

**Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo la Tasca Restaurante y
Tapas Ubicada en el Municipio La Virginia en el año 2023**

Nataly Ramírez Cedeño

Juan Sebastián Ramírez Sandoval

Corporación universitaria minuto de Dios

Rectoría eje cafetero

Sede Pereira

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

Diciembre 2023

**Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo la Tasca Restaurante y
Tapas Ubicada en el Municipio La Virginia en el año 2023**

Nataly Ramírez Cedeño

Juan Sebastián Ramírez Sandoval

**Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título como especialistas
en gerencia de riesgos laborales seguridad y salud en el trabajo**

Asesora

Verónica Natalia Franco Rodas

Magister en educación y entornos virtuales de aprendizaje

Corporación universitaria minuto de Dios

Rectoría eje cafetero

Sede Pereira

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

Diciembre 2023

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo de grado a todos aquellos que reconocen la importancia de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) como un pilar fundamental en el entorno laboral. En especial, queremos expresar nuestro reconocimiento y gratitud a la empresa Tasca Restaurante y Tapas por su compromiso en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y por brindarnos la oportunidad de llevar a cabo este proyecto.

Además, extendemos nuestro reconocimiento a la Corporación Universitaria Minuto de Dios y a todos los docentes que nos han acompañado. Especialmente, queremos destacar a la profesora Verónica Natalia Franco Rodas, cuya orientación experta fue fundamental en este proyecto. También queremos dedicar este trabajo a todos los trabajadores y empleados que día a día contribuyen al éxito y crecimiento de las organizaciones. Nuestra labor se enfoca en garantizar su bienestar, seguridad y salud en el ámbito laboral.

Finalmente, dedicamos este trabajo a nuestras familias y seres queridos por su apoyo incondicional y comprensión durante este proceso de investigación y desarrollo. Su aliento y respaldo han sido un pilar esencial en nuestra formación académica y profesional. Con humildad y gratitud, dedicamos este trabajo a todos aquellos que comparten nuestra visión de crear entornos laborales más seguros, saludables y productivos.

AGRADECIMIENTOS

Comenzamos expresando nuestro profundo agradecimiento a Dios, fuente de sabiduría y guía en cada paso de nuestro camino. Su amor y fortaleza nos han inspirado a superar desafíos y alcanzar metas, y le agradecemos por su constante protección y dirección en este proyecto, a la empresa Tasca Restaurante y Tapas, agradecemos su confianza y disposición para colaborar en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Su compromiso con la seguridad y el bienestar de los empleados ha sido esencial para llevar a cabo este trabajo.

A nuestros queridos profesores y tutores de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, a quienes agradecemos por compartir su valioso conocimiento y orientación experta a lo largo de nuestra formación académica. A nuestras familias y seres queridos, queremos expresar nuestro sincero agradecimiento por su apoyo incondicional, amor y comprensión durante todo el proceso de investigación y desarrollo.

A nuestros compañeros de clase y amigos, agradecemos por sus intercambios de ideas, discusiones y colaboración, que enriquecieron nuestro aprendizaje y crecimiento profesional y a todas las personas que de una u otra manera contribuyeron con sus conocimientos y esfuerzos a este trabajo, les agradecemos sinceramente. Este proyecto ha sido posible gracias al aporte de cada uno de ustedes, y les agradecemos por ser parte de nuestro camino hacia la implementación exitosa del SG-SST en Tasca Restaurante y Tapas

CONTENIDO

| | |
|--|----|
| RESUMEN | 13 |
| ABSTRACT..... | 14 |
| INTRODUCCIÓN | 15 |
| JUSTIFICACIÓN | 18 |
| OBJETIVOS | 20 |
| 1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA | 22 |
| 1.1 Estructura Organizacional..... | 22 |
| 1.2 Mapa de Procesos..... | 23 |
| 1.3 Planeación estratégica | 24 |
| 1.3.1 Misión..... | 24 |
| 1.3.2 Visión..... | 24 |
| 1.3.3 Propósito..... | 24 |
| 1.3.4 Políticas empresariales | 24 |
| 1.3.5 Objetivos Estratégicos de la empresa | 25 |
| 1.3.6 Sistema de indicadores empresariales | 26 |
| 1.3.7 Otros sistemas de gestión | 27 |
| 2. PLANEACIÓN | 30 |
| 2.1 Evaluación Inicial del SG SST..... | 30 |
| 2.2 Plan de trabajo Anual del SGSST | 32 |

| | |
|---|----|
| 3. ESTRUCTURA DEL SGSST..... | 35 |
| 3.1 Objetivos del SG SST. | 35 |
| 3.2 Alcance..... | 35 |
| 3.3 Definiciones | 35 |
| 3.4 Política de seguridad y salud en el trabajo | 49 |
| 3.5 Normatividad de seguridad y salud en el trabajo. | 50 |
| 3.6 Obligaciones y Responsabilidades..... | 52 |
| 3.6. 1 Obligaciones de los empleadores..... | 53 |
| 3.6.2 Obligaciones de las Administradoras de Riesgos Laborales..... | 55 |
| 3.6.3 Responsabilidades de los trabajadores | 57 |
| 3.6.4 matriz de riesgo..... | 59 |
| 3.7 Identificación de peligros, evaluación y valoración de los Riesgos por actividad Económica..... | 59 |
| 3.8 Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo..... | 61 |
| 3.9 Indicadores de Estructura, Proceso y Resultado. | 64 |
| 4. APLICACIÓN DEL SGSST..... | 67 |
| 4.1 Aplicación | 67 |
| 4.2 Gestión de los peligros y riesgos diferenciados por actividad económica..... | 68 |

4.3 Medidas de prevención y control diferenciado por actividad económica y tamaño de la empresa. (Eliminación, Sustitución, Controles de Ingeniería, Controles administrativos)

74

| | | |
|-----|---|----|
| 4.4 | Equipos y Elementos de Protección Personal)..... | 75 |
| 4.5 | Evaluaciones médicas ocupacionales (Ingreso, periódicas y de retiro). | 76 |
| 4.6 | Prevención, preparación y respuesta ante emergencias y desastres. | 78 |
| 4.7 | Gestión del cambio..... | 79 |
| 4.8 | Adquisiciones y Contratación | 80 |
| 5. | MEDICIÓN, SEGUIMIENTO Y MEJORA SGSST | 83 |
| 5.1 | Auditoria y Revisión de la alta dirección | 83 |
| 5.2 | Auditoría de cumplimiento del SG-SST. | 83 |
| 5.3 | Programa de Auditoria | 84 |
| 5.4 | Plan de Auditoria..... | 85 |
| 5.5 | Listas de Verificación de requisitos | 86 |
| 5.6 | Informe de Hallazgos | 87 |
| 5.7 | Informe General de Auditoria | 87 |
| 5.8 | Revisión por la Alta Dirección..... | 88 |
| 5.9 | Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales | 88 |
| 6. | CONCLUSIONES | 91 |
| 7. | RECOMENDACIONES..... | 94 |

| | |
|-----------------------|-----|
| UNIDAD 8..... | 96 |
| 8. BIBLIOGRAFÍA | 97 |
| 9. ANEXOS | 100 |

LISTA DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1 <i>Evaluación del sistema 2023</i> | 32 |
| Tabla 2 <i>Nivel de Deficiencia</i> | 69 |
| Tabla 3 <i>Nivel de Exposición</i> | 70 |
| Tabla 4 <i>Nivel de Probabilidad</i> | 70 |
| Tabla 5 <i>Interpretación NP</i> | 71 |
| Tabla 6 <i>Nivel de Consecuencia</i> | 71 |
| Tabla 7 <i>Nivel de consecuencia 2012</i> | 72 |
| Tabla 8 <i>Nivel de Riesgo</i> | 72 |
| Tabla 9 <i>Aceptabilidad del riesgo</i> | 73 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 <i>Organigrama la Tasca Restaurante y Tapas 2023</i> | 22 |
| Figura 2 <i>Mapa de Procesos 2023</i> | 23 |

