recomendaciones internacionales del trabajo*: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_norm/---normes/documents/publication/wcms_384368.pdf

Sandino Rojas, M. J. (2016). *Calidad de vida laboral de salud y seguridad en el trabajo en empresas de familia del sector hotelero de Buenaventura*. Obtenido de <https://ridum.umanizales.edu.co/handle/20.500.12746/2717>

Sandino Rojas, M. J. (2016). *La calidad de vida laboral desde la seguridad y salud en el trabajo en empresas de familia del sector hotelero de Buenaventura*. Obtenido de *La calidad de vida laboral desde la seguridad y salud en el trabajo en empresas de familia del sector hotelero de Buenaventura*: <https://ridum.umanizales.edu.co/handle/20.500.12746/2717>

Sedano Rodriguez, L., Delgado, M. F., & Noguera Nuñez, L. E. (2018). *Diagnóstico sobre la implementación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo en micro y pequeñas empresas de Bogotá*. Obtenido de *Diagnóstico sobre la implementación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo en micro y pequeñas empresas de Bogotá*: <https://repository.uniminuto.edu/handle/10656/8097>

Anexos

1. Anexo 1. Lista de chequeo hotel 1.

Fecha de visita OCTUBRE 06 2021 Dirección [REDACTED]
 Barrio [REDACTED] Número de trabajadores 5
 Tipo de hotel ALOJAMIENTO Y RESTAURANTE Duración laboral de cada trabajador 8 HORAS
 Nombre de hotel [REDACTED] A
 Nombre del trabajador [REDACTED] Nivel de escolaridad TECNICA

ANTECEDENTES				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal se encuentra afiliado a una EPS	X			
El personal se encuentra afiliado a una ARL	X			
Se realiza exámenes medicos ocupacionales periodicamente	X			
RIESGOS LOCATIVOS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El hotel cuenta con señalizacion de seguridad del plan de emergencia	X			No se evidencia la documentación correspondiente para prevenir los riesgos locativos (Programa de gestión del riesgo locativo)
Rutas de evacuacion	X			
Señalizacion de prevencion	X			
Señalizacion de prohibicion	X			
Señalizacion de equipos contra incendios	X			
El hotel cuenta con extintores ubicados y equipados en cada nivel del edificio	X			
El hotel tiene sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía en todos los niveles		X		
Los pisos y escaleras se encuentran en buenas condiciones	X			
Los baños tienen registro de limpieza y desinfección diario		X		Se realiza el aseo diario, pero no se encuentra documentado.
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de ventilacion	X			
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de higiene	X			
El hotel cuenta con botiquín de servicios médicos	X			
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal está capacitado sobre el uso de los EPP	X			No se evidencia la documentación correspondiente para el uso y mantenimiento correcto de los EPP.
Se evidencia que los trabajadores utilizan los elementos de protección personal:	X			
* Guantes	X			
* Calzado Antideslizante	X			
* Gafas	X			
* Tapabocas	X			
* Mandil (delantal)	X			
* Faja lumbar según la necesidad			X	No es requerido.
* Protector respiratorio (mascara media o full con cartuchos)			X	Las actividades no requiere que se haga uso de este elemento.
Cuentan con cuarto para guardar los elementos de proteccion personal	X			
RIESGO BIOMECANICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Realizan movimientos repetitivos	X			No existe documentación correspondiente para el manejo del riesgo biomecánico.
*Mover elementos de carga		X		No es representativo este ejercicio en las tareas dispuestas.
*Limpieza de paredes, puertas, ventanas	X			
*Empujar carro de limpieza		X		No se hace uso de esta herramienta.
*Permanece en posicion de pie mas del tiempo prolongado	X			
Cuentan con cuchillos de mango antideslizantes	X			
Siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminacion biologica	X			
Se realiza revision periodica y mantenimiento a las cortadoras o picadoras			X	No hacen uso de estas herramientas.
Establecen metodos de trabajos adecuados que eviten riesgos de temperaturas elevadas en superficies o liquidos.		X		

RIESGO QUÍMICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal cuenta con condiciones de seguridad para manipulación de químicos	X			No se evidencia la documentación correspondiente para el uso y manejo correcto de sustancias químicas o peligrosas.
Cuentan con almacenamiento debidamente etiquetados los productos químicos	X			
Se evidencia relación de productos químicos utilizados	X			
Hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad		X		
Cuentan con clasificación y manejo para depositar residuos	X			
Cuentan con formación de manipulación de productos químicos		X		
Cuentan con carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad		X		No se hace uso de esta herramienta.
RIESGO FÍSICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia exposición a ruidos externos e internos del establecimiento		X		En la empresa se evidencia que realizan actividades que corresponden a la prevención del riesgo psicosocial, pero no se evidencia la documentación correspondiente.
Se registra baja iluminación para el área de recepción donde esfuerce la vista		X		
Cuentan con temperatura ideales para el personal encargado de vigilancia			X	No cuentan con este personal.
Se realiza rotación de tareas para posibles lesiones		X		
Manejan maquinaria que prolongue vibraciones repetitivas			X	Esta clase de maquinarias no son requeridas.
RIESGO PSICOSOCIAL				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia inadecuado apoyo social que presenten altos niveles de estrés		X		En la empresa se evidencia que realizan actividades que corresponden a la prevención del riesgo psicosocial, pero no se evidencia la documentación correspondiente.
Cuentan con al menos 15 minutos de descanso dentro del ritmo de trabajo para el personal	X			
Se realiza rotación de tareas para prevención de alto ritmo de trabajo	X			
RIESGO ELÉCTRICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se conserva enchufes y cables en perfecto estado	X			Aunque se realiza actividades correspondientes a la prevención del riesgo eléctrico, no existe la documentación correspondiente.
Se cubre los equipos antes de las operaciones de limpieza		X		
Evitan el uso de conectores múltiples	X			
Reservan el cuidado de uso de fuentes de calor que provoquen incendios en el establecimiento	X			
RIESGO BIOLÓGICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existe un espacio dentro de las instalaciones para el consumo de alimentos y bebidas con protocolo de bioseguridad frente al covid-19	X			Se tuvo en cuenta los protocolos establecidos a nivel nacional, pero no existe un documento de la organización que responda a la prevención del riesgo biológico.
El hotel cuenta con uso de salas de comedor, de descanso, estableciendo medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad e higiene frente al covid-19	X			
Personal cuenta con protocolo de bioseguridad para atención a huéspedes frente al covid-19	X			
TRABAJO EN ALTURAS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existen medidas pasivas y activas de protección para la seguridad del trabajador		X		Las tareas que involucre trabajo en alturas son contratadas por particulares.
* Cuenta con escaleras que sobrepasen de al menos 1 metro al punto de apoyo superior			X	
* Se realiza inspección de seguridad antes de manipular las escaleras			X	
* Tiene formación para el ascenso y descenso al momento de la manipulación de escaleras			X	
* Evitan colocar herramientas que puedan generar algún tipo de lesión.			X	
PREVENCIÓN				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Sabe que es una enfermedad laboral	X			La dueña de la empresa se encarga de recomendar las medidas preventivas, pero no se evidencia la información documentada de los procesos y capacitaciones que se ha hecho.
Ha recibido alguna capacitación para la prevención de riesgos laborales	X			
Le gustaría recibir información sobre cómo puede prevenir las enfermedades laborales	X			

