

Sistema de Gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST)

Lady Lorena Machado

Luz Daniela Herrera

Especialización en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en el Trabajo,

Corporación Universitaria Minuto de Dios

NCR 41-56374: Opción de grado

Asesor(a): Verónica Natalia Franco Rodas

Agosto de 2023

**Tabla de Contenido**

<b>Resumen.....</b>	<b>11</b>
<b>Introducción .....</b>	<b>13</b>
<b>Justificación.....</b>	<b>15</b>
<b>Objetivo General del Trabajo de Grado.....</b>	<b>16</b>
<b>Objetivos Específicos del Trabajo de Grado .....</b>	<b>16</b>
<b>Unidad 1. Identificación de la Empresa.....</b>	<b>17</b>
<b>1. Estructura Organizacional.....</b>	<b>17</b>
<b>1.1. Organigrama.....</b>	<b>18</b>
<b>1.2. Mapa de Procesos .....</b>	<b>19</b>
<b>1.3. Planeación Estratégica .....</b>	<b>20</b>
<b>1.3.1. Misión .....</b>	<b>20</b>
<b>1.3.2. Visión .....</b>	<b>20</b>
<b>1.4. Políticas Empresariales.....</b>	<b>20</b>
<b>1.4.1. Innovación .....</b>	<b>20</b>
<b>1.4.2. Integridad.....</b>	<b>20</b>
<b>1.4.3. Compromiso y responsabilidad .....</b>	<b>20</b>
<b>1.5. Objetivo Empresarial.....</b>	<b>21</b>
<b>1.5.1. Objetivos Estratégicos .....</b>	<b>21</b>

1.5.2. <i>Objetivos Tácticos</i> .....	21
1.5.3. <i>Objetivos Operativos</i> .....	21
• Capacitar continuamente al personal en higiene y seguridad de forma que se cumpla con los requisitos sanitarios según la resolución 2674 de 2013.....	21
1.6. <b>Otros Sistemas de Gestión</b> .....	25
<b>Unidad 2. Planeación</b> .....	<b>26</b>
2.1. <b>Evaluación Inicial del SG SST.</b> .....	26
2.1.1. <i>Hallazgos</i> .....	26
2.2. <b>Plan de Trabajo Anual</b> .....	28
<b>Unidad 3. Estructura del SG SST</b> .....	<b>30</b>
3.1. <b>Objetivos del SG SST</b> .....	30
3.1.1. <i>Objetivo General</i> .....	30
3.1.2. <i>Objetivos Específicos</i> .....	30
• Incrementar el porcentaje de cumplimiento del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo. ....	30
• Elaborar la matriz de identificación de peligros y riesgos. ....	30
• Conformar y mantener los grupos de apoyo del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo. ....	30
3.2. <b>Alcance</b> .....	30

<b>3.3. Definiciones .....</b>	<b>31</b>
<i>Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo .....</i>	<i>31</i>
<i>Accidente de Trabajo .....</i>	<i>31</i>
<i>Enfermedad Laboral .....</i>	<i>31</i>
<i>Trabajo .....</i>	<i>31</i>
<i>Empleador .....</i>	<i>32</i>
<i>Amenaza .....</i>	<i>32</i>
<i>Identificación del Peligro .....</i>	<i>32</i>
<i>Peligro .....</i>	<i>32</i>
<i>Política de Seguridad y Salud en el Trabajo .....</i>	<i>32</i>
<i>Plan de Emergencia .....</i>	<i>33</i>
<i>Riesgo .....</i>	<i>33</i>
<b>3.4. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.....</b>	<b>33</b>
<b>3.5. Normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.....</b>	<b>33</b>
<b>3.6. Obligaciones y Responsabilidades .....</b>	<b>34</b>
<b>3.7. Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos por Actividad Económica .....</b>	<b>35</b>
<b>3.8. Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo .....</b>	<b>35</b>
<b>3.9. Indicadores de Estructura, Proceso y Resultado.....</b>	<b>36</b>

**3.10. Comunicación: Técnicas, Métodos para Comunicación Interna y Externa**

37

<b>Unidad 4. Aplicación del SGSST Tiempo 3 Semana .....</b>	<b>38</b>
<b>4.1. Aplicación.....</b>	<b>38</b>
<b>4.2. Gestión de los Peligros y Riesgos Diferenciados por Actividad Económica</b>	<b>38</b>
<b>4.3. Equipos y Elementos de Protección Personal .....</b>	<b>39</b>
<b>4.4. Evaluaciones Médicas Ocupacionales (Ingreso, Periódicas y de Retiro) .....</b>	<b>40</b>
<b>4.5. Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias y Desastres .....</b>	<b>41</b>
<b>4.6. Gestión del Cambio .....</b>	<b>41</b>
<b>4.7. Adquisiciones y Contratación .....</b>	<b>42</b>
<b>Unidad 5. Medición, Seguimiento y Mejora SGSST Tiempo 3 Semana .....</b>	<b>43</b>
<b>5.1. Auditoria y Revisión de la Alta Dirección.....</b>	<b>43</b>
<b>5.2. Auditoría de Cumplimiento del SG-SST.....</b>	<b>44</b>
<b>5.2.1. Programa de Auditoria.....</b>	<b>44</b>
<b>5.2.2. Plan de Auditoria .....</b>	<b>44</b>
<b>5.2.3. Listas de Verificación de Requisitos .....</b>	<b>44</b>
<b>5.2.4. Informe de Hallazgos .....</b>	<b>45</b>
<b>5.3. Revisión por la Alta Dirección .....</b>	<b>45</b>

**5.4. Investigación de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedades**

**Laborales 45**

**6. Bibliografía ..... 46**

**Índice de Tablas**

**Tabla 1. Indicadores Empresariales..... 23**

**Tabla 2. Indicadores Empresariales..... 24**

## Índice de Figuras

<b>Figura 1. Organigrama de la Empresa .....</b>	<b>18</b>
<b>Figura 2. Mapa de Procesos de la Empresa.....</b>	<b>19</b>
<b>Figura 3. Estructura del ciclo PHVA .....</b>	<b>27</b>
<b>Figura 4. Implementación del ciclo PHVA .....</b>	<b>28</b>



## **Listado de Anexos**

**Anexo 1. Evaluación Inicial**

**Anexo 2. Plan de Trabajo Anual Mil Sabores**

**Anexo 3. Políticas de SST**

**Anexo 4. Matriz de Responsabilidad Legal Panadería y Pastelería Mil Sabores**

**Anexo 5. Matriz Roles\_Responsabilidades SGSST**

**Anexo 6. Procedimiento Identificación de Peligros, Evaluación, Valoración de Riesgos y Determinación de Controles Año 2022**