LISTA DE ANEXOS

| | |
|---|----|
| Anexo A, Evaluación inicial del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. | 31 |
| Anexo B, Descripción del plan anual con las acciones clave a seguir en cada etapa. | 33 |
| Anexo C, Política de SST firmada. | 50 |
| Anexo D, Matriz Legal. | 51 |
| Anexo E, Procedimiento de Asignación de roles y Responsabilidades. | 58 |
| Anexo F, Matriz Obligaciones y Responsabilidades. | 59 |
| Anexo G, Matriz de Identificación de Peligros. | 59 |
| Anexo H, Programa de capacitación y formación | 63 |
| Anexo I, Cronograma de capacitación y formación | 63 |
| Anexo J, Matriz de indicadores. | 64 |
| Anexo K, Procedimiento de comunicación. | 65 |
| Anexo L, Matriz de Comunicaciones. | 65 |
| Anexo M, Procedimiento identificación de peligros. | 73 |
| Anexo N, Procedimiento de EPP | 76 |
| Anexo O, Matriz EPP | 76 |
| Anexo P, Entrega elementos de protección personal. | 76 |
| Anexo Q, Instructivo valoraciones medicas ocupacionales. | 78 |
| Anexo R, Análisis de vulnerabilidad | 79 |
| Anexo S, Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias. | 79 |
| Anexo T, Procedimiento gestión del cambio. | 80 |
| Anexo U, Manual de Contrataciones y Adquisiciones. | 81 |
| Anexo V, Evaluación de Proveedores. | 81 |
| Anexo W, Programa de auditoría. | 85 |
| Anexo X, Plan auditoría interna. | 86 |
| Anexo Y, Lista de verificación auditoría interna SG SST. | 86 |
| Anexo Z, Informe de Hallazgos. | 87 |
| Anexo AA, Reporte auditoría interna. | 88 |
| Anexo BB , Procedimiento de Revisión por la Alta Dirección | 88 |

| | |
|---|----|
| Anexo CC, Procedimiento reporte e investigación de accidente e incidente de trabajo.. | 89 |
| Anexo DD, Formato de reporte interno de incidentes y accidentes de trabajo..... | 89 |
| Anexo EE, Informe interno de investigación de incidentes, accidentes de trabajo. | 89 |
| Anexo FF, NTC 3701. | 89 |

RESUMEN

Este proyecto se centra en la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en La Tasca Restaurante y Tapas. El SG-SST es esencial para asegurar un entorno laboral seguro y saludable, cumpliendo con las normativas y promoviendo una cultura organizacional centrada en la seguridad. Ayudando a Fortalecer la cultura de seguridad y salud en La Tasca Restaurante y Tapas mediante la implementación efectiva del SG-SST. Por lo tanto, se empleó una metodología de investigación-acción participativa de intervención mixta. Todos los empleados participaron en este proceso. Los instrumentos de recolección de datos incluyen evaluaciones iniciales del SG-SST, programas de auditoría, listas de verificación, y herramientas específicas para investigar incidentes y accidentes de trabajo.

Los resultados se centrarán en la mejora de la identificación y gestión de riesgos laborales, la aplicación efectiva de equipos y elementos de protección personal, la realización de evaluaciones médicas ocupacionales, y el establecimiento de un programa de auditoría sólido. Se espera una reducción de incidentes y accidentes laborales y un aumento en la percepción de seguridad entre los empleados. La implementación exitosa del SG-SST en La Tasca Restaurante y Tapas no solo cumple con los requisitos legales, sino que también crea un entorno laboral más seguro y contribuye al bienestar de los empleados. Este proyecto destaca la importancia de la participación activa de todos los empleados en el proceso de mejora continua.

Palabras Claves: SG-SST (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo), Auditoría Interna, Prevención de Riesgos Laborales, Gestión del Cambio en SST, Investigación de Incidentes Laborales

ABSTRACT

This project focuses on the implementation of the Occupational Health and Safety Management System (SG-SST) in La Tasca Restaurant and Tapas. The SG-SST is essential to ensure a safe and healthy work environment, complying with regulations and promoting an organizational culture focused on safety. Helping to Strengthen the safety and health culture at La Tasca Restaurante y Tapas through the effective implementation of the SG-SST. Therefore, a mixed intervention participatory action research methodology was used. All employees participated in this process. Data collection instruments include initial SG-SST assessments, audit programs, checklists, and specific tools to investigate incidents and workplace accidents.

The results will focus on improving the identification and management of occupational risks, the effective application of personal protective equipment and elements, the performance of occupational medical evaluations, and the establishment of a solid audit program. A reduction in incidents and accidents at work and an increase in the perception of safety among employees is expected. The successful implementation of SG-SST at La Tasca Restaurante y Tapas not only meets legal requirements, but also creates a safer work environment and contributes to employee well-being. This project highlights the importance of the active participation of all employees in the continuous improvement process.

Keywords: SG-SST (Occupational Health and Safety Management System), Internal Audit, Occupational Risk Prevention, Change Management in SST, Investigation of Occupational Incidents

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) se ha convertido en un pilar fundamental para garantizar el bienestar de los empleados y el éxito sostenible de las organizaciones. Su importancia se remonta a la Revolución Industrial en el siglo XIX. En ese momento, las condiciones laborales eran precarias y peligrosas, lo que resultaba en accidentes graves y enfermedades ocupacionales. Con el tiempo, la conciencia sobre la necesidad de proteger la salud y seguridad de los trabajadores comenzó a crecer, dando origen a los primeros esfuerzos por establecer normativas y prácticas que garantizaran condiciones laborales más seguras. Este proceso histórico marcó el comienzo de la evolución de la SST hacia lo que hoy reconocemos como un pilar fundamental en el entorno laboral moderno. A nivel internacional, se ha observado un crecimiento constante en la preocupación por la seguridad y salud en el trabajo, evidenciado por la ratificación de convenios y tratados internacionales que promueven estándares laborales seguros, a nivel nacional, las legislaciones y regulaciones laborales han evolucionado para adaptarse a las demandas de un mundo laboral en constante cambio y a nivel regional y local, las estadísticas de accidentes laborales y enfermedades ocupacionales demuestran la necesidad de mejorar la seguridad en el trabajo.

Esto nos lleva hacernos la siguiente pregunta ¿Cómo influyen los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en la garantía de condiciones laborales seguras, la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales, y la promoción del bienestar de los empleados? Claro está que los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) son vitales para identificar y controlar riesgos laborales, desde maquinaria peligrosa hasta condiciones adversas, mediante políticas y procedimientos. Estos sistemas también previenen

accidentes y enfermedades ocupacionales mediante capacitación, uso de equipo de protección y evaluaciones de riesgos, reduciendo la probabilidad de incidentes. Además, promueven el bienestar de los empleados al cuidar tanto de su salud física como mental, gestionando el estrés laboral y apoyando un equilibrio saludable entre trabajo y vida personal.

En este proyecto, nos apoyamos en las teorías de dos destacados autores en el campo de Seguridad y Salud en el Trabajo: “Herbert William Heinrich, 1931, p. 5, "Los accidentes en el lugar de trabajo son el resultado de una serie de eventos interconectados que pueden ser prevenidos mediante la identificación y mitigación de factores de riesgo". Frank Bird (1966) sostuvo que la Seguridad en el Trabajo no se logra solo a través de procedimientos y controles, sino también a través de la promoción de una cultura de seguridad en toda la organización. Su teoría se basa en la premisa de que la seguridad es un asunto de todos, y que todos los empleados deben estar comprometidos con la seguridad para que sea efectiva.