2. Anexo 2. Lista de chequeo hotel 2.

LISTA DE CHEQUEO ENFOCADA EN LOS RIESGOS LABORALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN EL MUNICIPIO DE MITÚ (VAUPÉS)

Fecha de visita Octubre 09 del año 2021 Dirección [REDACTED]
 Barrio [REDACTED] Número de trabajadores 3
 Tipo de hotel Alojamiento Duración laboral de cada trabajador 8 Horas
 Nombre de hotel [REDACTED]
 Nombre del trabajador [REDACTED] Nivel de escolaridad 5

ANTECEDENTES				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal se encuentra afiliado a una EPS	X			Se encuentran afiliados al régimen subsidiado.
El personal se encuentra afiliado a una ARL		X		
Se realiza exámenes médicos ocupacionales periódicamente		X		
RIESGOS LOCATIVOS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El hotel cuenta con señalización de seguridad del plan de emergencia	X			Sin documentación correspondiente a la prevención de los riesgos locativos.
Rutas de evacuación	X			
Señalización de prevención	X			
Señalización de prohibición	X			
Señalización de equipos contra incendios	X			
El hotel cuenta con extintores ubicados y equipados en cada nivel del edificio	X			
El hotel tiene sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía en todos los niveles		X		
Los pisos y escaleras se encuentran en buenas condiciones	X			
Los baños tienen registro de limpieza y desinfección diario		X		
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de ventilación	X			
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de higiene	X			
El hotel cuenta con botiquín de servicios médicos	X			
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal está capacitado sobre el uso de los EPP		X		No se evidencia la documentación correspondiente al uso y manejo correcto de los EPP.
Se evidencia que los trabajadores utilizan los elementos de protección personal:	X			La administradora sabe que algunas veces han recibido visita de de profesionales a conversar sobre la importancia del manejo adecuado de los EPP, pero no hay registros de documentos que soporte las actividades que realizan.
* Guantes	X			
* Calzado Antideslizante	X			
* Gafas		X		
* Tapabocas	X			
* Mandil (delantal)	X			
* Faja lumbar según la necesidad			X	No se requiere.
* Protector respiratorio (mascara media o full con cartuchos)			X	No se requiere.
Cuentan con cuarto para guardar los elementos de protección personal	X			
RIESGO BIOMECANICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Realizan movimientos repetitivos	X			No se evidencia la documentación correspondiente a la prevención del riesgo biomecánico.
*Mover elementos de carga	X			
*Limpieza de paredes, puertas, ventanas	X			
*Empujar carro de limpieza		X		
*Permanece en posición de pie mas del tiempo prolongado	X			
Cuentan con cuchillos de mango antideslizantes			X	No tiene servicio de restaurante.
Siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminación biológica	X			
Se realiza revisión periódica y mantenimiento a las cortadoras o picadoras			X	No se requiere.
Establecen métodos de trabajos adecuados que eviten riesgos de temperaturas elevadas en superficies o líquidos.		X		

RIESGO QUÍMICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal cuenta con condiciones de seguridad para manipulación de químicos	X			Sin documentación correspondiente a la prevención del riesgo químico.
Cuentan con almacenamiento debidamente etiquetados los productos químicos	X			
Se evidencia relación de productos químicos utilizados		X		
Hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad		X		
Cuentan con clasificación y manejo para depositar residuos	X			
Cuentan con formación de manipulación de productos químicos		X		
Cuentan con carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad		X		
RIESGO FÍSICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia exposición a ruidos externos e internos del establecimiento		X		
Se registra baja iluminación para el área de recepción donde esfuerce la vista		X		
Cuentan con temperatura ideales para el personal encargado de vigilancia			X	No cuenta con éste personal.
Se realiza rotación de tareas para posibles lesiones		X		
Manejan maquinaria que prolongue vibraciones repetitivas			X	No se hace uso de maquinarias con éste sistema.
RIESGO PSICOSOCIAL				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia inadecuado apoyo social que presenten altos niveles de estrés		X		No se evidencia la documentación correspondiente a los diferentes procesos que se lleva a cabo en la empresa que responde a la prevención del riesgo psicosocial.
Cuentan con al menos 15 minutos de descanso dentro del ritmo de trabajo para el personal	X			
Se realiza rotación de tareas para prevención de alto ritmo de trabajo			X	Solo cuenta con personal disponible para cada tarea, no realiza este ejercicio.
RIESGO ELÉCTRICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se conserva enchufes y cables en perfecto estado	X			No se encontró documentos de promoción y prevención del riesgo eléctrico.
Se cubre los equipos antes de las operaciones de limpieza	X			
Evitan el uso de conectores múltiples	X			
X	X			
RIESGO BIOLÓGICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existe un espacio dentro de las instalaciones para el consumo de alimentos y bebidas con protocolo de bioseguridad frente al covid-19			X	No se ha documentado lo correspondiente a la prevención del riesgo biológico pero se tiene en cuenta las medidas o protocolos del gobierno nacional.
El hotel cuenta con uso de salas de comedor, de descanso, estableciendo medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad e higiene frente al covid-19		X		
Personal cuenta con protocolo de bioseguridad para atención a huéspedes frente al covid-19	X			
TRABAJO EN ALTURAS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existen medidas pasivas y activas de protección para la seguridad del trabajador		X		
* Cuenta con escaleras que sobrepasen de al menos 1 metro al punto de apoyo superior		X		
* Se realiza inspección de seguridad antes de manipular las escaleras			X	
* Tiene formación para el ascenso y descenso al momento de la manipulación de escaleras			X	
* Evitan colocar herramientas que puedan generar algún tipo de lesión.			X	
PREVENCIÓN				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Sabe que es una enfermedad laboral	X			La administradora tiene conocimiento que personas externas han llegado a la empresa a conversar sobre la importancia del autocuidado y seguridad y salud en el trabajo.
Ha recibido alguna capacitación para la prevención de riesgos laborales	X			
Le gustaría recibir información sobre cómo puede prevenir las enfermedades laborales	X			

3. Anexo 3. Lista de chequeo hotel 3.

LISTA DE CHEQUEO ENFOCADA EN LOS RIESGOS LABORALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN EL MUNICIPIO DE MITÚ (VAUPÉS)

Fecha de visita	Octubre 27 de 2021	Dirección	
Barrio		Número de trabajadores	3
Tipo de hotel	Alojamiento	Duración laboral de cada trabajador	8 Horas
Nombre de hotel			
Nombre del trabajador		Nivel de escolaridad	5