**Anexo 7. Instructivo Programa de Capacitación Entrenamiento Inducción y Reinducción del SGSST**

*Anexo 7.1. Matriz de Capacitaciones del SGSST en la Panadería y Pastelería Mil Sabores*

**Anexo 8. Matriz de Indicadores**

**Anexo 9. Matriz de Comunicaciones de SST**

**Anexo 10. Matriz de Elementos de Protección Personal**

*Anexo 10.1. Ficha Técnica Guantes de Nitrilo*

*Anexo 10.2. Ficha Técnica Tapabocas*

*Anexo 10.3. Ficha Técnica Zapato Antideslizante*

**Anexo 11. Procedimiento de Valoraciones Medicas Ocupacionales**

**Anexo 12. plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante una Emergencia**

*Anexo 12.1. Matriz de Vulnerabilidad*

*Anexo 12.2 Planeación y Evacuación Simulacro*

**Anexo 13. Procedimiento de Gestión del Cambio**

**Anexo 14. Procedimiento de Proveedores y Contratistas**

**Anexo 15. Programa de Auditoria Interna**

**Anexo 16. Plan Anual de Auditoria**

**Anexo 17. Lista de Chequeo de Auditoria**

**Anexo 18. Informe de Hallazgos**

**Anexo 19. Instructivo Revisión por la Alta Gerencia**

*Anexo 19.1. Formato de Revisión por la Alta Dirección*

**Anexo 20. Procedimiento para Reporte e Investigación de Accidentes Laborales**

### **Resumen**

En la actualidad, las organizaciones han otorgado a sus colaboradores múltiples beneficios que propenden el cuidado de la salud. La seguridad y salud es responsable de garantizar que los empleadores brinden un entorno de trabajo seguro y saludable para sus empleados, reconociendo que a diario se exponen a diferentes riesgos durante el desarrollo de las actividades del día a día, enfrentados a condiciones inseguras, ya sea por confianza o falta de conocimiento del puesto de labor.

El ministerio de trabajo, por medio del decreto 1072 del 2015 y resolución 0312 de 2019, obliga a toda unidad de negocio en el territorio colombiano al desarrollo de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para generar ambientes laborales seguros.

Al iniciar la investigación del estado de la empresa panadería y pastelería Mil Sabores se realizó una evaluación inicial para obtener un mayor entendimiento de la situación actual en la que estaba la empresa en materia de SG-SST, donde se evidenció que no contaba a totalidad con un sistema que le permitiera dar seguridad a sus empleados; luego de realizar dicha investigación se desarrolló un plan de acción donde se hizo la implementación de controles y medidas preventivas adecuadas, desde la planeación, el hacer, verificar y actuar así como el diseño de modelos para la adopción de Elementos de Protección Personal (EPP) y protocolos de emergencia para enfrentar situaciones de riesgo como incendios y accidentes.

En efecto, el objetivo principal de la investigación es diseñar una estrategia que promueva el cambio cultural que se requiere para lograr la autogestión en aspectos de seguridad y salud en el trabajo, de tal manera que se minimicen las lesiones y/o posibles enfermedades

derivadas de las actividades laborales del sector manufactura en consecución con el cumplimiento de la normatividad legal vigente.

### **Introducción**

A lo largo de los años, la seguridad y salud en el trabajo ha venido evolucionando desde la edad antigua hasta la actualidad, con el fin de eliminar o minimizar los accidentes y enfermedades causadas por el trabajo. Durante la revolución industrial, en el año 1760 se comienza a establecer normas para disminuir el elevado índice de accidentabilidad y enfermedades ocupacionales en los lugares de trabajo, si bien, el interés no era proteger y garantizar la salud de sus colaboradores, era un gran avance para ellos y la salud pública en los países, se empieza a implementar estrategias para disminuir costos y aumentar la productividad de las empresas, una de ellas fue el pago de seguros de compensación, que les proporcionaba a los trabajadores atención médica e indemnizaciones en caso de accidentes y enfermedades laborales.

Con la conformación de OIT (Organización internacional del trabajo) se establece un organismo para la protección al trabajador de enfermedades generales, laborales y por accidente de trabajo, el cual debía ser aplicado y estandarizar por todos los países miembros de esta organización, de esta forma se afianza el concepto de responsabilidad social por parte de los gobernantes y empleadores teniendo como principio la protección y prevención de riesgos laborales.

Así pues, este proyecto está enfocado en el desarrollo de un sistema de seguridad y salud en el trabajo en la empresa panadería y pastelería Mil Sabores, debido a que se evidencia la necesidad de controlar mediante acciones que contribuyan a mitigar los riesgos que generan enfermedades laborales y accidentes de trabajo.

En el presente trabajo se logra evidenciar en la unidad uno, toda la planeación estratégica, y la identificación de la empresa, la estructura organizacional, el mapa de procesos, la misión, visión, políticas empresariales y el sistema de indicadores, información necesaria para realizar un análisis previo de la actividad económica de la organización.

En la Unidad dos se encuentra la evaluación inicial, con el respectivo análisis y plan de trabajo para desarrollar, esta unidad nos muestra un panorama claro y detallado sobre las condiciones actuales de la empresa, y lo que se requiere documentar e implementar, según la normatividad legal vigente colombiana, decreto 1072 2015 y resolución 0319 de 2019.

En la unidad tres se encuentra toda la estructura del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, en esta se establece los objetivos, el alcance, las políticas de seguridad y salud en el trabajo, el marco normativo, las obligaciones y responsabilidades de acuerdo con la actividad económica de la empresa, se realiza, la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos y se establece un plan de capacitación e indicadores de evaluación.

Por último, en las unidades cuatro y cinco se establecen las técnicas para la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo, con la respectiva medición y seguimiento para el mejoramiento continuo. Este proyecto está basado en el ciclo PHVA que tiene como fin la actualización constante del sistema, para garantizar el bienestar de los colaboradores y dar cumplimiento a la norma.

### **Justificación**

El presente trabajo permite identificar las condiciones en las que se encuentra la empresa Panadería y Pastelería Mil Sabores con el fin de tomar las decisiones correctas para elaborar el sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo, mediante la aplicación de la normatividad legal vigente. Las bases que predicen sobre la necesidad de un sistema de seguridad y salud en el trabajo están determinadas por reglamentaciones como, la ley novena de 1979, que establece la obligación de contar con un Programa de Salud Ocupacional en los lugares de trabajo; con la resolución 2400 de 1979, que refiere las disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo; también la resolución 1016 de 1989, estipula la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores del país; y de manera reiterada, el decreto 1072 del 2015, establece el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST). Por tanto, sin las reglamentaciones establecidas, no se podrá elaborar ningún Sistema de Gestión pertinente, ya que, al momento de un incidente de trabajo, accidente de trabajo o enfermedad laboral, es la norma quien discrimina sobre los niveles y las condiciones de riesgo laboral y la debida ejecución de trabajo seguro.