La principal motivación que impulsó esta investigación fue la necesidad de ayudar a una empresa PYME a establecer un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) totalmente adecuado a sus características y necesidades específicas. El propósito es asegurar un entorno laboral seguro y saludable para todos los miembros del equipo de trabajo, al mismo tiempo que se busca el cumplimiento de las normativas y regulaciones vigentes en materia de Seguridad y Salud Laboral. Durante este proyecto, trabajaremos en estrecha colaboración con la dirección, fomentando su participación activa y brindándole la capacitación necesaria para comprender la importancia vital de la seguridad y la salud en el trabajo. Además, se establecerán canales de comunicación efectivos y se implementarán medidas correctivas oportunas. La ejecución de este sistema no solo contribuirá al bienestar de los empleados y al éxito sostenible de la organización,

sino que también asegurará el cumplimiento de las normativas y regulaciones vigentes en materia de Seguridad y Salud Laboral, a nivel internacional, nacional, regional y local.

JUSTIFICACIÓN

El tema central de este trabajo de grado se enfoca en la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Esto implica desarrollar un sistema que garantice condiciones laborales seguras y promueva la salud de los empleados en el entorno laboral. Dado que la seguridad y salud en el trabajo son temas decisivos en la actualidad, abordar este contexto se convierte en una iniciativa estratégica para cualquier empresa. Este trabajo contribuirá a la disminución de costos por ausentismo en la empresa al crear un entorno laboral más seguro y saludable. Además, garantizará que las personas estén seguras en sus lugares de trabajo, permitiéndoles regresar a sus hogares en condiciones óptimas de salud. Esto no solo beneficia a los empleados y sus familias, sino que también tiene un impacto positivo en la sociedad en su conjunto, al reducir la carga de enfermedades y accidentes laborales.

Este proyecto radica en la aplicación de principios y conceptos fundamentales en el campo de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Al documentar y poner en práctica un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), se contribuye al conocimiento en esta área, demostrando cómo los sistemas de gestión pueden ser implementados con éxito en organizaciones de diferentes tamaños y sectores. Esto proporciona una base teórica y práctica valiosa para futuros estudios y proyectos en este campo. La metodología empleada en este trabajo, que incluye la experiencia en campo, es de suma importancia. Al involucrarse directamente con la empresa Tasca Restaurante y Tapas, se obtendrá una comprensión profunda de sus necesidades y desafíos específicos en cuanto a seguridad y salud en el trabajo. Esto permitirá desarrollar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) adaptado a la realidad de la organización, lo que es esencial para su efectividad y aplicabilidad práctica. Además, esta metodología servirá

como ejemplo para otras empresas que deseen implementar sistemas similares, demostrando la viabilidad de este enfoque en el mundo empresarial.

La implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en Tasca Restaurante y Tapas no solo cumple con obligaciones legales, sino que también tiene un impacto social significativo al proteger la salud de los trabajadores y reducir costos asociados a accidentes y enfermedades laborales. Además, aporta conocimientos teóricos y metodológicos valiosos en el campo de la seguridad y salud en el trabajo, con el potencial de beneficiar a otras organizaciones y contribuir al desarrollo de mejores prácticas en esta área.

OBJETIVOS

Objetivo General del trabajo de Grado

Documentar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la empresa la Tasca Restaurante y Tapas para el 2023.

Objetivo Específicos del trabajo de Grado

- Diagnosticar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa la Tasca Restaurante y Tapas para el año 2023.
- Estructurar el plan de trabajo anual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa la Tasca Restaurante y Tapas para el año 2023.
- Implementar la documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa la Tasca Restaurante y Tapas para el año 2023.
- Elaborar política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

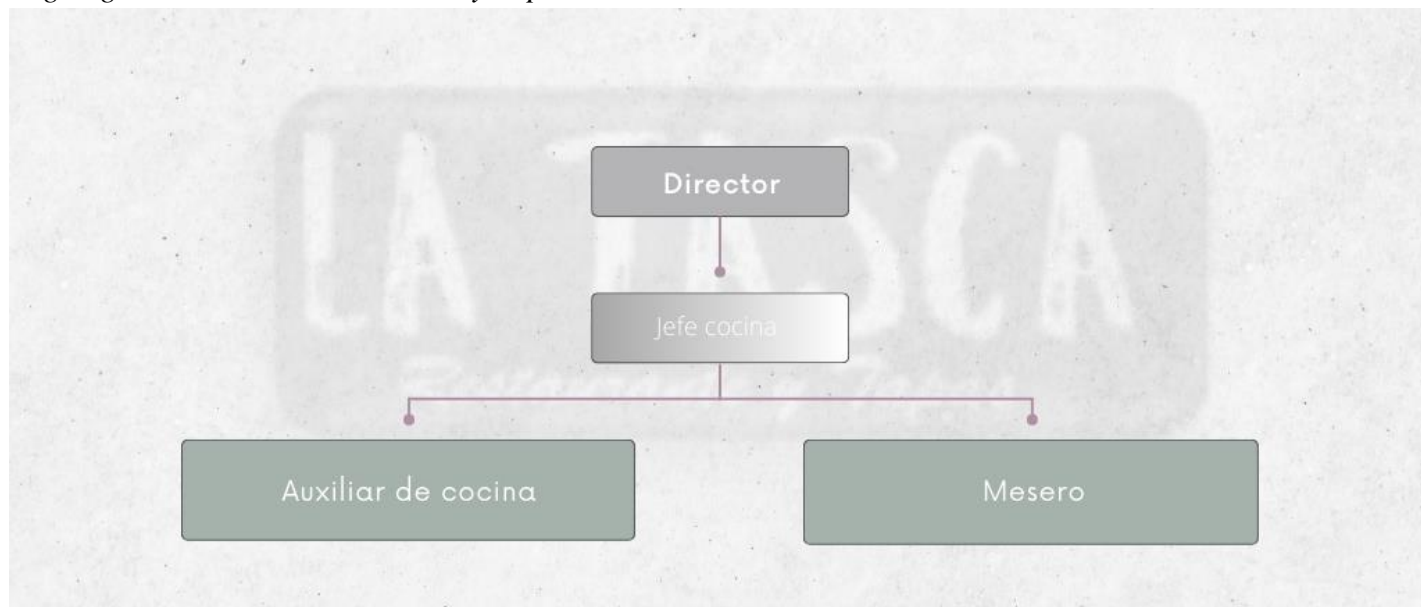
UNIDAD 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