ANTECEDENTES				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal se encuentra afiliado a una EPS	X			NUEVA EPS - SUBSIDIADO
El personal se encuentra afiliado a una ARL		X		
Se realiza exámenes médicos ocupacionales periódicamente		X		
RIESGOS LOCATIVOS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El hotel cuenta con señalización de seguridad del plan de emergencia	X			La organización evidencia acciones enfocadas a la prevención de los riesgos locativos, pero no está documentado.
Rutas de evacuación	X			
Señalización de prevención	X			
Señalización de prohibición	X			
Señalización de equipos contra incendios	X			
El hotel cuenta con extintores ubicados y equipados en cada nivel del edificio	X			
El hotel tiene sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía en todos los niveles		X		
Los pisos y escaleras se encuentran en buenas condiciones	X			
Los baños tienen registro de limpieza y desinfección diario		X		
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de ventilación	X			
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de higiene	X			
El hotel cuenta con botiquín de servicios médicos	X			
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal está capacitado sobre el uso de los EPP	X			No se evidencia la documentación correspondiente al uso y manejo adecuado de los elementos de EPP.
Se evidencia que los trabajadores utilizan los elementos de protección personal:	X			
* Guantes	X			
* Calzado Antideslizante		X		
* Gafas		X		
* Tapabocas	X			
* Mandil (delantal)	X			
* Faja lumbar según la necesidad			X	No se requiere.
* Protector respiratorio (máscara media o full con cartuchos)			X	No se requiere.
Cuentan con cuarto para guardar los elementos de protección personal		X		
RIESGO BIOMECANICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Realizan movimientos repetitivos	X			No existe la documentación correspondiente a la prevención del riesgo biomecánico.
*Mover elementos de carga		X		
*Limpieza de paredes, puertas, ventanas	X			
*Empujar carro de limpieza		X		
*Permanece en posición de pie más del tiempo prolongado	X			
Cuentan con cuchillos de mango antideslizantes			X	No cuenta con servicio de restaurante.
Siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminación biológica	X			
Se realiza revisión periódica y mantenimiento a las cortadoras o picadoras			X	No se hace uso de estas herramientas.
Establecen métodos de trabajos adecuados que eviten riesgos de temperaturas elevadas en superficies o líquidos.			X	

RIESGO QUÍMICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal cuenta con condiciones de seguridad para manipulación de químicos	X			No existe la documentación correspondiente al manejo adecuado de sustancias químicas.
Cuentan con almacenamiento debidamente etiquetados los productos químicos	X			
Se evidencia relación de productos químicos utilizados		X		
Hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad		X		
Cuentan con clasificación y manejo para depositar residuos	X			
Cuentan con formación de manipulación de productos químicos		X		
Cuentan con carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad		X		
RIESGO FÍSICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia exposición a ruidos externos e internos del establecimiento		X		No existe la documentación correspondiente a la prevención del riesgo físico.
Se registra baja iluminación para el área de recepción donde esfuerce la vista		X		
Cuentan con temperatura ideales para el personal encargado de vigilancia			X	No cuenta con este personal.
Se realiza rotación de tareas para posibles lesiones		X		
Manejan maquinaria que prolongue vibraciones repetitivas			X	No cuenta con estas herramientas.
RIESGO PSICOSOCIAL				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia inadecuado apoyo social que presenten altos niveles de estrés		X		No existe la documentación correspondiente a los procesos de promoción, prevención, a atención a los riesgos psicosociales.
Cuentan con al menos 15 minutos de descanso dentro del ritmo de trabajo para el personal	X			
Se realiza rotación de tareas para prevención de alto ritmo de trabajo		X		
RIESGO ELÉCTRICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se conserva enchufes y cables en perfecto estado	X			No existe la documentación correspondiente a la promoción y prevención del riesgo eléctrico.
Se cubre los equipos antes de las operaciones de limpieza			X	
Evitan el uso de conectores múltiples	X			
Reservan el cuidado de uso de fuentes de calor que provoquen incendios en el	X			
RIESGO BIOLÓGICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existe un espacio dentro de las instalaciones para el consumo de alimentos y bebidas con protocolo de bioseguridad frente al covid-19			X	al uso y manejo adecuado de los espacios del hotel con medidas de seguridad, pero se acoge a los protocolos establecidos desde el gobierno nacional.
El hotel cuenta con uso de salas de comedor, de descanso, estableciendo medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad e higiene frente al covid-19	X			
Personal cuenta con protocolo de bioseguridad para atención a huéspedes frente al covid-19	X			
TRABAJO EN ALTURAS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existen medidas pasivas y activas de protección para la seguridad del trabajador		X		No se realiza trabajo en alturas con el personal de la empresa pero sí se contrata un personal externo para realizar éstos trabajos.
* Cuenta con escaleras que sobrepasen de al menos 1 metro al punto de apoyo superior			X	
* Se realiza inspección de seguridad antes de manipular las escaleras			X	
* Tiene formación para el ascenso y descenso al momento de la manipulación de escaleras			X	
* Evitan colocar herramientas que puedan generar algún tipo de lesión.			X	
PREVENCIÓN				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Sabe que es una enfermedad laboral	X			Se ha hecho recomendaciones por parte del dueño de la empresa, pero no se evidencia éste ejercicio en documento.
Ha recibido alguna capacitación para la prevención de riesgos laborales		X		
Le gustaría recibir información sobre cómo puede prevenir las enfermedades laborales	X			

4. Anexo 4. Lista de chequeo hotel 4.

LISTA DE CHEQUEO ENFOCADA EN LOS RIESGOS LABORALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN EL MUNICIPIO DE MITÚ (VAUPÉS)

Fecha de visita Mayo 02 de 2021 Dirección [REDACTED]
 Barrio [REDACTED] Número de trabajadores 1
 Tipo de hotel Alojamiento (Pasadías) Duración laboral de cada trabajador Tiempo Completo - Posada familiar
 Nombre de hotel [REDACTED]
 Nombre del trabajador [REDACTED] Nivel de escolaridad Profesional en Seguridad Industrial

ANTECEDENTES				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal se encuentra afiliado a una EPS	X			
El personal se encuentra afiliado a una ARL	X			El señor es dueño de la empresa y paga independientemente su seguridad social en salud.
Se realiza exámenes medicos ocupacionales periodicamente		X		
RIESGOS LOCATIVOS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El hotel cuenta con señalizacion de seguridad del plan de emergencia	X			Se evidencia actividades encaminadas a la prevención de riesgos locativos, pero no existe ninguna documentación al respecto.
Rutas de evacuacion	X			
Señalizacion de prevencion	X			
Señalizacion de prohibicion	X			
Señalizacion de equipos contra incendios	X			
El hotel cuenta con extintores ubicados y equipados en cada nivel del edificio	X			
El hotel tiene sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía en todos los niveles		X		
Los pisos y escaleras se encuentran en buenas condiciones	X			
Los baños tienen registro de limpieza y desinfección diario		X		
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de ventilacion	X			
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de higiene	X			
El hotel cuenta con botiquín de servicios médicos	X			
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal está capacitado sobre el uso de los EPP	X			Aunque el dueño de la empresa conoce sobre la importancia del uso y manejo de los EPP, no se evidencia documentado de las actividades realizadas para este concepto.
Se evidencia que los trabajadores utilizan los elementos de protección personal:		X		
* Guantes		X		
* Calzado Antideslizante		X		
* Gafas		X		
* Tapabocas	X			
* Mandil (delantal)		X		
* Faja lumbar según la necesidad			X	No se hace uso de estos elementos.
* Protector respiratorio (mascara media o full con cartuchos)			X	No se hace uso de estos elementos.
Cuentan con cuarto para guardar los elementos de proteccion personal		X		
RIESGO BIOMECANICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Realizan movimientos repetitivos	X			En la empresa, los trabajos con exposición al riesgo biomecánico son contratados por personal externo; pero para empresa no se evidencia la documentación correspondiente a la prevención de este tipo de riesgo.
*Mover elementos de carga		X		
*Limpieza de paredes, puertas, ventanas		X		
*Empujar carro de limpieza		X		
*Permanece en posicion de pie mas del tiempo prolongado		X		
Cuentan con cuchillos de mango antideslizantes			X	
Siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminacion biologica	X			
Se realiza revision periodica y mantenimiento a las cortadoras o picadoras			X	
Establecen metodos de trabajos adecuados que eviten riesgos de temperaturas elevadas en superficies o liquidos.		X		