Esta elaboración del SG-SST permitirá que en la empresa Panadería y Pastelería Mil Sabores para el año 2023, cuente con un ambiente de trabajo seguro, y reconozca la importancia del autocuidado y la seguridad laboral.

### **Objetivo General del Trabajo de Grado**

Elaborar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para panadería y pastelería mil sabores en el año 2023, teniendo en cuenta la normatividad legal vigente.

### **Objetivos Específicos del Trabajo de Grado**

- Realizar el diagnóstico inicial del sistema de seguridad y salud en el trabajo en la empresa panadería y Pastelería Mil sabores para el año 2023.
- Diseñar y establecer los objetivos y la política del SGSST para el año 2023.
- Establecer la matriz de requisitos legales de la empresa Panadería y Pastelería Mil Sabores en el año 2023.
- Diseñar el plan de trabajo anual del SGSST para el año 2023.
- Realizar la identificación de peligros y la evaluación de riesgos y determinación de control para el año 2023.
- Asignar el presupuesto e indicadores del SGSST en la empresa para el año 2023.



### Unidad 1. Identificación de la Empresa

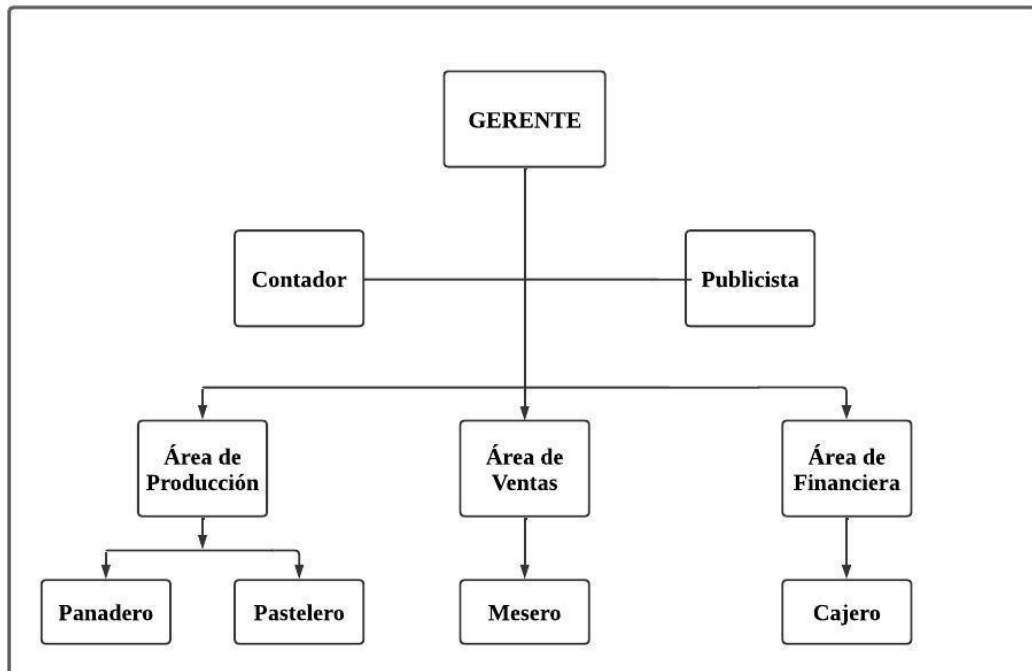
#### 1. Estructura Organizacional

- **Razón social:** Panadería y pastelería mil sabores.
- **NIT:** 16.228.699-6.
- **Dirección:** CRA 3 1 A BARRIO SAN VICENTE.
- **Teléfono:** (601) 2101379 – 3177754218.
- **Actividad económica:** 1081 actividades de panadería y pastelería.
- **Riesgo:** III
- **Sede:** Cartago Valle
- **Cantidad trabajadores:** 4
- **ARL:** Sura

## 1.1. Organigrama

**Figura 1. Organigrama de la Empresa**

*Organigrama de la empresa Panadería y Pastelería mil sabores*

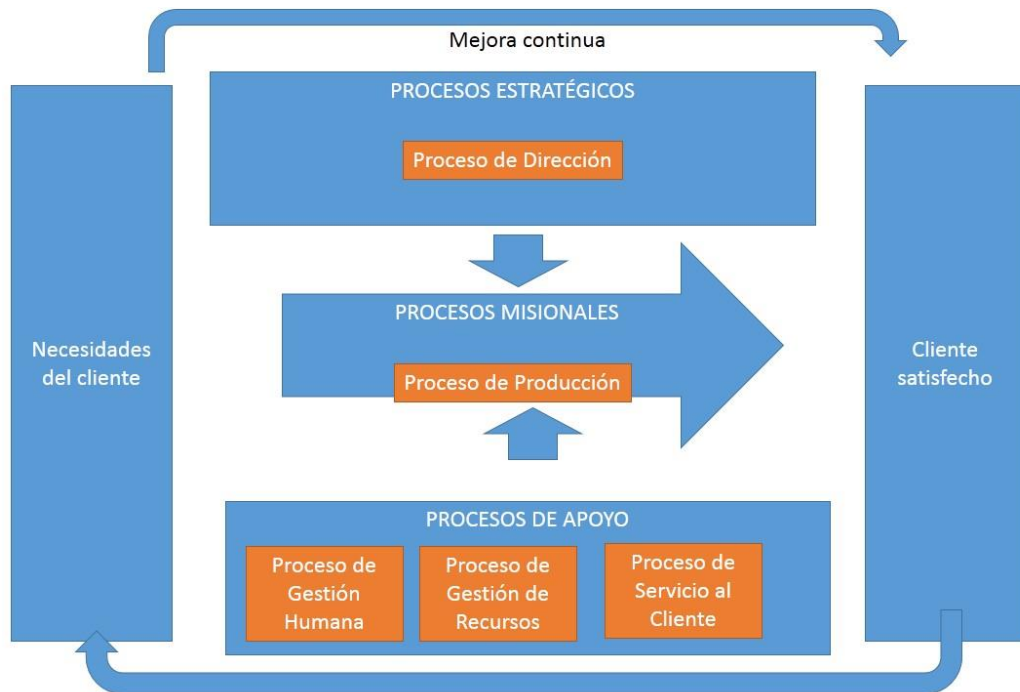


**Fuente:** Tomado de la empresa Panadería y Pastelería mil sabores.

## 1.2. Mapa de Procesos

**Figura 2. Mapa de Procesos de la Empresa**

*Mapa de procesos de la empresa Panadería y Pastelería mil sabores*



**Fuente:** Tomado de la empresa Panadería y Pastelería mil sabores.

### **1.3. Planeación Estratégica**

#### ***1.3.1. Misión***

Deleitar los paladares de toda la familia con una amplia gama de productos alimenticios innovadores, procurando la confianza de nuestros consumidores gracias a procesos con altos estándares de calidad y cultura de servicio al cliente.