1.1 Estructura Organizacional

Figura 1

Organigrama la Tasca Restaurante y Tapas 2023

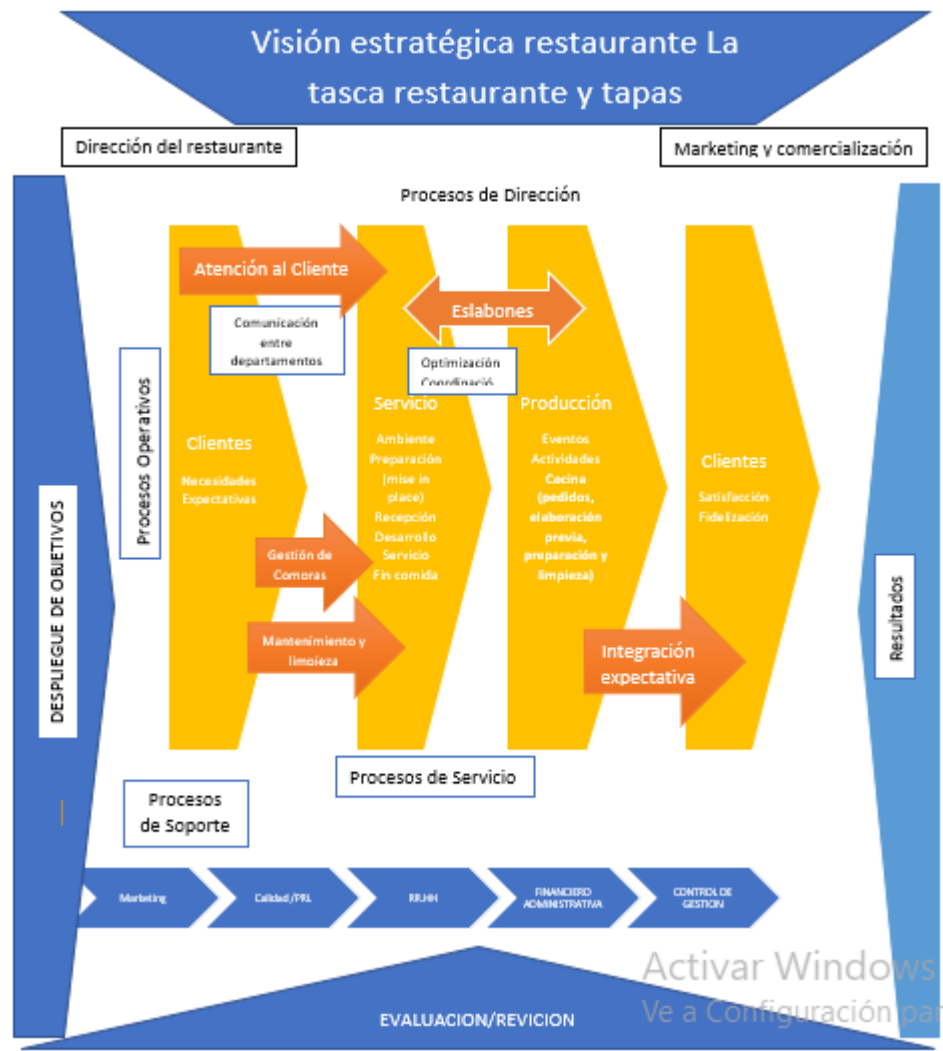


Nota: Esta figura es una representación gráfica de la estructura de una empresa – La Tasca Restaurante y Tapas 2023.

1.2 Mapa de Procesos

Figura 2

Mapa de Procesos 2023



Nota: Esta figura muestra los procesos de La Tasca Restaurante y Tapas 2023.

1.3 Planeación estratégica

1.3.1 Misión

Somos una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de exquisitos alimentos artesanales típicos de la cultura de una fusión gastronómica. Ofrecemos productos de repostería y servicios de restaurante, estamos dirigidos a satisfacer las necesidades de nuestros clientes como son las empresas, ejecutivos y toda la comunidad. Contamos con un lugar agradable y familiar, diferenciándonos de la competencia por la calidad, variedad gastronómica y platos regionales para fortalecer nuestra cultura.

1.3.2 Visión

En el 2025 seremos la empresa más reconocida de la región, con una gran trayectoria en el mercado, creando un ambiente de satisfacción para los clientes y los miembros de la organización. Generar empleo y desarrollo en el municipio, estaremos comprometidos siempre con la salud de nuestros consumidores y la protección del medio ambiente.

1.3.3 Propósito

Deleitar a nuestros clientes con una experiencia culinaria excepcional, fusionando sabores auténticos en un ambiente acogedor y único, donde cada plato servido refleja nuestra pasión por la calidad y la satisfacción del cliente.

1.3.4 Políticas empresariales

La Tasca restaurante y tapas, trabajará continuamente en la producción y elaboración de alimentos de la más alta calidad cumpliendo con las especificaciones del mercado local, regional, nacional e internacional para la completa satisfacción de los clientes y consumidores,

promoviendo la implementación de sistemas que garanticen la total inocuidad de los productos con la incorporación de procesos seguros para el bienestar y beneficio de sus clientes, trabajadores, propietarios y proveedores además de la protección del medio ambiente.

1.3.5 Objetivos Estratégicos de la empresa

- Buscar siempre hacer una negociación gana-gana, con precios, productos, bebidas, ofertas, descuentos y valores agregados de beneficios para el cliente, para mejorar las ventas entre semana.
- Lograr una mayor gestión de la publicidad y la promoción de nuestros productos, con ofertas y descuentos para gestionar el crecimiento de la organización en un 15% en el año 2023.
- Lograr en los próximos 3 años posicionarse como uno de los mejores restaurantes del área Metropolitana, por la atención personalizada, ambiente cómodo y calidad en sus productos.
- En un periodo de 5 años crecer como organización y tener 3 sucursales más del restaurante en centros comerciales.
- En un lapso de 1 año elevar el reconocimiento del restaurante y sus productos con los clientes, esto basado a la atención personalizada.
- Generar utilidades para mantener la solidez financiera, impulsar el crecimiento de la organización y la estabilidad de los empleados.
- Lograr que los clientes se sientan satisfechos con el servicio brindado por cada uno de los miembros de la organización, fidelizarlos, estimularlos y asesorarlos de la mejor forma.

- Planear, organizar, ejecutar y velar por el crecimiento, satisfacción, servicio y estabilidad de todos, para así poder dar más oportunidades a personas de laborar en la organización.

1.3.6 Sistema de indicadores empresariales

Indicadores Financieros:

- Margen de Beneficio Bruto: $(\text{Ingresos} - \text{Costos}) / \text{Ingresos} * 100$
- Rentabilidad de la Inversión: $\text{Utilidad Neta} / \text{Inversión Total} * 100$
- Rotación de Inventario: $\text{Costo de Mercancía Vendida} / \text{Promedio de Inventarios}$
- Índice de Liquidez: $(\text{Activos Circulantes} / \text{Pasivos Circulantes}) * 100$

Indicadores de Ventas y Marketing:

- Tasa de Conversión: $(\text{Número de Ventas} / \text{Número de Visitantes}) * 100$
- Retención de Clientes: $((\text{Clientes al Final del Período} - \text{Clientes Nuevos}) / \text{Clientes al Inicio del Período}) * 100$
- Costo de Adquisición de Cliente: $\text{Gasto en Marketing y Ventas} / \text{Número de Clientes Nuevos}$
- Ingresos por Cliente: $\text{Ingresos Totales} / \text{Número de Clientes}$

Indicadores de Operaciones:

- Tiempo Promedio de Espera: $\text{Suma de los tiempos de espera} / \text{Número de Clientes}$
- Eficiencia de la Cocina: $(\text{Número de Platos Preparados} / \text{Tiempo Total}) * 100$
- Rotación de Mesas: $\text{Número de Mesas Atendidas} / \text{Número de Mesas}$

- Índice de Cumplimiento de Pedidos: $(\text{Pedidos Completados} / \text{Total de Pedidos}) * 100$

4. Indicadores de Satisfacción del Cliente:

- Puntuación de Satisfacción del Cliente: $(\text{Suma de Puntuaciones de Clientes} / \text{Número de Encuestas})$
- Tasa de Recomendación: $(\text{Número de Clientes que Recomendarían} / \text{Total de Encuestados}) * 100$
- Tiempo de Respuesta a Quejas: Tiempo Promedio para Resolver Quejas
- Índice de Retorno de Clientes: $(\text{Clientes que Regresan} / \text{Total de Clientes}) * 100$

Indicadores de Crecimiento y Expansión:

- Tasa de Crecimiento de Sucursales: $(\text{Número de Sucursales al Final del Período} - \text{Número de Sucursales al Inicio del Período}) / \text{Número de Sucursales al Inicio del Período} * 100$
- Crecimiento de Ingresos: $(\text{Ingresos del Año Actual} - \text{Ingresos del Año Anterior}) / \text{Ingresos del Año Anterior} * 100$

1.3.7 Otros sistemas de gestión

La empresa "La Tasca Restaurante y Tapas" está firmemente comprometida con la protección del medio ambiente, a pesar de no contar con otros sistemas específicos al respecto. Han implementado una variedad de acciones estratégicas para atenuar los impactos ambientales derivados de sus operaciones cotidianas. Estas acciones van dirigidas a la reducción sustancial del

consumo de energía, agua y la generación de residuos, además de fomentar el uso responsable de productos sostenibles.

En relación a la reducción del consumo de energía, la empresa ha optado por la instalación de sistemas de iluminación y climatización altamente eficientes. En cuanto a la gestión del agua, se han implementado medidas para reducir su consumo. Esto incluye la instalación de sistemas de riego eficientes y la reutilización del agua de lluvia siempre que sea posible. La empresa también ha centrado sus esfuerzos en minimizar la generación de residuos. Esto se ha logrado mediante programas de separación y reciclaje de residuos, así como iniciativas para reducir la cantidad de envases y embalajes utilizados en sus operaciones diarias.