RIESGO QUÍMICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal cuenta con condiciones de seguridad para manipulación de químicos	X			No existe la documentación correspondiente al manejo y mantenimiento adecuado de sustancias químicas.
Cuentan con almacenamiento debidamente etiquetados los productos químicos	X			
Se evidencia relación de productos químicos utilizados	X			
Hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad		X		
Cuentan con clasificación y manejo para depositar residuos	X			
Cuentan con formación de manipulación de productos químicos	X			
Cuentan con carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad		X		
RIESGO FÍSICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia exposición a ruidos externos e internos del establecimiento		X		La exposición al riesgo físico es nulo, aunque para el futuro es necesario documentarlo, lo cual no se ha trabajado.
Se registra baja iluminación para el área de recepción donde esfuerce la vista		X		
Cuentan con temperatura ideales para el personal encargado de vigilancia			X	No cuenta con este personal.
Se realiza rotación de tareas para posibles lesiones			X	
Manejan maquinaria que prolongue vibraciones repetitivas			X	No cuenta con estas herramientas.
RIESGO PSICOSOCIAL				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia inadecuado apoyo social que presenten altos niveles de estrés		X		Por ser el dueño el mismo trabajador, no se ha sentido la afectación del riesgo psicosocial en la empresa. No existe la documentación
Cuentan con al menos 15 minutos de descanso dentro del ritmo de trabajo para el personal			X	
Se realiza rotación de tareas para prevención de alto ritmo de trabajo			X	
RIESGO ELÉCTRICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se conserva enchufes y cables en perfecto estado	X			No existe la documentación correspondiente para el riesgo eléctrico; además, el desarrollo de las actividades de esta índole; el personal es contratado por personas externas.
Se cubre los equipos antes de las operaciones de limpieza			X	
Evitan el uso de conectores múltiples	X			
Reservan el cuidado de uso de fuentes de calor que provoquen incendios en el	X			
RIESGO BIOLÓGICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existe un espacio dentro de las instalaciones para el consumo de alimentos y bebidas con protocolo de bioseguridad frente al covid-19	X			No existe la documentación correspondiente; el establecimiento no cuenta con espacios para consumo de alimentos (Restaurante).
El hotel cuenta con uso de salas de comedor, de descanso, estableciendo medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad e higiene frente al covid-19	X			
Personal cuenta con protocolo de bioseguridad para atención a huéspedes frente al covid-19	X			
TRABAJO EN ALTURAS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existen medidas pasivas y activas de protección para la seguridad del trabajador		X		No existe ninguna documentación correspondiente; los trabajos para este caso son contratados por personas externas.
* Cuenta con escaleras que sobrepasen de al menos 1 metro al punto de apoyo superior			X	
* Se realiza inspección de seguridad antes de manipular las escaleras			X	
* Tiene formación para el ascenso y descenso al momento de la manipulación de escaleras			X	
* Evitan colocar herramientas que puedan generar algún tipo de lesión.			X	
PREVENCIÓN				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Sabe que es una enfermedad laboral	X			El señor, como dueño de la empresa y docente del SENA; tiene conocimiento del tema laboral y enfermedades laborales.
Ha recibido alguna capacitación para la prevención de riesgos laborales	X			
Le gustaría recibir información sobre cómo puede prevenir las enfermedades laborales	X			

5. Anexo 5. Lista de chequeo hotel 5.

LISTA DE CHEQUEO ENFOCADA EN LOS RIESGOS LABORALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN EL MUNICIPIO DE MITÚ (VAUPÉS)

Fecha de visita	Mayo 12 de 2021	Dirección	
Barrio		Número de trabajadores	4
Tipo de hotel	Alojamiento y restaurante	Duración laboral de cada trabajador	8 Horas
Nombre de hotel			
Nombre del trabajador		Nivel de escolaridad	Bachiller

ANTECEDENTES				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal se encuentra afiliado a una EPS	X			NUEVA EPS - SUBSIDIADO
El personal se encuentra afiliado a una ARL		X		
Se realiza exámenes medicos ocupacionales periodicamente		X		
RIESGOS LOCATIVOS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El hotel cuenta con señalizacion de seguridad del plan de emergencia	X			Es evidente que la organizacion realiza las actividades de prevención a los riesgos locativos; pero no está documentado ningún ejercicio al
Rutas de evacuacion	X			
Señalizacion de prevencion	X			
Señalizacion de prohibicion	X			
Señalizacion de equipos contra incendios	X			
El hotel cuenta con extintores ubicados y equipados en cada nivel del edificio	X			
El hotel tiene sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía en todos los niveles		X		
Los pisos y escaleras se encuentran en buenas condiciones			X	
Los baños tienen registro de limpieza y desinfección diario		X		
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de ventilacion	X			
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de higiene	X			
El hotel cuenta con botiquín de servicios médicos	X			
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal está capacitado sobre el uso de los EPP		X		No se evidencia documentado lo correspondiente al uso y manejo adecuado de los elementos de protección personal.
Se evidencia que los trabajadores utilizan los elementos de protección personal:	X			
* Guantes	X			
* Calzado Antideslizante		X		
* Gafas		X		
* Tapabocas	X			
* Mandil (delantal)	X			
* Faja lumbar según la necesidad			X	
* Protector respiratorio (mascara media o full con cartuchos)			X	
Cuentan con cuarto para guardar los elementos de proteccion personal	X			
RIESGO BIOMECANICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Realizan movimientos repetitivos	X			No existe la documentación correspondiente a la prevención de los riesgos biomecánicos.
*Mover elementos de carga		X		No es representativo este ejercicio.
*Limpieza de paredes, puertas, ventanas	X			
*Empujar carro de limpieza		X		No cuenta con esta herramienta.
*Permanece en posicion de pie mas del tiempo prolongado	X			
Cuentan con cuchillos de mango antideslizantes	X			
Siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminacion biologica	X			
Se realiza revision periodica y mantenimiento a las cortadoras o picadoras		X		
Establecen metodos de trabajos adecuados que eviten riesgos de temperaturas elevadas en superficies o liquidos.	X			