#### ***1.3.2. Visión***

En el año 2028 seremos reconocidos por productos alimenticios con altos estándares de calidad e innovadores, clientes satisfechos y un equipo de trabajo comprometido con la cultura del servicio que nos permite consolidarnos en el mercado regional.

### **1.4. Políticas Empresariales**

#### ***1.4.1. Innovación***

La evolución es importante para seguir avanzando y alcanzar nuestra visión empresarial, por esta razón desarrollamos cada vez más estrategias de creatividad, que conquisten los gustos de nuestros clientes.

#### ***1.4.2. Integridad***

La confianza depositada por los clientes representa un pilar fuerte para el crecimiento, nuestras acciones reflejan seguridad y transparencia en cada proceso.

#### ***1.4.3. Compromiso y responsabilidad***

Siempre asumimos el compromiso y la responsabilidad que tenemos con nuestros clientes de ofrecerles un mejor servicio, con la mejor atención y más alta calidad en productos, sabemos

que muchos hogares necesitan de nuestros servicios, lo que nos lleva a mejoramiento continuo en la calidad y producción.

### **1.5. Objetivo Empresarial**

#### **1.5.1. Objetivos Estratégicos**

- Buscar nuevos clientes y puntos de distribución a nivel regional.
- Desarrollar estrategias que permitan un mayor reconocimiento y aumento del rendimiento actual .

#### **1.5.2. Objetivos Tácticos**

- Implementar nuevas técnicas de procedimientos que cumplan con buenas prácticas alimenticias en la preparación de los productos.
- Implementar un sistema de satisfacción al cliente con indicadores clave que garanticen la propuesta de valor.
- Identificar las necesidades del cliente objetivo como insumo para mejorar la oferta de productos y servicios.
- Realizar un estudio que nos permita identificar las debilidades y fortalezas de la competencia.

#### **1.5.3. Objetivos Operativos**

- Capacitar continuamente al personal en higiene y seguridad de forma que se cumpla con los requisitos sanitarios según la resolución 2674 de 2013.

- Capacitar al personal en las nuevas técnicas de pastelería y panadería que permitirán mejorar la calidad de los productos.
- Elaborar el procedimiento de PQR mediante el cual se mida la satisfacción de los clientes, lo que permitirá identificar las oportunidades de mejora.
- Implementar un programa de beneficios para fidelizar a clientes regulares.
- Mejorar la atención al cliente teniendo en cuenta sus gustos, ofreciendo un servicio más personalizado y enfocado a sus necesidades
- Presentar portafolio de productos a posibles clientes corporativos potenciales.
- Ampliar la gama de productos de panadería y pastelería.
- Implementar contenido digital.

**Tabla 1. Indicadores Empresariales**

*Sistemas de indicadores empresariales*

<b>Indicador</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Medición</b>	<b>Meta</b>	<b>Periodicidad</b>
Capacitación del personal	Capacitar continuamente al personal en Higiene y seguridad de forma que se cumpla con los requisitos sanitarios según la resolución 2674 de 2013.	Cantidad de personal capacitado	Para el año 2024 tener el 100% del personal capacitado	Anual
Capacitación del personal	Capacitar al personal en las nuevas técnicas de pastelería y panadería que permitirán mejorar la calidad de los productos.	Cantidad de personal capacitado	Para el año 2026 tener el 80% del personal capacitado	semestral
Satisfacción del cliente	Elaborar el procedimiento de PQR mediante el cual se mida la satisfacción de los clientes, lo que permitirá identificar las oportunidades de mejora.	Cantidad de encuestas aplicadas	Al año 2025 incrementar en un 80% la satisfacción del cliente	Mensual
Programa de Fidelización	Implementar un programa de beneficios para fidelizar a clientes regulares	Can de compras realizadas en el mes	Para el año 2027 aumentar en un 30% la cantidad de clientes regulares	Mensual

**Fuente:** Tomado de la empresa Panadería y Pastelería mil sabores.

**Tabla 2. Indicadores Empresariales**

*Sistemas de indicadores empresariales*

<b>Indicador</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Medición</b>	<b>Meta</b>	<b>Periodicidad</b>
Oportunidad en la atención	Mejorar la atención al cliente teniendo en cuenta sus gustos, ofreciendo un servicio ágil, más personalizado y enfocado a sus necesidades	Cantidad de encuestas aplicadas	Para el año 2025, disminuir los tiempos de atención para nuestros clientes en un 50%	Mensual
Ampliar el mercado objetivo	Presentar portafolio productos a posibles clientes potenciales.	Can de visitas realizadas a clientes corporativos	Para el año 2023 tener 5 convenios con empresas de la región	Mensual
Elaborar nuevos productos	Ampliar la gama de productos y buscar nuevos clientes en la región	Can de productos nuevos	Incrementar la variedad de los productos en un 60% para el año 2026	Anual
Ampliar el mercado objetivo	Implementar contenido digital	Can de clientes nuevos y pedidos realizados	para el año 2024 contar con redes sociales dar a conocer nuestros servicios en un 50%	Anual

**Fuente:** Tomado de la empresa Panadería y Pastelería mil sabores.



### 1.6. Otros Sistemas de Gestión

La implementación de los sistemas integrados en Calidad, seguridad ambiental y SGSST, le permite a la empresa mejorar sus productos y servicios, cumplir con las normas de regulación ambiental y cuidar de la salud de sus colaboradores, evitando aplicación de multas y sanciones por las entidades reglamentarias, actualmente la empresa panadería y pastelería mil sabores, no cuenta con los sistemas de gestión en la calidad y sistema de gestión ambiental.