Este conjunto de acciones refleja el compromiso decidido de la empresa con la protección ambiental y su deseo de contribuir activamente a un mundo más sostenible y equilibrado.

UNIDAD 2

2. PLANEACIÓN

2.1 Evaluación Inicial del SG SST.

En la evaluación inicial del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo del Restaurante la Tasca, se identificaron aspectos a implementar, puesto que esta empresa no cuenta con soportes documentales de un SG-SST debido que en la evaluación inicial suministrada nos arroja parámetros de cumplimiento bajos.

Por esta razón los profesionales asesores en el SG- SST, tendrán el reto de estructurar y planificar desde su estructura inicial, debido a los siguientes resultados arrojados de la matriz anterior mente mencionada:

Planear: de los 29 ítems analizados el cumplimiento es de 0%. Ya que no cuenta con política de SST, definición de responsabilidades, presupuesto para SST, asignación de presupuesto, evidencia de la entrega de los mismos, plan de trabajo anual y cronograma, inducción y reinducción en SST, identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, condiciones de salud y perfil sociodemográfico, registro entrega EPP, plan basado en la priorización de riesgos y requisitos legales, objetivos de control de riesgos, metas anuales, ficha de los indicadores - matriz indicadores, procedimiento de gestión de peligros y riesgos, plan de mantenimiento correctivo y preventivo, plan de respuesta para eventos potencialmente desastrosos, conformación y funcionamiento de brigadas emergencias.

Hacer: de los 30 ítems analizados el cumplimiento es de 1%, debido que se cuenta con registro de las inspecciones realizadas a los equipos contra incendio y también con la verificar cumplimiento de afiliación a seguridad social

No cuenta con comunicación política, comunicación de responsabilidades, no cuenta con un comité de COPASST, , estándares de seguridad u operación segura, reportes de investigación de at y el, identificación de amenazas y vulnerabilidad, plan de evacuación y evaluación de simulacros diseño de planes de evacuación, sistemas de vigilancia epidemiológica, perfiles epidemiológicos del SVE, tratamiento a los riesgos, evaluaciones médicas ocupacionales, identificación de amenazas y vulnerabilidad por centro de trabajo.

Verificar: de los 10 ítems analizados el cumplimiento es del 0%, ya no cuenta con formatos de registros de inspecciones, registros gestión riesgos, indicadores de estructura, indicadores de proceso, indicadores de resultado, administración epp que parte de la matriz de epp, evaluación de simulacros, programa de auditoria anual, informe y resultados, alcance de la auditoría.

Actuar: de los 8 ítems analizados el cumplimiento es del 0%, no cuenta con rendición de cuentas, realización y evaluación de simulacros anuales, revisión de gerencia anual, socialización con el copasst, socialización de lecciones aprendidas, informes periódicos a la gerencia, seguimiento a acciones correctivas y correctivas, revisión de gerencia anual.

En la asesoría realizada por los profesionales se identifica que el cumplimiento general de la implementación SG- SST, es de 0,97%, por lo cual se empezara el ciclo PHVA en la empresa, con el finde poner en operación en los parámetros y cumplimiento adecuado, según metodología y parámetros de ley, que garanticen el cumplimiento según la normatividad vigente.

Anexo A, Evaluación inicial del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Tabla 1*Evaluación del sistema 2023*

| 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 | 4 | 3% | 30% | 1% |
| VERIFICAR | 10 | 0 | 0 | 0% | 20% | 0% |
| ACTUAR | 8 | 0 | 0 | 0% | 20% | 0% |
| Total | 77 | 0 | 4 | | 100% | 0,97% |

Nota: Esta tabla muestra los resultados de la evolución del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – La Tasca Restaurante y Tapas 2023.

2.2 Plan de trabajo Anual del SGSST

Basado en los resultados de la evaluación inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, es evidente que la empresa objeto de estudio enfrenta una situación crítica en términos de cumplimiento y gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SST).

Con un cumplimiento general de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST del 0,97%, es necesario aplicar el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar) para mejorar y poner en operación los parámetros y cumplimiento adecuado, en línea con la metodología y los requisitos legales vigentes.

En conclusión, el bajo cumplimiento general del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del SG-SST en la empresa, se ha identificado en la evaluación

inicial, que se requiere la implementación de un plan de trabajo que aborde los diferentes aspectos críticos y establezca medidas concretas para mejorar el cumplimiento. Mediante la aplicación del ciclo PHVA y el cumplimiento de la normatividad vigente, se busca garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores y promover un ambiente laboral seguro y saludable.

Anexo B, Descripción del plan anual con las acciones clave a seguir en cada etapa.

UNIDAD 3

3. ESTRUCTURA DEL SGSST

3.1 Objetivos del SG SST.

- Diagnosticar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa la Tasca Restaurante y Tapas para el año 2023.
- Estructurar el plan de trabajo anual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa la Tasca Restaurante y Tapas para el año 2023.
- Implementar la documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa la Tasca Restaurante y Tapas para el año 2023.
- Elaborar política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

3.2 Alcance

LA TASCA RESTAURANTE Y TAPAS ubicada en el municipio de La Virginia, Risaralda cuyo objetivo económico es brindar una experiencia gastronómica de alta calidad a sus clientes, dará alcance desde su sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo a todos los trabajadores, directivos, socios, proveedores y clientes.

3.3 Definiciones

Acción correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.

Acción de mejora: Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.

Acción preventiva: Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

Actividad no rutinaria: Actividad que no forma parte, de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución.

Actividad rutinaria: Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizable.

Alta dirección: Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.

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.

Autorreporte (sic) de condiciones de trabajo y salud: Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.

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.

Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.

Hacer: Implementación de las medidas planificadas.

Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.

Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

Condiciones de salud: El conjunto de variables objetivas y de autorreporte (sic) de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

Condiciones y medio ambiente de trabajo: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; b) Los agentes físicos,

químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

Descripción sociodemográfica: Perfil sociodemográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad, ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo.

Efectividad: Logro de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y la máxima eficiencia.

Eficacia: Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.

Eficiencia: Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

Emergencia: Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.

Evaluación del riesgo: Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.

Evento Catastrófico: Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera destrucción parcial o total de una instalación.

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

Indicadores de estructura: Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Indicadores de proceso: Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.

Indicadores de resultado: Medidas verificables de los cambios alcanzados en el periodo definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.

Matriz legal: Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y

Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.

Mejora continua: Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.

No conformidad: No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros,

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.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.

Rendición de cuentas: Mecanismo por medio del cual las personas e instituciones informan sobre su desempeño.

Revisión proactiva: Es el compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SG-SST.

Revisión reactiva: Acciones para el seguimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.

Requisito Normativo: Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

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.

Valoración del riesgo: Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud en el trabajo: Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los programas de seguridad y salud en el trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores.

Almacenamiento: presencia de una cantidad determinada de una o varias sustancias químicas con fines de almacenaje, depósito en custodia o reserva.

Escenarios de accidente mayor: secuencia de eventos que describe un accidente mayor y sus potenciales efectos en personas, medio ambiente e infraestructura, que toma en cuenta el éxito y el fracaso de las barreras de prevención y mitigación implementadas (escenarios de alta consecuencia que incluyen a los escenarios con potencialidad de desastre).

Establecimiento: la totalidad de la zona bajo el control de una persona (natural o jurídica), en la que se encuentren sustancias peligrosas en una o varias instalaciones, incluidas las infraestructuras o actividades comunes o conexas.

Impacto transfronterizo: cualquier daño grave a la salud de la población, el ambiente o la infraestructura, ocasionado en el territorio o en otros lugares bajo la jurisdicción o el control de un estado distinto al de origen, tengan o no los estados interesados fronteras comunes.

Capacitación laboral: Proceso por medio del cual se adquieren conocimientos, destrezas o habilidades y actitudes para el desempeño en una determinada actividad empresarial. Comprende el conjunto de actividades funcionales e integrales cuyo propósito es satisfacer adecuada y oportunamente las necesidades específicas de desarrollo, complementación y perfeccionamiento de las competencias laborales que requieren los trabajadores.