RIESGO QUÍMICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal cuenta con condiciones de seguridad para manipulación de químicos	X			Realiza actividades correspondientes al manejo adecuado de las sustancias químicas pero no se evidencia la documentación correspondiente.
Cuentan con almacenamiento debidamente etiquetados los productos químicos	X			
Se evidencia relación de productos químicos utilizados	X			
Hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad		X		
Cuentan con clasificación y manejo para depositar residuos	X			
Cuentan con formación de manipulación de productos químicos		X		
Cuentan con carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad		X		
RIESGO FÍSICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia exposición a ruidos externos e internos del establecimiento		X		Aunque la exposición al riesgo físico es baja para la organización es necesario mirar en la opción de empezar a documentar que posiblemente puede ser de utilidad para un futuro cercano.
Se registra baja iluminación para el área de recepción donde esfuerce la vista		X		
Cuentan con temperatura ideales para el personal encargado de vigilancia		X		No cuenta con este personal.
Se realiza rotación de tareas para posibles lesiones		X		
Manejan maquinaria que prolongue vibraciones repetitivas			X	No hacen uso de estas herramientas.
RIESGO PSICOSOCIAL				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia inadecuado apoyo social que presenten altos niveles de estrés		X		Realizan acciones para la prevención del riesgo psicosocial pero no se evidencia la documentación correspondiente.
Cuentan con al menos 15 minutos de descanso dentro del ritmo de trabajo para el personal	X			
Se realiza rotación de tareas para prevención de alto ritmo de trabajo		X		
RIESGO ELÉCTRICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se conserva enchufes y cables en perfecto estado	X			No está documentado
Se cubre los equipos antes de las operaciones de limpieza			X	
Evitan el uso de conectores múltiples	X			
Reservan el cuidado de uso de fuentes de calor que provoquen incendios en el	X			
RIESGO BIOLÓGICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existe un espacio dentro de las instalaciones para el consumo de alimentos y bebidas con protocolo de bioseguridad frente al covid-19	X			Para la prevención del riesgo biológico la empresa establece que atenderá las recomendaciones o protocolos emitidas por el gobierno nacional.
El hotel cuenta con uso de salas de comedor, de descanso, estableciendo medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad e higiene frente al covid-19	X			
Personal cuenta con protocolo de bioseguridad para atención a huéspedes frente al covid-19	X			
TRABAJO EN ALTURAS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existen medidas pasivas y activas de protección para la seguridad del trabajador	X			No se realiza actividades de trabajo en alturas, ya que en los casos necesarios se contrata con personal externo.
* Cuenta con escaleras que sobrepasen de al menos 1 metro al punto de apoyo superior			X	
* Se realiza inspección de seguridad antes de manipular las escaleras			X	
* Tiene formación para el ascenso y descenso al momento de la manipulación de escaleras			X	
* Evitan colocar herramientas que puedan generar algún tipo de lesión.			X	
PREVENCIÓN				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Sabe que es una enfermedad laboral	X			Tienen conocimiento a las enfermedades laborales a las que están expuestos en cada una de sus labores diarias.
Ha recibido alguna capacitación para la prevención de riesgos laborales		X		
Le gustaría recibir información sobre cómo puede prevenir las enfermedades laborales	X			

6. Anexo 6. Lista de chequeo hotel 6.

LISTA DE CHEQUEO ENFOCADA EN LOS RIESGOS LABORALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN EL MUNICIPIO DE MITÚ (VAUPÉS)				
Fecha de visita	Mayo 15 de 2021	Dirección		
Barrio		Número de trabajadores	3	
Tipo de hotel	Alojamiento	Duración laboral de cada trabajador	8 Horas	
Nombre de hotel				
Nombre del trabajador		Nivel de escolaridad	Bachiller Académico	
ANTECEDENTES				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal se encuentra afiliado a una EPS	X			Nueva EPS - Subsidiado
El personal se encuentra afiliado a una ARL		X		
Se realiza exámenes medicos ocupacionales periodicamente		X		
RIESGOS LOCATIVOS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El hotel cuenta con señalizacion de seguridad del plan de emergencia	X			Es evidente que en la empresa realizan actividades encaminadas a prevenir los riesgos locativos, pero no existe la documentación correspondiente de los procesos.
Rutas de evacuacion	X			
Señalizacion de prevencion	X			
Señalizacion de prohibicion	X			
Señalizacion de equipos contra incendios	X			
El hotel cuenta con extintores ubicados y equipados en cada nivel del edificio	X			
El hotel tiene sistema de emergencia para cubrir el servicio de energía en todos los niveles		X		
Los pisos y escaleras se encuentran en buenas condiciones	X			
Los baños tienen registro de limpieza y desinfección diario		X		
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de ventilacion	X			
Las habitaciones cuenta con los requerimientos mínimos exigidos de higiene	X			
El hotel cuenta con botiquín de servicios médicos	X			
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - EPP				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal está capacitado sobre el uso de los EPP	X			Se evidencia que se hace uso de los elementos de protección personal pero no está documentado ningún proceso al respecto.
Se evidencia que los trabajadores utilizan los elementos de protección personal:	X			
* Guantes	X			
* Calzado Antideslizante		X		
* Gafas		X		
* Tapabocas	X			
* Mandil (delantal)	X			
* Faja lumbar según la necesidad			X	
* Protector respiratorio (mascara media o full con cartuchos)			X	
Cuentan con cuarto para guardar los elementos de proteccion personal		X		
RIESGO BIOMECANICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Realizan movimientos repetitivos	X			No existe ninguna documentación correspondiente a la prevención de los riesgos biomecánicos.
*Mover elementos de carga		X		
*Limpieza de paredes, puertas, ventanas	X			
*Empujar carro de limpieza		X		
*Permanece en posicion de pie mas del tiempo prolongado	X			
Cuentan con cuchillos de mango antideslizantes			X	No cuenta con servicio de restaurante.
Siguen pautas de orden y aseo para evitar contaminacion biologica	X			
Se realiza revision periodica y mantenimiento a las cortadoras o picadoras			X	No se hace uso de estas herramientas.
Establecen metodos de trabajos adecuados que eviten riesgos de temperaturas elevadas en superficies o liquidos.		X		

RIESGO QUÍMICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
El personal cuenta con condiciones de seguridad para manipulación de químicos	X			adecuado de elementos con sustancias químicas pero no es evidente la documentación correspondiente a estas actividades.
Cuentan con almacenamiento debidamente etiquetados los productos químicos	X			
Se evidencia relación de productos químicos utilizados		X		
Hacen uso del manual de la ficha de datos de seguridad		X		
Cuentan con clasificación y manejo para depositar residuos	X			
Cuentan con formación de manipulación de productos químicos		X		
Cuentan con carrito de limpieza y su protocolo de procedimiento en bioseguridad		X		
RIESGO FÍSICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia exposición a ruidos externos e internos del establecimiento		X		Se establece que no es evidente que el personal se encuentra expuesto de manera significativa al riesgo físico pero se le recomienda que inicie la documentación correspondiente en acciones de promoción y prevención del riesgo.
Se registra baja iluminación para el área de recepción donde esfuerce la vista		X		
Cuentan con temperatura ideales para el personal encargado de vigilancia			X	No cuentan con este personal.
Se realiza rotación de tareas para posibles lesiones		X		
Manejan maquinaria que prolongue vibraciones repetitivas			X	No hacen uso de estas herramientas.
RIESGO PSICOSOCIAL				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se evidencia inadecuado apoyo social que presenten altos niveles de estrés		X		No existe ninguna documentación correspondiente a la prevención de los riesgos psicosociales.
Cuentan con al menos 15 minutos de descanso dentro del ritmo de trabajo para el personal	X			
Se realiza rotación de tareas para prevención de alto ritmo de trabajo		X		
RIESGO ELÉCTRICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Se conserva enchufes y cables en perfecto estado	X			Aunque desarrollan actividades que exponen al riesgo eléctrico no se evidencia ninguna documentación correspondiente al trabajo, manipulación y capacitación frente a este caso.
Se cubre los equipos antes de las operaciones de limpieza	X			
Evitan el uso de conectores múltiples	X			
Reservan el cuidado de uso de fuentes de calor que provoquen incendios en el	X			
RIESGO BIOLÓGICO				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existe un espacio dentro de las instalaciones para el consumo de alimentos y bebidas con protocolo de bioseguridad frente al covid-19		X		La empresa acoge las recomendaciones o protocolos del gobierno nacional pero no existe documentado desde la empresa sobre la prevención del riesgo biológico.
El hotel cuenta con uso de salas de comedor, de descanso, estableciendo medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad e higiene frente al covid-19	X			
Personal cuenta con protocolo de bioseguridad para atención a huéspedes frente al covid-19	X			
TRABAJO EN ALTURAS				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Existen medidas pasivas y activas de protección para la seguridad del trabajador			X	por personal de la empresa; cuando sea necesario para esta labor se hace la contratación al personal externa.
* Cuenta con escaleras que sobrepasen de al menos 1 metro al punto de apoyo superior			X	
* Se realiza inspección de seguridad antes de manipular las escaleras			X	
* Tiene formación para el ascenso y descenso al momento de la manipulación de escaleras			X	
* Evitan colocar herramientas que puedan generar algún tipo de lesión.			X	
PREVENCIÓN				
ASPECTO A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
Sabe que es una enfermedad laboral	X			
Ha recibido alguna capacitación para la prevención de riesgos laborales		X		
Le gustaría recibir información sobre cómo puede prevenir las enfermedades laborales	X			