### Unidad 2. Planeación

#### 2.1. Evaluación Inicial del SG SST.

##### 2.1.1. Hallazgos

Dentro de la autoevaluación inicial realizada en la empresa Panadería y Pastelería Mil sabores, se evidencia que, cumple con el 0.68% Según normatividad exigida por la autoridad competente, de acuerdo con la evaluación inicial se requiere que la empresa inicie el desarrollo del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo cumpliendo con el ciclo PHVA, estableciendo los objetivos y procedimiento para la implementación y cumplimiento del sistema.

Dentro la inspección realizada, se encontró que la empresa no cuenta con los documentos escritos como la política de SST, ni la socialización de la misma, al igual que el plan de trabajo anual, La identificación de riesgos, peligros y una valoración de los mismos, el plan de capacitación para los trabajadores e indicadores de estructura, así como la conformación del comité de convivencia laboral y COPASST (comité paritario de seguridad y salud en el trabajo), Evaluación de simulacros, también seguimiento a acciones preventivas y correctivas entre otras actividades; reglamentadas en el decreto 1072 de 2015, requeridas en la empresa para la prevención de riesgos y disminución de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

Se identifica que, el gerente y los trabajadores se encuentran expuesto y con poca información sobre seguridad y salud en el trabajo, aunque la empresa está conformada hace 15 años, no tiene como prioridad implementar un sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo y mucho menos designar un presupuesto para la contratación de un responsable que lo implemente.

Si bien, la empresa realiza el pago de la seguridad social de sus trabajadores, entre las cuales se encuentra las cotizaciones correspondientes a la ARL, no se evidencia un registro oficial de la empresa ante la administradora, lo que impide que la empresa cuente con el apoyo y seguimiento de esta.

Por lo anterior, la empresa se encuentra en un estado crítico y requiere de inmediato la elaboración e implementación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, de acuerdo con la estructura del ciclo PHVA, con la intención de evitar accidentes de trabajo, enfermedades laborales, sanciones y procesos legales (Ver anexo 1).

### Figura 3. Estructura del ciclo PHVA

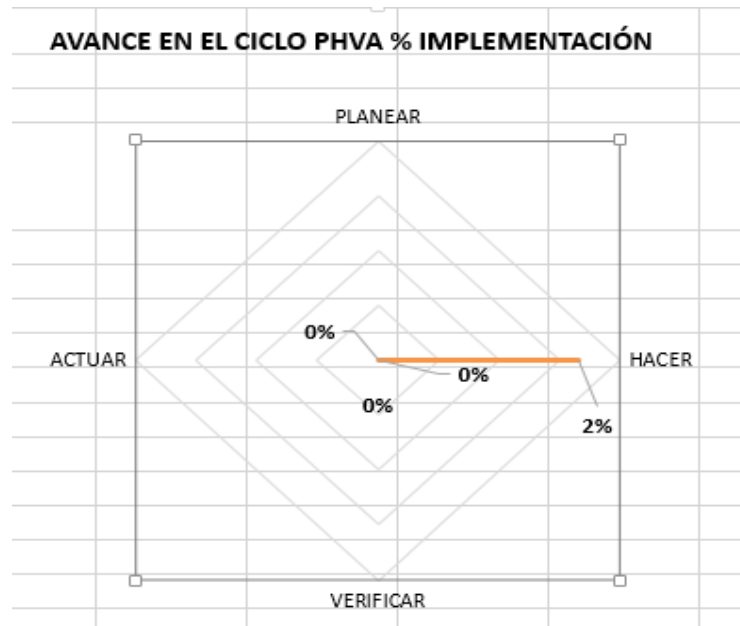
Avance en el ciclo PHVA

AVANCE EN EL CICLO PHVA						
Elemento	Item(s)	Puntaje obtenido en evidencia	Puntaje obtenido en implementación	Total	Ponderación del Item	% Implementación
PLANEAR	29	0	0	0%	30%	0%
HACER	30	0	2	2%	30%	0%
VERIFICAR	10	0	0	0%	20%	0%
ACTUAR	8	0	0	0%	20%	0%
<b>Total</b>	<b>77</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		<b>100%</b>	<b>0,48%</b>

Fuente: Evaluación inicial-Elaboración propia

**Figura 4. Implementación del ciclo PHVA**

Avance en el ciclo PHVA % implementación



**Fuente:** Evaluación inicial-Elaboración propia

## 2.2. Plan de Trabajo Anual

De acuerdo a la evaluación inicial realizada, detectamos que en la empresa Panadería y Pastelería Mil Sabores, se debe diseñar y desarrollar un plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo, a partir de los riesgos y peligros prioritarios identificados en la evaluación inicial, para así tener una mejor perspectiva de las actividades a realizar, definiendo los responsables, recursos y períodos de ejecución a través de un cronograma de actividades.

Por lo tanto, se identificó que desde el planear, la empresa debe documentar el sistema de gestión en un 100% de acuerdo el Decreto 1072 de 2015, es decir, elaborar políticas de seguridad y salud en el trabajo, plan de trabajo anual, matriz de roles y responsabilidades, procedimiento de

identificación de peligros, valoración de riesgo con su respectiva matriz e indicadores de cumplimiento, entre otros; por lo tanto, se hará mayor énfasis en este ciclo.

En la fase del hacer, se pretende comunicar políticas, elaborar programa de capacitación, conformar las brigadas de emergencia y COPASST o vigía y todo lo mencionado hasta la inducción y reinducción de personal, para ello la empresa debe de contar con para ello la empresa debe designar u presupuesto que permita diseñar y realizar las actividades de cada uno de los programas propuestos por el SG-SST.

De igual modo, en el ciclo del verificar, se evidencia con la autoevaluación que, los formatos, registros, indicadores, informes, evaluaciones y alcance no se encuentran diseñados por la empresa, por lo tanto, con el plan de trabajo anual se traza la forma de alcanzarlos correctamente.

Así mismo, en la fase del actuar, se debe implementar todas las actividades propuestas y hacer un seguimiento para el mejoramiento continuo, que contribuya a mitigar los peligros existentes y la prevención de nuevos (Ver anexo 2).

### Unidad 3. Estructura del SG SST.

#### 3.1. Objetivos del SG SST.

##### 3.1.1. *Objetivo General*

Diseñar el sistema Gestión de salud y seguridad en el trabajo en la empresa Panadería y pastelería mil sabores para el año 2023, de acuerdo con la normatividad vigente.

##### 3.1.2. *Objetivos Específicos*

- Incrementar el porcentaje de cumplimiento del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo.
- Elaborar la matriz de identificación de peligros y riesgos.
- Conformar y mantener los grupos de apoyo del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.