Competencia: Capacidad demostrada para poner en acción conocimientos, habilidades o destrezas y actitudes que hacen posible su desempeño en diversos contextos sociales. Se evidencia a través del logro de los Resultados de Aprendizaje.

Conocimientos: Resultado de la asimilación de información gracias al aprendizaje; acervo de hechos, principios, teorías y prácticas relacionadas con un campo de trabajo o estudio concreto. Los conocimientos se describen como teóricos o prácticos.

Cualificación: Reconocimiento formal que otorga una institución autorizada después de un proceso de evaluación a una persona que ha demostrado las competencias expresadas en términos de Resultados de Aprendizaje definidos y vinculados a un nivel de cualificación.

Estructura de contenidos: Criterios, planes, metodologías, procesos y recursos humanos, técnicos y físicos que contribuyen a la capacitación integral y permiten el desarrollo de capacidades para el desempeño laboral.

Equipo de entrenamiento: Instrumentos, dispositivos, herramientas y elementos utilizados por un trabajador durante la etapa de entrenamiento, en un ambiente de capacitación con riesgos controlados.

Estructura para entrenamiento: Conjunto de partes que permiten simular la actividad productiva, sus esfuerzos y condiciones, diseñada y avalada por un profesional idóneo, con el fin de aprender determinada actividad productiva.

Entrenador: Persona encargada de conducir, facilitar, orientar, supervisar y evaluar la asimilación de los conocimientos y habilidades de las personas en proceso capacitación.

Habilidades: Capacidades o aptitudes para aplicar conocimientos y utilizar técnicas con el fin de completar tareas y resolver problemas. Las habilidades se describen como cognitivas, fundamentadas en el uso del pensamiento lógico, intuitivo y creativo y prácticas, fundamentadas en la destreza manual y en el uso de métodos, materiales, herramientas e instrumentos.

Personal idóneo: Persona capacitada para desempeñarse en la actividad que va a formar y que además cuenta con la experiencia laboral específica en ese campo.

Plan de capacitación: Entendido como la estructura del programa de capacitación, que debe incluir las metas, los recursos involucrados, los métodos pedagógicos y las herramientas de evaluación.

Calidad del aprendizaje: Correspondencia entre los procesos de orden técnico y pedagógico, utilizados en los procesos, para adquirir conocimientos, habilidades o destrezas y actitudes, que permitan el mejor desempeño laboral.

Gratuidad de la capacitación: Los procesos de capacitación para la inserción laboral impartidos mediante Unidad Vocacional de Aprendizaje en Empresa - UVAE en ningún caso generarán costos a los beneficiarios de la capacitación laboral. Los costos serán asumidos por el empleador.

Pertinencia de la capacitación: Compatibilidad entre los planes de capacitación ofertados con las exigencias requeridas para el mejor desempeño laboral en las funciones desarrolladas por los beneficiarios de la capacitación laboral, en el marco del objeto social de la empresa o actividad económica.

Oportunidad: La capacitación ofrecida a través de la Unidad Vocacional de Aprendizaje en Empresa - UVAE deberá atender oportunamente una necesidad concreta del ciclo productivo, destinado a mejorar los procesos y procedimientos de la empresa, para generar mayor productividad laboral.

Incidente: cualquier acontecimiento repentino que implique la presencia de una o varias sustancias peligrosas y que, de no ser por efectos, acciones o sistemas atenuantes, podría haber derivado en un accidente mayor.

Informe de seguridad: documento que contiene la información técnica, de gestión, prevención y de funcionamiento, relativa a los peligros y a los riesgos de una instalación clasificada, y la justificación de las medidas adoptadas para la seguridad de esta. Este documento

articula los procesos de gestión al interior y al exterior de la instalación, además sirve de base para la inspección, la vigilancia y el control de las instalaciones.

Instalación: es una unidad técnica a nivel de suelo o bajo tierra, en la que se producen, utilizan, manipulan o almacenan sustancias peligrosas; incluye todos los equipos, estructuras, tuberías, maquinaria, herramientas, ramales ferroviarios particulares, muelles de carga o descarga para uso de la instalación, depósitos o estructuras similares, estén a flote o no, necesarios para el funcionamiento de esa instalación.

Investigación de accidentes mayores: proceso que se realiza para identificar las causas básicas, raíz e inmediatas que generaron un accidente mayor, junto con los factores críticos que lo causaron y que incluye la definición de las medidas tomadas y los planes de acción y mejoramiento para evitar que ocurran en el futuro este tipo de accidentes.

Mezcla: es una solución que se obtiene a partir de unir, de manera intencional, dos o más sustancias químicas sin que se produzca reacción química.

Sistema Globalmente Armonizado (SGA): sistema de clasificación y etiquetado de productos químicos que establece criterios armonizados para clasificar sustancias y mezclas con respecto a sus peligros ambientales, físicos y para la salud. Incluye además elementos armonizados para la comunicación de peligros, con requisitos sobre etiquetas y fichas de datos de seguridad.

Sustancia química peligrosa: designa toda sustancia o mezcla que, en razón de propiedades químicas, físicas o toxicológicas, ya sea sola o en combinación con otras, entrañe un peligro.

Acciones de formación: Serán las orientadas a que los cesantes obtengan resultados de aprendizaje asociados con la reinserción laboral, a través de estrategias pedagógicas formativas presenciales y virtuales.

Capacitación para la inserción o reinserción laboral: Acciones de formación diseñadas para la población cesante, cuyo objetivo es reforzar sus cualificaciones u obtener nuevas, para lograr mayores posibilidades de encontrar empleo, otras formas de participar activamente en el mercado laboral y adquirir la cultura de formarse continuamente para disminuir el riesgo de permanecer cesante.

Certificación de Competencias a través de procesos de formación: Expedición de un certificado, diploma o título mediante el cual un organismo competente acredita formalmente que un conjunto de resultados de aprendizaje (conocimientos, destrezas/habilidades y competencias) adquiridos por una persona han sido evaluados y validados conforme a normas, estándares o convenciones predefinidas.

Certificación de Calidad: Es el acto mediante el cual un organismo de tercera parte, verifica y avala el cumplimiento de las normas técnicas de calidad de formación para el trabajo, por parte de los programas e instituciones.

Competencias: Facultad para utilizar conocimientos, destrezas y habilidades personales, sociales y metodológicas, en situaciones de trabajo o estudio y en el desarrollo profesional y personal. Se clasifican en competencias básicas, transversales y laborales específicas.

Competencias laborales específicas. Son los conocimientos, destrezas y habilidades relacionados con una ocupación en particular o un grupo de ocupaciones.

Competencias Básicas: Capacidades que permiten a las personas desempeñarse en los diferentes ámbitos de la vida (personal, social y de trabajo). Las competencias básicas se pueden clasificar en dos subconjuntos: Competencias Clave y Competencias Transversales.

Competencias Clave: Capacidades indispensables para el aprendizaje y desarrollo personal y social a lo largo de la vida. Se relacionan con las matemáticas y con la lectura, escritura y la comunicación oral, tanto en la lengua materna como en una extranjera.

Competencias Transversales: Capacidades para la interacción con otros y para la organización, gestión y relacionamiento en las diferentes dimensiones de la vida (personal y social) y del trabajo.

Conocimientos: Son el resultado de la asimilación de información gracias al aprendizaje; acervo de hechos, principios, teorías y prácticas relacionados con un campo de trabajo o estudio concreto. Los conocimientos se describen como teóricos o fácticos.

Destrezas / habilidades: Capacidades para aplicar conocimientos y utilizar técnicas a fin de completar tareas y resolver problemas. Las destrezas se describen como cognitivas (fundadas en el uso del pensamiento lógico, intuitivo y creativo) y prácticas (fundadas en la destreza manual y en el uso de métodos, materiales, herramientas e instrumentos).

Resultados de aprendizaje: Expresiones que una persona sabe, comprende y es capaz de realizar al culminar un proceso de aprendizaje; se define en términos de conocimientos, destrezas / habilidades y competencias.