7. Anexo 7. Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo – hotel 1.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DIAGNÓSTICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SST <small>RESOLUCIÓN 0312 DEL 2019 - ESTÁNDARES MÍNIMOS</small>		TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
Item	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	Puntaje posible		No aplica		Calificación de la empresa o contratante	Modo de verificación	Evidencias/Observación
					Cumple totalmente	No Cumple	Justifica	No Justifica			
RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otro índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4%)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5			0			0,5	0	Aunque no se evidencia un responsable directo de SG-SST, existen actividades enfocadas al sistema. Mediante la entrevista se determina que existen acciones que representan asignación de recursos pero no se ha formalizado. La Gerencia de esta empresa afirma que han sido cuidadosos en lo relacionado a la afiliación y pago de Riesgos Laborales. No se ha hecho el trabajo de identificación.
		1.1.2 Responsables en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5			0					
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5			0					
		1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5	0,5							
		1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0,5			0					
		1.1.6 Conformación COPASST	0,5			0					
		1.1.7 Capacitación COPASST	0,5			0					
		1.1.8 Conformación Comité Consultivo	0,5			0					
		1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención – Pyp	2			0					
		1.2.2 Inducción y Reinserción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención Pyp	2			0					
I. PLANEAR	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2			0			0	0	No se ha hecho actividades de este tipo con los trabajadores.
		2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1			0					
GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1			0			0	0	Evaluación inicial del SG-SST (1%) Plan Anual de Trabajo (2%) Conservación de la documentación (2%) Retención de cuentas (1%) Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%) Comunicación (1%) Adquisiciones (1%) Contratación (2%) Gestión del cambio (1%)
		2.2.2 Evaluación e identificación de prioridades	1			0					
		2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidades, recursos con cronograma y tiempos	2			0					
		2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2			0					
		2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1			0					
		2.7.1 Matriz legal	2			0					
		2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			0					
		2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			0					
		2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2			0					
		2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			0					
GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	3.1.1 Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud	3.1.1 Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud	1			0			0	0	Tiene programado los permisos mensuales, pero no se ha documentado. Menciona que los horarios son reales con el fin crear entornos saludables, se evidencia que existen letreros para control de tabaquismo. No se evidencia documento de manejo, aun así existe un lugar designado para cada servicio. No se evidencia el documento de manejo de residuos peligrosos, pero disponen de recipientes.
		3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1			0					
		3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1			0					
		3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1			0					
		3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1			0					
		3.1.6 Restricciones y recomendaciones medicolaborales	1			0					
		3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1			0					
		3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1			0					
		3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1			0					
		3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2			0					
II. HACER	Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2			0			0	0	Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)
		3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1			0					
		3.2.4 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1			0					
		3.2.5 Medición de la severidad de la accidentalidad	1			0					
		3.2.6 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1			0					
		3.2.7 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1			0					
		3.2.8 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1			0					
		3.2.9 Medición del ausentismo por causa médica	1			0					
		3.2.10 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4			0					
		3.2.11 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4			0					
GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3			0			0	0	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)
		4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4			0					
		4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5			0					
		4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5			0					
		4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5			0					
		4.2.4 Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5			0					
		4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5			0					
		4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5			0					
		5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5			0					
		5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y lista	5			0					
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25			0			0	0	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)
		6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25			0					
		6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y balance de la auditoría	1,25			0					
		6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1,25			0					
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	7.1.1 Eliminación de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5			0			0	0	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)
		7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5			0					
		7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5			0					
		7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5			0					

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, el 0 II, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).

Monica Eliana Hernandez

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE
FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST

8. Anexo 8. Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo – hotel 2.

UNIMINUTO UNIVERSIDAD NACIONAL DEL META		SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DIAGNÓSTICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SST																					
RESOLUCIÓN 00412 DEL 2019 - ESTÁNDARES MÍNIMOS																							
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN																							
Item	Estándar	Item del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	Puntaje posible	No Cumple totalmente	No Cumple	Justifica	No Justifica	Calificación de la empresa o contratantes	Medio de verificación	Evidencias/Observación											
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	0	0	0	0	0	0													
		1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5																				
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5																				
		1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5																				
		1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de servicios especial	0,5																				
		1.1.6 Conformación COPASST	0,5																				
		1.1.7 Capacitación COPASST	0,5																				
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (6%)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención – Pyp	2	6	0	0	0	0	0	0												
			1.2.2 Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención Pyp	2																			
		1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 80 horas	2																				
		Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1										1	0	0	0	0	0	0			
			Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST																			1
		GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Evaluación Inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades										1	15	0	0	0	0	0	0		
				Plan Anual de Trabajo (2%)										2.3.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado									
			Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST										2									
Revisión de cuentas (1%)	2.6.1 Revisión sobre el desempeño		1																				
Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal		2																				
Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST		1																				
Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST		1																				
Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas		2																				
Manejo del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST		1																				
II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)		3.1.1 Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud	1	9	0	0	0	0	0	0												
		3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1																				
		3.1.3 Información al médico de los eventos de riesgo	1																				
		3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1																				
		3.1.5 Encuesta de Historias Clínicas	1																				
		3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico-laborales	1																				
		3.1.7 Estado de vida y entornos saludables (consumo de tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1																				
		3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1																				
		3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o peligrosos	1																				
		3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Referencial Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2																				
	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Registro, reporte a investigación de las enfermedades laborales, los resacas y accidentes del trabajo (5%)	3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2	5	0	0	0	0	0	0												
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1																			
		3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1																				
		3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1																				
		3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1																				
Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1	6	0	0	0	0	0	0	0													
	3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1																					
	3.3.6 Medición del ausentismo por causas médicas	1																					
GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15	0	0	0	0	0	0													
		4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4																				
		4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como peligrosas o con toxicidad aguda	3																				
		4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4																				
		4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5																				
	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5										15	0	0	0	0	0	0	0			
		4.2.3 Elaboración de procedimientos, instrucciones, fichas, protocolos	2,5																				
		4.2.4 Ejecución de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5																				
		4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5																				
		4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP, se verifica con contratista y subcontratistas)	2,5																				
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5	10	0	0	0	0	0	0	0													
	5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y entrenada	5																					
	5.1.3 Ejercicios de simulación	5																					
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25	5	0	0	0	0	0	0													
		6.1.2 Las empresas realizan auditoría por lo menos una vez al año	1,25																				
		6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1,25																				
		6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1,25																				
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	2,5	10	0	0	0	0	0	0													
		7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5																				
		7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5																				
		7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5																				
TOTALES			100																				
Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).																							
En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II o III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.																							
El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas está sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).																							
Rember Mauricio Alvarez Zarate						FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE																	
						FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST																	