#### 3.2. Alcance

Este programa tiene como alcance a los directivos, trabajadores, proveedores, clientes y visitantes y es transversal con todos los procesos que se dan en la empresa.

Los directivos y en especial el encargado de SGSST deben velar porque se dé cumplimiento a todos los requerimientos aquí contemplados y brindar un ambiente sano y seguro para todas las personas, fortaleciendo las actividades que disminuyan el riesgo de accidentalidad y enfermedades laborales.

### 3.3. Definiciones

#### *Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo*

Este sistema consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en el trabajo.

#### *Accidente de Trabajo*

Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.

#### *Enfermedad Laboral*

Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. El Gobierno Nacional determinará, en forma periódica, las enfermedades que se consideran como laborales y en los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades laborales, pero se demuestre la relación de causalidad con los factores de riesgo ocupacionales será reconocida como enfermedad laboral, conforme lo establecido en las normas legales vigentes.

#### *Trabajo*

El trabajo que regula este código es toda actividad humana libre, ya sea material o intelectual, permanente o transitoria, que una persona natural ejecuta conscientemente al servicio

de otra, y cualquiera que sea su finalidad, siempre que se efectúe en ejecución de un contrato de trabajo.

### ***Empleador***

Es la persona natural o jurídica, obligada a presentar declaración del impuesto sobre la renta y Complementarios, que emplee mediante contrato de trabajo a mujeres víctimas de la violencia.

### ***Amenaza***

Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.

### ***Identificación del Peligro***

Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.

### ***Peligro***

Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.

### ***Política de Seguridad y Salud en el Trabajo***

Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.



### ***Plan de Emergencia***

Método aplicado en forma de simulacros y en diagramas, por medio de avisos, carteleras, para informar cómo se debe de actuar en caso de emergencia, bien sea generada por el riesgo de una explosión y/o desastres naturales (sismos y/o erupción de volcán galeras), con el objetivo de Preservar sus vidas y las de terceros.

### ***Riesgo***

Probabilidad de ocurrencia o exposición.

### **3.4. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo**

Las políticas de seguridad y salud en el trabajo son diseñadas para velar por el bienestar los de trabajadores, protegiéndolos de accidentes de trabajo y enfermedad laboral, lo que permite reducir los costos, aumentar la productividad y evitar multas y sanciones por incumpliendo de la normatividad legal vigente. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las políticas de seguridad y salud en el trabajo avaladas por la gerencia y socializadas con todo el personal de la panadería y pastelería mil sabores (Ver anexo 3).

### **3.5. Normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo**

La matriz de responsabilidad legal es un instrumento indispensable para identificar y gestionar los riesgos asociados a la actividad económica de la empresa, esta permite tomar decisiones acertadas, de acuerdo a la normatividad legal vigente, Dentro de la matriz se citan normas requeridas para el funcionamiento del sistema de gestión de la panadería y Pastelería Mil Sabores, las cuales tienen un ordenamiento que va desde primer nivel hasta quinto nivel, clasificadas en leyes, decretos, resoluciones, recomendación y circulares, las normas

mencionadas en esta matriz, permiten a la empresa dar un cumplimiento legal a la gestión del sistema de SST y a su vez detectar los planes de acción que se deben mejorar e implementar.

Entre ellos se encuentran la documentación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, conformación de brigadas de emergencia, conformación de comité de convivencia laboral, actualización del riesgo según centros de trabajo, capacitación a atención de desastres, conformación de COPASST, elaboración de investigación de accidentes de trabajo, entre otros, partiendo de lo anterior se entiende que todas las leyes mencionadas son importantes y de obligatorio cumplimiento, pero se da relevancia al decreto 1072 de 2015, el cual brinda las pautas para la elaboración del presente documento (Ver Anexo 4).

### **3.6.Obligaciones y Responsabilidades**

Con la Matriz de obligaciones y responsabilidades, La organización busca identificar de forma clara cuáles son las acciones que cada cargo debe de realizar en materia de seguridad y salud en el trabajo a la hora de desarrollar sus actividades; Para la creación de la matriz de roles y responsabilidades, la empresa panadería y Pastelería Mil sabores diseñó un documento donde se evidencia, la participación desde el Gerente como líder de la organización, el cual es el encargado principal de velar por el cumplimiento de los requerimientos exigidos por la norma, su responsabilidad y autoridad se encuentra involucrada en todas las actividades.

Por otro lado, se cuenta con un asesor en seguridad y salud en el trabajo, donde su responsabilidad radica en garantizar el cumplimiento y seguimiento del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, se evidencia en la matriz que este cargo es el que tiene mayor

nivel de responsabilidad y autoridad en todo el proceso, puesto que así lo exige el decreto 0312 de 2019.

Por último, se cuenta con los cargos de auxiliar de caja, Panadero y Pastelero, lo cuales tienen una responsabilidad como colaboradores, de conocer la política, los objetivos del sistema de gestión, los riesgos y peligros que tienen los puestos de trabajo, asistir a capacitaciones e inducciones, y participar en la conformación de comités y grupo de brigadas (Ver anexo 5).

### **3.7. Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos por Actividad Económica**

La Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgo tiene como fin constituir una herramienta de gestión que permita determinar los riesgos más relevantes que enfrentan las organizaciones para la seguridad y salud de los trabajadores. En la Panadería y Pastelería Mil se diseñó el procedimiento Identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, según la normatividad legal vigente Guía Técnica Colombiana GTC-45, con la cual se logra identificar los peligros y valorar los riesgos que tiene cada una de las actividades que se realizan dentro de la empresa (Ver Anexo 6).

### **3.8. Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo**

El programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo es de vital importancia para garantizar la protección y bienestar de los trabajadores en Colombia. Según la normatividad colombiana, en particular la Resolución 0312 de 2019 y la Ley 1562 de 2012, las empresas deben implementar un programa de capacitación que permita identificar y prevenir riesgos laborales, promoviendo una cultura de prevención y asegurando condiciones laborales seguras.

Este programa capacita a los empleados en el manejo adecuado de equipos, herramientas y sustancias peligrosas, enseña protocolos de emergencia, prevención de accidentes y enfermedades laborales, y promueve la importancia de reportar incidentes para su investigación y mejora continua (ver Anexo 7).

### **3.9. Indicadores de Estructura, Proceso y Resultado**

La matriz de indicadores de estructura, procesos y resultados desempeñan un papel muy importante y fundamental para cumplimiento del SGGSSST, debido a que nos permiten evaluar y medir los resultados alcanzados en el sistema. Los indicadores contenidos en este proyecto son realizados de acuerdo con las exigencias del decreto 1072 del 2015 y la resolución 0312 de 2019, las cuales pretenden dar cumplimiento a la elaboración y socialización de las políticas de SST, objetivos y metas del SGGSSST, plan de capacitaciones, conformación del COPASST, brigada de emergencia.