Ocupación: Conjunto de cargos, empleos u oficios que incluyen categorías homogéneas de funciones, independientemente del lugar o tiempo donde se desarrollen.

Denominación Ocupacional: Nombres de cargos, empleos u oficios que son utilizados en el mundo del trabajo y que están asociados a una ocupación.

Conocimiento: Asimilación de información por medio del aprendizaje; acervo de hechos, principios, teorías y prácticas relacionados con un campo de trabajo o estudio concreto.

Destreza: Habilidad para aplicar conocimientos y utilizar técnicas a fin de completar funciones y resolver problemas.

Función: Conjunto de tareas agrupadas en una expresión en la cual se describe qué se hace y su propósito.

Perfil Ocupacional: Conjunto de características y atributos que se necesitan para el desempeño de una ocupación.

Descripción de la Ocupación: Presenta las generalidades de las funciones de la ocupación. Puede incluir los sectores económicos, el lugar de trabajo u otras características propias de la ocupación.

Ocupaciones Afines: Son ocupaciones que presentan relación o similitud de funciones o competencias con la ocupación descrita.

Certificado de competencia: Documento formal otorgado por una entidad evaluadora y certificadora de competencias, en el cual se reconoce la competencia de una persona, en el marco del Sistema Nacional de Cualificaciones.

3.4 Política de seguridad y salud en el trabajo.

LA TASCA RESTAURANTE Y TAPAS es una empresa dedicada al expendio de bebidas y comidas a la mesa, se compromete con la protección y promoción de la salud de los trabajadores, clientes y proveedores. Procurando su integridad, una cultura preventiva y del autocuidado, la implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, la intervención de los riesgos de mencionar los riesgos con mayor valoración y el mejoramiento continuo.

El representante legal asume la responsabilidad de promover un ambiente de trabajo sano y seguro, cumpliendo los requisitos legales aplicables, vinculando a las partes interesadas en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y destinando los recursos humanos, técnicos, físicos y financieros necesarios.

Identificar y controlar los peligros que puedan afectar la integridad física y psicológica de los empleados, contratistas, subcontratistas y todas las personas que se relacionen con la organización, desarrollando la cultura del autocuidado y a través del mejoramiento continuo.

Desarrollar e implementar el plan de emergencia con el cual se pretende reducir el impacto de las posibles emergencias que se pueden presentar.

Propender por el no consumo de sustancias embriagantes, alucinógenas y

estupecientes entre los empleados, contratistas y subcontratistas.

Prevenir, corregir el acoso laboral entre los empleados. De llegarse a presentar este tipo de conductas, **LA TASCA RESTAURANTE Y TAPAS** deberá tomar medidas sancionatorias pertinentes.

Anexo C, Política de SST firmada.

3.5 Normatividad de seguridad y salud en el trabajo.

La matriz legal le proporciona a la empresa una visión clara y estructurada de todas las normativas y regulaciones que debe cumplir. Esto ayudara a evitar infracciones legales, sanciones y riesgos asociados. El incumplimiento de las leyes puede resultar en multas significativas, daños a la reputación e incluso acciones legales que podrían perjudicar la estabilidad y el éxito de la empresa, la tasca restaurante y tapas como lo dice su actividad económica se dedica a la preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa, la matriz legal que se le diseño a la empresa arrojo a grandes rasgos que debe de cumplir con la siguiente normativa:

- Código Sustantivo del Trabajo - 1950 - Congreso de la República
- Ley 9 - 1979 - Congreso de la República - Norma para preservar, conservar y mejorar la salud de los individuos en sus ocupaciones
- Resolución 2400 - 1979 - Ministerio de Trabajo y Seguridad Social - Disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo
- Resolución 2013 - 1986 - Ministerio de Trabajo y Seguridad Social - Reglamenta la organización y funcionamiento de los comités de medicina, higiene y seguridad industrial

- Resolución 1075 - 1992 - Ministerio de Trabajo y Seguridad Social - Actividades en materia de salud ocupacional
- Decreto 1295 - 1994 - ministro de Gobierno de la República de Colombia - Determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales
- Decreto 1772 - 1994 - Ministerio de Salud y Seguridad Social - Reglamenta la afiliación y las cotizaciones al Sistema General de Riesgos Profesionales
- Resolución 1401 - 2007 - ministro de la Protección Social - Reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo
- Ley 1562 - 2012 - Congreso de la República - Modifica el sistema de riesgos laborales y dicta otras disposiciones en materia de salud ocupacional
- Decreto 1477 - 2014 - Ministerio de Salud y Protección Social - Adopta la tabla de enfermedades profesionales para el Sistema General de Riesgos Profesionales
- Decreto Único Reglamentario 1072 - 2015 - Ministerio del Trabajo - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo
- Decreto 0472 - 2015 - presidente de la República de Colombia - Reglamenta los criterios de graduación de las multas por infracción a las Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y Riesgos Laborales

Anexo D, Matriz Legal.

3.6 Obligaciones y Responsabilidades.

La identificación de las obligaciones y responsabilidades en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) juega un papel crítico en La Tasca Restaurante y Tapas por diversas razones de peso. En primer lugar, se trata de un imperativo legal, fundamental para cumplir con la legislación laboral y de seguridad en el trabajo, lo que no solo asegura un cumplimiento normativo, sino que también resguarda de posibles sanciones y multas derivadas de incumplimientos legales.

Sin embargo, más allá de la mera conformidad con la ley, estas responsabilidades son esenciales para salvaguardar la seguridad y salud de los empleados. La definición precisa de quién es responsable de qué asegura que se tomen las medidas adecuadas para prevenir accidentes y enfermedades laborales, demostrando el compromiso con el bienestar de todo el personal. Asimismo, esto contribuye a una gestión más efectiva de los riesgos laborales, al permitir que cada miembro del equipo comprenda claramente lo que se espera de ellos en términos de la prevención de accidentes y lesiones.

Esta claridad de roles no solo mejora la seguridad, sino también la eficiencia operativa al eliminar confusiones acerca de quién debe llevar a cabo determinadas acciones en relación con la seguridad y salud laboral, evitando la duplicación de esfuerzos y garantizando una respuesta rápida ante situaciones de riesgo. Finalmente, la identificación de responsabilidades promueve la mejora continua, ya que un SGSST efectivo debe evolucionar con el tiempo y adaptarse a nuevos desafíos. Permite una evaluación constante del desempeño y facilita la implementación de mejoras y ajustes necesarios para mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable en constante evolución en La Tasca Restaurante y Tapas.

3.6. 1 Obligaciones de los empleadores.

Para cumplir con las obligaciones legales y garantizar un ambiente de trabajo seguro y saludable, se ha establecido un proceso estructurado para asignar las responsabilidades de los empleadores en SST. Este proceso se basa en la legislación colombiana, en particular, la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015.

Paso 1: Identificar Áreas Clave de Responsabilidad

Comenzamos por identificar las áreas clave en las que los empleadores tienen responsabilidades en SST. Esto incluye, pero no se limita a, la identificación de peligros, la evaluación de riesgos, la capacitación, el cumplimiento normativo y la promoción de la cultura de seguridad.

Paso 2: Analizar las Leyes y Regulaciones Locales

Consultamos las leyes y regulaciones locales relacionadas con SST en Colombia, en particular, la Ley 1562 de 2012 y su reglamentación, el Decreto 1072 de 2015. Estas normativas proporcionan una guía sólida sobre las obligaciones legales de los empleadores.

Paso 3: Evaluar las Necesidades y Riesgos Específicos de la Empresa

Examinamos las necesidades y riesgos específicos de "La Tasca Restaurante y Tapas". Esto incluye consideraciones como el tipo de industria en la que operamos, los procesos

específicos que llevamos a cabo, el tamaño de la empresa y los peligros identificados en nuestras operaciones diarias.

Paso 4: Definir Roles y Responsabilidades

Con base en la información recopilada, definimos roles y responsabilidades específicos para cumplir con las obligaciones legales y abordar los riesgos identificados. Esto garantiza una distribución efectiva de las responsabilidades entre los miembros de la organización.