9. Anexo 9. Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo – hotel 3.

UNIMINUTO UNIVERSIDAD NACIONAL DEL META UNIVERSIDAD NACIONAL DEL TOLIMA		SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DIAGNÓSTICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SST										
RESOLUCIÓN 0012 DEL 2019 - ESTÁNDARES MÍNIMOS												
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN												
Item	Estándar	Item del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	Puntaje posible		No aplica		Calificación de la empresa o contratante	Medio de verificación	Evidencias/Observación	
					Cumple totalmente	No Cumple	Justifica	No Justifica				
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5			0						
		1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5			0						
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5	4		0				0	No se tiene en cuenta que se cumplen los estándares mínimos del SG-SST, pero se evidencia acciones enfocadas al cumplimiento de los mismos como: socializaciones y otras recomendaciones que se les hace a los trabajadores.	
		1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5			0					No se tiene en cuenta el pago a Riesgos Laborales, solo se evidencia la Afiliación a Eps suaficiente.	
		1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y asignación de gestión especial	0,5			0						
		1.1.6 Conformación COPASST	0,5			0						
		1.1.7 Capacitación COPASST	0,5			0						
		1.1.8 Conformación Comité Convivencia	0,5			0						
		1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención - PyP	2			0						
		1.2.2 Inducción y Reinserción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP	2	6		0						
	1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 30 horas	2			0							
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1			0					
			2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1			0					
		Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.1.1 Evaluación e identificación de prioridades	1			0					
			2.1.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidades, recursos con cronograma y firmado	2			0					
Conservación de la documentación (2%)		2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2			0						
		2.6.1 Identificación sobre el desempeño	1	15		0						
Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)		2.7.1 Matriz legal	2			0						
		2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			0						
Adquisiciones (1%)		2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			0						
		2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2			0						
Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1			0							
	3.1.1 Descripción sociodemográfica - Diagnóstico de condiciones de salud	1			0							
II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1			0						
		3.1.3 Información al médico de las partes de cargo	1			0						
		3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros - Periodicidad - Comunicación al Trabajador	1			0						
		3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1			0						
		3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico-laborales	1			0						
		3.1.7 Exámenes de vida y entornos saludables (control de tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1			0						
		3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1			0						
		3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1			0						
		3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2			0						
		3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2			0						
	Registros, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo (6%)	3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1			0						
		3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1			0						
		3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1			0						
		3.3.3 Medición de la morbilidad por Accidentes de Trabajo	1			0						
		3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1			0						
Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1			0							
	3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1			0							
	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4			0							
	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4			0							
	4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3			0							
GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4			0						
		4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de patógenos/riesgos identificados	2,5			0						
		4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5			0						
		4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, procesos	2,5			0						
		4.2.4 Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5			0						
	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5			0						
		4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con controlista y subcontratista	2,5			0					Si se hace una revisión periódica pero no hay un documento formal.	
		5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5			0					Si se hace entrega de los EPP, pero no hay evidencia documentada.	
		5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5			0						
		5.1.3 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25			0						
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25			0						
		6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1,25			0						
		6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1,25			0						
		7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5			0						
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	7.1.3 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5			0						
		7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5			0						
		7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5			0						
		TOTALES	100			0						

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II o III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas está sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).

Se encontró con la Administradora Temporal (Yaneth Moreno)

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST

10. Anexo 10. Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo – hotel 4.

UNIMINUTO		SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DIAGNÓSTICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SST																	
RESOLUCIÓN 0312 DEL 2019 - ESTÁNDARES MÍNIMOS																			
Item	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	Puntaje posible		No aplica		Calificación de la empresa o contratante	Modo de verificación	Evidencias/Observación								
					Cumple totalmente	No Cumple	Justifica	No Justifica											
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	0,5	0	0	0	0,5	Consolidado de psgs	Aunque se evidencia actividades relacionadas al SG - SST, no existe un documento de asignación de recursos.								
		1.1.2. Responsables en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5																
		1.1.3. Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5																
		1.1.4. Adhesión al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5																
		1.1.5. Identificación de trabajadores de alto riesgo y isotación de pensión especial	0,5																
		1.1.6. Conformación COPASST	0,5																
		1.1.7. Capacitación COPASST	0,5																
		1.1.8. Conformación Comité Convivencia	0,5																
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (6%)	1.2.1. Programa Capacitación promoción y prevención - PpP	2	15	0	0	0	0	0	La administradora manifiesta que ha recibido capacitaciones por otras entidades, pero no se evidencia el Programa.								
			1.2.2. Inducción y Reinserción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PpP.	2															
		1.2.3. Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2																
		Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1. Política del SG-SST de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1								1	0	0	0	0	0		
			Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1. Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST															1
				2.2.2. Evaluación e identificación de prioridades															1
			Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1. Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidades, recursos con cronograma y firmado															2
Conservación de la documentación (2%)	2.5.1. Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST		2																
GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Rendición de cuentas (1%)	2.6.1. Rendición sobre el desempeño	1	9	0	0	0	0	0	Se realiza actividades relacionadas pero no se evidencia en documento									
	Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1. Matriz legal	2																
	Comunicación (1%)	2.8.1. Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1																
	Adquisiciones (1%)	2.9.1. Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1																
	Contratación (2%)	2.10.1. Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2																
II. HACER	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Gestión del cambio (1%)	2.1.1. Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	15	0	0	0	0	0	Realizan acciones con relación a este estándar pero no existe soporte documental. Se tiene en cuenta lo correspondiente, más no existe documento de soporte.								
		Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1. Descripción sociodemográfica - Diagnóstico de condiciones de salud	1															
			3.1.2. Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1															
			3.1.3. Información al médico de los perfiles de cargo	1															
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (6%)	3.1.4. Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros - Periodicidad - Comunicación al Trabajador	1															
			3.1.6. Custodia de Historias Clínicas	1															
			3.1.6. Restricciones y recomendaciones medicinales	1															
			3.1.7. Estilos de vida y entornos saludables (controles, tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1															
			3.1.8. Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1															
			3.1.9. Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1															
	3.2.1. Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo		2																
	Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.2.2. Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2	6	0	0	0	0	0	0	No existe documento de soporte, solo lo manifiesta.								
		3.2.3. Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1																
		3.3.1. Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1																
		3.3.2. Medición de la severidad de la accidentalidad	1																
3.3.3. Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo		1																	
GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (16%)	3.3.4. Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1	15	0	0	0	0	0	No existe documento de soporte, solo lo manifiesta.									
		3.3.5. Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1																
	3.3.6. Medición del ausentismo por causa médica	1																	
	4.1.1. Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4																	
	4.1.2. Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4																	
Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (10%)	4.1.3. Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3																	
	4.1.4. Realización mediciones ambientales, químicas, físicas y biológicas	4																	
	4.2.1. Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5																	
GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	4.2.2. Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5	10	0	0	0	0	0	No existe documento de soporte, solo lo manifiesta.									
		4.2.3. Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5																
	4.2.4. Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5																	
	4.2.5. Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5																	
	4.2.6. Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas)	2,5																	
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	5.1.1. Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5	5	0	0	0	0	0	0	No existe documento de soporte, solo lo manifiesta.								
		5.1.2. Brigada de prevención conformada, capacitada y actualizada	5																
		6.1.1. Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25																
		6.1.2. Las empresa adelanta auditoria por lo menos una vez al año	1,25																
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	6.1.3. Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria	1,25	10	0	0	0	0	0	0	No existe documento de soporte, solo lo manifiesta.								
		6.1.4. Planificación auditorias con el COPASST	1,25																
		7.1.1. Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5																
		7.1.2. Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5																
		7.1.3. Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5																
		7.1.4. Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5																
			TOTALES	100			Estado:	0,5	CONTINUO										
Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).																			
En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.																			
El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).																			
María del Carmen Nossa R.						FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE													
						FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST													