Posteriormente, se establecen de acuerdo con el proceso y avance del sistema de gestión, allí encontramos, la evaluación inicial, plan de trabajo anual, actividades programadas en el plan de capacitación, intervención a peligros e identificación de riesgo, entre otros.

Y por último encontramos los indicadores de resultados, los cuales nos brindan una evaluación precisa al cumplimiento del sistema de gestión y los resultados que este arroja para así establecer acciones correctivas y dar cumplimiento al ciclo PHVA (ver Anexo 8).

### **3.10. Comunicación: Técnicas, Métodos para Comunicación Interna y Externa**

La matriz de comunicación es crucial en el sistema de gestión y seguridad en el trabajo, ya que permite una comunicación clara y oportuna entre todas las partes, por ende, en la panadería y pastelería mil sabores se cuentan con una que facilita la difusión de la política de seguridad y salud en el trabajo, procedimientos que permite la gestión correcta del sistema con una participación de todos los miembros de la empresa

Por ende, la matriz de comunicación interna y externa en seguridad y salud en el trabajo es crucial para garantizar una gestión efectiva de riesgos laborales en Colombia, conforme a la normatividad vigente como la Resolución 0312 de 2019 y la Ley 1562 de 2012 (ver Anexo 9).

### **Unidad 4. Aplicación del SGSST Tiempo 3 Semana**

#### **4.1. Aplicación**

Esta unidad aborda aspectos importantes de la implementación y gestión del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, dado que es necesario para brindar un entorno seguro a los trabajadores, por ende la gestión adecuada de peligros y riesgos, permite identificar los peligros evaluarlos y controlarlos con el fin de mitigar accidentes de trabajo y enfermedades laborales, por su parte el uso correcto de Elementos de Protección Personal proporcionan una capa adicional de protección a los trabajadores aunque no elimina completamente el nivel de exposición, permite mitigar las consecuencias

La gestión del cambio permite mejorar el SGSST dado que permite realizar cambios de acuerdo con las necesidades identificadas en el proceso, la contratación y adquisiciones, y las valoraciones médicas ocupacionales contribuyen a prevenir accidentes, mejorar la salud de los trabajadores y cumplir con la normatividad vigente. La correcta implementación de estos elementos es clave para lograr una gestión efectiva de la seguridad y salud en el trabajo y promover una cultura de prevención.

#### **4.2. Gestión de los Peligros y Riesgos Diferenciados por Actividad Económica**

En Colombia el Decreto 1072 de 2015, exige medidas de prevención y acción frente a accidentes laborales, sin importar la razón social. Toda empresa debe contar con un sistema de evaluación de los riesgos de cada una de las actividades y tareas a realizar en función de su proceso misional. La identificación de estos se realiza teniendo en cuenta los riesgos laborales

que conocemos actualmente: Riesgos Físicos, Riesgos Químicos, Riesgos biológicos, Riesgos ergonómicos, Riesgos psicosociales, Riesgos mecánicos y Riesgos ambientales.

De acuerdo a lo anterior, se han establecido formas para la identificación de los riesgos y valoración del mismo, con la guía técnica GTC 45, la cual establece las directrices para identificar peligros y valorar los riesgos en materia de seguridad y salud en el trabajo partiendo de una caracterización de los Factores de Riesgo, donde se debe hacer un reconocimiento de los factores de peligro a los que están expuestos los trabajadores en una empresa, determinando los efectos que pueden ocasionar a la salud de los trabajadores.

En la panadería y pastelería Mil Sabores se requiere realiza una Matriz de Riesgo, tanto para dar cumplimiento a la normatividad, como para evitar accidentes o enfermedades de origen laboral.

La empresa cuenta básicamente con cuatro cargos, cada uno con funciones y tareas específicas asignadas, que debido al nivel de exposiciones tiene relacionados unos riesgos con consecuencias que pueden ser graves en caso de no tener controles.

Se realiza la Matriz de Riesgos en la panadería y pastelería Mil Sabores con el fin de que una vez se identifiquen los riesgos se pueda tomar acciones rápidas que permite mitigar las amenazas si se actúa de manera inmediata.

### **4.3. Equipos y Elementos de Protección Personal**

De acuerdo con la Resolución 2400 de 1979 y la Resolución 0312 de 2019 es sumamente otorgar a los trabajadores los elementos de protección personal que permitan una protección adecuada de los trabajadores. Por consiguiente, en esta matriz es realizada de acuerdo con los

riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores en la Panadería y Pastelería Mil Sabores y especifica los elementos de protección personal necesarios para mitigar los riesgos a los cuales se encuentran expuestos. Al realizar la entrega de los elementos de protección personal se promueve la prevención de accidentes y enfermedades laborales y se garantiza el cumplimiento de la normatividad (ver Anexo 10).

#### **4.4. Evaluaciones Médicas Ocupacionales (Ingreso, Periódicas y de Retiro)**

Realizar valoraciones médicas ocupacionales en seguridad y salud en el trabajo es fundamental para proteger la salud de los trabajadores en Colombia, en cumplimiento de la normatividad vigente como la Resolución 2346 de 2007 y la Resolución 2400 de 1979, teniendo en cuenta lo anterior en la panadería y pastelería mil sabores se realiza un procedimiento que estable los tipos de exámenes ocupacionales que se le debe realizar los trabajadores, al momento de ingresar a la empresa, exámenes periódicos de reintegro y egreso.

Con las valoraciones médico ocupacionales la empresa determina un plan de acciones, dado a que teniendo en cuenta esta información se puede trabajar el sistema de vigilancia epidemiológica y determinar estrategias para mejorar la calidad de vida de los trabajadores.

Las valoraciones médicas ocupacionales garantizan la asignación adecuada de los trabajadores a sus respectivos puestos, considerando su estado de salud y capacidades físicas, lo que contribuye a prevenir accidentes laborales y mantener un ambiente de trabajo seguro (ver Anexo 11).



### **4.5. Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias y Desastres**

La implementación de un plan de prevención, preparación y respuesta ante una emergencia en una panadería y pastelería mil sabores es de vital importancia para garantizar la seguridad de los trabajadores y clientes, cumpliendo con la normatividad colombiana.

Este plan identifica y evalúa los posibles riesgos y peligros presentes en la panadería, como incendios, inundaciones, escapes de gas, accidentes eléctricos, entre otros. Además, establece medidas preventivas, protocolos de actuación y capacitación del personal para actuar adecuadamente en caso de emergencias.

Inicialmente, se realiza un análisis de vulnerabilidad con la metodología de diamantes, en esta se pueden identificar las posibles amenazas que tiene la empresa, por consiguientes en el plan se establece la evaluación de riesgo, la conformación del comité de brigada de emergencia, listado de inventario requerido para atender una emergencia, proceso de evacuación y simulacro de emergencia y se adicionan los procedimientos normalizados por las amenazas con más probabilidad de ocurrencia en la empresa (ver Anexos 12, 12.1 y 12.2).

### **4.6. Gestión del Cambio**

La implementación de nuevas medidas de seguridad y salud en el trabajo y la promoción de una cultura de prevención requieren una gestión del cambio efectiva. Lo que implica comunicar claramente los objetivos, involucrar a los trabajadores en el proceso de cambio, brindar capacitación adecuada y monitorear el progreso continuamente.

Una buena gestión del cambio garantiza la aceptación y compromiso de todos los trabajadores y facilita la adaptación a nuevas normas y prácticas que promuevan un ambiente laboral más seguro y saludable en la panadería y pastelería mil sabores (ver Anexo 13).

#### **4.7. Adquisiciones y Contratación**

En la Panadería y Pastelería Mil Sabores se seleccionan proveedores y contratistas que cumplan con los requisitos de seguridad establecidos, proporcionando equipos y servicios de alta calidad. Esto incluye equipos de protección personal, sistemas de detección de incendios, servicios de mantenimiento, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior se establece un procedimiento de proveedores y contratista en el cual se determinan las responsabilidades de la empresa y las contratistas enfocadas en la gestión del sistema de seguridad y salud en el trabajo (ver Anexo 14).

### Unidad 5. Medición, Seguimiento y Mejora SGSST Tiempo 3 Semana

#### 5.1. Auditoría y Revisión de la Alta Dirección

La documentación e implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es fundamental para garantizar el bienestar de los trabajadores y dar cumplimiento a la normatividad vigente en la Panadería y Pastelería Mil Sabores. Pero para garantizar la efectividad del SGSST es necesario realizar un proceso de auditoría y una revisión por la alta gerencia, lo que permite evaluar la buena gestión del sistema y poder realizar las mejoras del correspondiente para asegurar la secuencialidad del ciclo PHVA.

La auditoría en el sistema evalúa todos los aspectos del sistema de gestión y determina si este si está siendo implementado correctamente, si cumple con la normatividad vigente y se han logrado los resultados esperados, dentro del proceso de auditoria se debe tener en cuenta la revisión de documentación, socialización, procedimientos y prácticas aplicadas en el sistema.

Se establece un equipo auditor externos quienes serán los encargados de planificar todo el proceso de auditoria con entrevistas, observación, solicitud de documentos al responsable de SST.

Por otra parte, la alta dirección realiza un análisis y evaluación del desempeño de SGSST, esta revisión tiene como objetivo tomar decisiones para mejorar los procesos y poder dar cumplimiento a los objetivos del sistema. Por consiguiente, de sebe entregar el informe de rendición de cuentas y las recomendaciones correspondientes por ARL.

### **5.2. Auditoría de Cumplimiento del SG-SST**

### **5.3. Programa de Auditoría**

El programa de auditoría del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado en la Panadería y Pastelería Mil Sabores cuenta con conjunto de actividades planificadas y sistemáticas conformidad y mejora continua del SGSST, conforme a la normatividad colombiana

En este programa se establece la metodología del proceso de la auditoría con sus respectivas evaluaciones las cuales se dan mediante proceso de entrevista, observación y recolección de información con el fin de detectar acciones correctivas y oportunidades de mejora (ver Anexo 15).

### **5.4. Plan de Auditoría**

El plan de auditoría del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Panadería y pastelería Mil Sabores es una guía detallada que establece el alcance, objetivos, metodología y cronograma de las evaluaciones sistemáticas a realizar, este plan cuenta determina las características que debe tener el equipo auditor, las responsabilidades del equipo auditor, los procesos auditar, fechas entre otros, establecidos en el decreto 1072 de 2015 (ver Anexo 16).

### **5.5. Listas de Verificación de Requisitos**

La lista de requisitos mínimos para una auditoría del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo de la panadería y pastelería Mil Sabores fue realizada de acuerdo con los requerimientos del decreto 1072 de 2015 (ver Anexo 17).

### **5.6. Informe de Hallazgos**

(Ver Anexo 18).

### **5.7. Revisión por la Alta Dirección**

La revisión por la alta gerencia del sistema de gestión en seguridad y Salud en el trabajo en la panadería y pastelería mil sabores es un proceso de análisis y evaluación anual llevado a cabo por el gerente, se establece un procedimiento el cual contiene las responsabilidades y las directrices que debe tener en cuenta la gerencia a la hora de evaluar la implementación de SGSST y poder tomar decisiones que permita una mejora en los procesos.

Por ende, evalúa el cumplimiento normativo, analiza los resultados, establece nuevas metas, revisa la eficacia, entre otras (ver Anexo 19).

### **5.8. Investigación de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedades**

#### **Laborales**

La investigación de accidentes de trabajo y enfermedad laborales tiene como objetivo analizar las causas y circunstancias detrás de los accidentes y enfermedades laborales ocurridas en la Panadería y Pastelería Mil Sabores, se dan las directrices para realizar las respectivas investigaciones, se establecen los responsables, sus responsabilidades y los tiempos estimados para realizar los reportes e investigaciones (ver Anexo 13).

### 6. Bibliografía

Ley 9 de 1929. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Enero 24, 1929. D.O. No. 35308.

Ley 1562 de 2012. Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional. 11 de julio de 2012. D.O. No. 48.488.

Panadería y Pastelería Mil Sabores. (2023). Informe Gerencial.

Resolución 0312 de 2019 [Ministerio de Trabajo]. Por el cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST. 13 de febrero de 2019.

Resolución 1016 de 1989 [Ministerios de Trabajo, Seguridad Social y Salud]. Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país. 31 de marzo de 1989.

Decreto 472 de 2015 [Presidencia de la República]. Por el cual se reglamentan los criterios de graduación de las multas por infracción a las Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales, se señalan normas para la aplicación de la orden de clausura del lugar de trabajo o cierre definitivo de la empresa y paralización o prohibición inmediata de trabajos o tareas y se dictan otras disposiciones. 17 de marzo de 2015.

Decreto 1072 de 2015 Sector Trabajo [Presidencia de la República]. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. 26 de mayo de 2015.