11. Anexo 11. Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo – hotel 5.

UNIMINUTO UNIVERSIDAD NACIONAL DEL META CORPORACIÓN EDUCATIVA		SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DIAGNÓSTICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SST RESOLUCIÓN 0312 DEL 2019 - ESTÁNDARES MÍNIMOS										
Item	Estándar	Item del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	TABLA DE VALORES Y CALIFICACION				Calificación de la empresa o contratante	Modo de verificación	Evidencias/Observación	
					Cumple totalmente	No cumple	No aplica Justifica	No aplica No Justifica				
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4					0			
		1.1.2. Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5									
		1.1.3. Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5									
		1.1.4. Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5									
		1.1.5. Identificación de trabajadores de alto riesgo y contratación de permisión especial	0,5									
		1.1.6. Conformación COPASST	0,5									
		1.1.7. Capacitación COPASST	0,5									
		1.1.8. Conformación Comité Convivencia	0,5									
		1.2. Programa Capacitación promoción y prevención – PVP	2									
		1.2.2. Inducción y Reinserción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PVP	2									
	1.2.3. Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 90 horas	2										
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (10%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1. Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15					0		
			2.2.1. Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1								
			2.3.1. Evaluación e identificación de prioridades	1								
			2.4.1. Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidades, acciones con cronograma y firmado	2								
2.5. Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST			2									
GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Rendición de cuentas (1%)	2.6.1. Rendición sobre el desempeño	1	9					0			
		2.7.1. Matriz legal	2									
		2.8.1. Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1									
		2.9.1. Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1									
		2.10.1. Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2									
II. HACER	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	2.11.1. Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	5					0			
		3.1.1. Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud	1									
		3.1.2. Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1									
		3.1.3. Información al respecto de los puestos de cargo	1									
		3.1.4. Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales - Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador	1									
		3.1.5. Custodia de Historias Clínicas	1									
		3.1.6. Restricciones y recomendaciones médico-laborales	1									
		3.1.7. Estilos de vida y entornos saludables (control de tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1									
		3.1.8. Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1									
		3.1.9. Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1									
	Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1. Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	6					0			
		3.2.2. Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	1									
		3.2.3. Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1									
		3.3.1. Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1									
		3.3.2. Medición de la severidad de la accidentalidad	1									
Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (5%)	3.3.3. Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1	6					0				
	3.3.4. Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1										
	3.3.5. Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1										
	3.3.6. Medición del ausentismo por causa médica	1										
	3.3.7. Medición de la incidencia de enfermedades laborales	1										
GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1. Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15					0			
		4.1.2. Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la entidad	3									
		4.1.3. Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	4									
		4.1.4. Realización mediciones ambientales, químicas, físicas y biológicas	4									
		4.2.1. Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5									
	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.2. Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5	15					0			
		4.2.3. Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5									
		4.2.4. Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5									
		4.2.5. Mantenimiento periódico de reparaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5									
		4.2.6. Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP) de acuerdo con contratos y subcontratistas	2,5									
Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1. Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5	10					0				
	5.1.2. Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5										
	6.1.1. Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25										
	6.1.2. Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25										
	6.1.3. Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1,25										
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	6.1.4. Planificación auditorías con el COPASST	1,25	10					0			
		7.1.1. Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5									
		7.1.2. Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5									
		7.1.3. Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5									
		7.1.4. Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5									
TOTALES					100		Estado	0	0	0	0	
Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).												
En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.												
El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).												
Fernando Murcia Villa												
FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE						FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST						

12. Anexo 12. Diagnóstico de cumplimiento de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo – hotel 6.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO																		
DIAGNÓSTICO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SST																		
RESOLUCION 0312 DEL 2019 - ESTÁNDARES MÍNIMOS																		
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN																		
Item	Estándar	Ítem del estándar	Valor del ítem del estándar	Peso porcentual	Puntaje posible	Cumple totalmente	No Cumple	No aplica	Justifica	No Justifica								
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	0	0	0			0								
		1.1.2. Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5															
		1.1.3. Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5															
		1.1.4. Afilación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5															
		1.1.5. Identificación de trabajadores de alto riesgo y notificación de gestión especial	0,5															
		1.1.6. Conformación COPASST	0,5															
		1.1.7. Capacitación COPASST	0,5															
		1.1.8. Conformación Comité Convivencia	0,5															
		1.2.1. Programa Capacitación promoción y prevención – Pyp	2															
		1.2.2. Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención Pyp	2															
	1.2.3. Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2																
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1. Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15	0	0	0			0							
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1. Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1														
		Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1. Evaluación e identificación de prioridades	1														
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1. Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidades, recursos con cronograma y firmado	2														
Conservación de la documentación (2%)		2.5.1. Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2															
GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Rendición de cuentas (1%)	2.6.1. Rendición sobre el desempeño	1	9	0	0	0			0								
	Normalidad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1. Matriz legal	2															
	Comunicación (1%)	2.8.1. Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1															
	Adquisiciones (1%)	2.9.1. Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1															
	Contratación (2%)	2.10.1. Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2															
	Gestión del cambio (1%)	2.11.1. Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1															
	II. HACER	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	3.1.1. Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud								1	15	0	0	0			0
			3.1.2. Actividades de Promoción y Prevención en Salud								1							
			3.1.3. Información al respecto de los niveles de carga								1							
			3.1.4. Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador								1							
3.1.5. Custodia de Historias Clínicas			1															
3.1.6. Recomendaciones y recomendaciones medicolaborales			1															
3.1.7. Estilos de vida y entornos saludables (controles, tabaquismo, alcoholismo, farmaco-dependencia y otros)			1															
3.1.8. Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras			1															
3.1.9. Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos			1															
3.2.1. Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo			2															
GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	3.2.2. Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2	5	0	0	0			0								
		3.2.3. Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1															
		3.3.1. Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1															
		3.3.2. Medición de la severidad de la accidentalidad	1															
		3.3.3. Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1															
		3.3.4. Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1															
		3.3.5. Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1															
		3.3.6. Medición del ausentismo por causa médica	1															
		4.1.1. Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4															
		4.1.2. Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4															
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	4.1.3. Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3	10	0	0	0			0								
		4.1.4. Realización mediciones ambientales, químicas, físicas y biológicas	4															
		4.2.1. Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5															
		4.2.2. Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5															
		4.2.3. Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5															
		4.2.4. Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5															
		4.2.5. Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5															
		4.2.6. Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP) se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5															
		5.1.1. Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5															
		5.1.2. Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5															
III. VERIFICAR	MEJORAMIENTO (10%)	6.1.1. Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25	5	0	0	0			0								
		6.1.2. Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25															
		6.1.3. Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1,25															
		6.1.4. Planificación auditorías con el COPASST	1,25															
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	7.1.1. Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5	10	0	0	0			0								
		7.1.2. Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5															
		7.1.3. Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5															
		7.1.4. Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5															
TOTALES			100	100	0	0	0	0	0	0								

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 288, 289, 294).

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE	FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST
-----------------------------------	--