Paso 5: Documentar las Responsabilidades

Documentamos todas las responsabilidades asignadas en procedimientos y políticas internas. Esto asegura que todos los empleados estén al tanto de sus roles y responsabilidades en materia de SST y que tengan acceso a las pautas necesarias para cumplir con ellas.

Paso 6: Comunicación y Capacitación

Comunicamos de manera efectiva a todos los empleados las responsabilidades asignadas en materia de SST. Además, ofrecemos capacitación cuando sea necesario para garantizar que comprendan y puedan cumplir con sus roles de manera adecuada.

Paso 7: Revisión y Mejora Continua

Revisamos de forma regular el sistema de asignación de responsabilidades en SST y realizamos ajustes según sea necesario. Esto asegura que estemos alineados con las necesidades cambiantes de la empresa y las regulaciones actualizadas.

Este proceso establece un marco sólido para garantizar que las obligaciones de los empleadores en SST sean claramente definidas, comunicadas y cumplidas, promoviendo un ambiente de trabajo seguro y saludable para todos en "La Tasca Restaurante y Tapas".

3.6.2 Obligaciones de las Administradoras de Riesgos Laborales.

Las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL) desempeñan un papel fundamental en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SST) en "La Tasca Restaurante y Tapas". Para asegurar que estas entidades cumplan con sus responsabilidades de manera efectiva, hemos revisado las obligaciones. Este proceso se basó en la legislación colombiana, en particular, la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015.

Paso 1: Identificar las Áreas Clave de Responsabilidad de las ARL en SST

Comenzamos identificando las áreas clave en las que las ARL tienen responsabilidades en SST. Esto incluye, entre otros, la asesoría en la identificación de peligros, la promoción de la cultura de prevención, la evaluación de riesgos laborales y la atención de accidentes de trabajo.

Paso 2: Analizar las Leyes y Regulaciones Locales

Consultamos las leyes y regulaciones locales relacionadas con SST en Colombia, incluyendo la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015. Estas normativas proporcionan pautas claras sobre las obligaciones legales de las ARL en materia de SST.

Paso 3: Evaluar las Necesidades Específicas de "La Tasca Restaurante y Tapas"

Examinamos las necesidades específicas de nuestra empresa, considerando factores como el tipo de industria, los procesos operativos y los riesgos laborales asociados con nuestras operaciones diarias.

Paso 4: Definir Roles y Responsabilidades de las ARL

En base a la información recopilada, definimos roles y responsabilidades específicos de las ARL para cumplir con las obligaciones legales y atender las necesidades de SST en nuestra empresa. Esto garantiza que las ARL sean socias efectivas en la gestión de riesgos laborales.

Paso 5: Documentar las Obligaciones de las ARL

Documentamos todas las obligaciones de las ARL en procedimientos y políticas internas. Esto asegura que haya claridad en cuanto a las responsabilidades y que tanto nuestra empresa como las ARL comprendan sus roles.

Paso 6: Comunicación y Colaboración

Comunicamos de manera efectiva las obligaciones de las ARL a todos los empleados y partes interesadas. Fomentamos la colaboración estrecha entre nuestra empresa y las ARL para lograr una gestión conjunta de SST.

Paso 7: Monitoreo y Evaluación Continua

Establecemos un sistema de monitoreo para evaluar el desempeño de las ARL en el cumplimiento de sus obligaciones. Realizamos evaluaciones periódicas para asegurarnos de que se ajusten a las necesidades cambiantes de la empresa y a las regulaciones actualizadas.

Este proceso garantiza que las ARL cumplan con sus responsabilidades de manera efectiva y colaboren estrechamente con "La Tasca Restaurante y Tapas" en la gestión de la

seguridad y salud en el trabajo, promoviendo un ambiente de trabajo seguro y saludable para todos los empleados.

3.6.3 Responsabilidades de los trabajadores

Es muy importante reconocer la importancia fundamental de los trabajadores en la promoción y el mantenimiento de un entorno de trabajo seguro y saludable. Para asegurarnos de que todos comprendan y cumplan con sus responsabilidades en SST, se ha implementado un enfoque estructurado de asignación de roles y tareas.

Paso 1: Comunicar las Expectativas y Obligaciones en SST

Comenzamos por comunicar de manera clara y efectiva las expectativas y obligaciones de los trabajadores en materia de SST. Esto incluye la promoción de la cultura de prevención, el reporte de peligros y la participación activa en capacitaciones de SST.

Paso 2: Ofrecer Capacitación y Entrenamiento

Se recomienda proporcionar capacitación y entrenamiento adecuados para que los trabajadores adquieran las habilidades y el conocimiento necesario para cumplir con sus responsabilidades en SST.

Paso 3: Establecer Canales de Comunicación Abierta

Se indica la importancia de crear canales de comunicación abierta y efectiva para que los trabajadores puedan reportar peligros, incidentes o inquietudes en relación a la SST.

Fomentamos la participación activa y la retroalimentación.

Paso 4: Involucrar a los Trabajadores en la Identificación de Peligros

Promovemos la participación de los trabajadores en la identificación de peligros y la evaluación de riesgos en sus áreas de trabajo. Esto les permite contribuir activamente a la seguridad en el lugar de trabajo.

Paso 5: Fomentar la Responsabilidad Personal

Fomentamos la responsabilidad personal de los trabajadores en la adopción de comportamientos seguros en el trabajo y el cumplimiento de procedimientos y políticas de SST.

Paso 6: Documentar el Compromiso de los Trabajadores

Documentamos el compromiso de los trabajadores en cuanto a la SST en políticas internas. Esto asegura que haya un registro claro de su compromiso con la seguridad y salud en el trabajo.

Paso 7: Reconocer y Reforzar el Cumplimiento

Reconocer y reforzar el cumplimiento de las responsabilidades de los trabajadores en SST a través de incentivos, reconocimientos y programas de recompensas.

Paso 8: Monitorear y Evaluar el Desempeño en SST

Se Establece un sistema de monitoreo y evaluación para evaluar el desempeño de los trabajadores en SST. Realizamos revisiones periódicas para asegurarnos de que se mantengan comprometidos y cumplan con sus responsabilidades.

Este proceso garantiza que los trabajadores comprendan y cumplan con sus responsabilidades en materia de SST, contribuyendo activamente a la promoción de un ambiente de trabajo seguro y saludable en "La Tasca Restaurante y Tapas".

Anexo E, Procedimiento de Asignación de roles y Responsabilidades.

Anexo F, Matriz Obligaciones y Responsabilidades.

3.6.4 matriz de riesgo.

La matriz de riesgo es una herramienta fundamental en la gestión de seguridad y salud en el trabajo para cualquier empresa, y en el caso de La Tasca Restaurante y Tapas, no es una excepción. Esta herramienta proporciona una visión estructurada y clara de los riesgos laborales presentes en el entorno de trabajo, permitiendo una evaluación precisa de su probabilidad y gravedad y se explora la importancia crítica de tener una matriz de riesgo específicamente adaptada a las operaciones de La Tasca Restaurante y Tapas, y cómo esta herramienta es esencial para salvaguardar la seguridad de los empleados y clientes, cumplir con la normativa vigente y garantizar la continuidad del negocio en un entorno cada vez más enfocado en la seguridad laboral.

Anexo G, Matriz de Identificación de Peligros.

3.7 Identificación de peligros, evaluación y valoración de los Riesgos por actividad

Económica

La seguridad y salud en el trabajo (SST) es un compromiso constante para garantizar un ambiente laboral seguro para nuestros empleados y clientes. Como parte de este compromiso, hemos aplicado rigurosamente el procedimiento de la matriz establecido en la Guía Técnica Colombiana 45 (GTC 45) para la identificación, evaluación y valoración de riesgos asociados con nuestras actividades económicas.

Pasos de Aplicación:

1. Identificación de Peligros: Comenzamos por identificar todos los posibles peligros que pueden surgir en nuestras operaciones diarias. Esto incluye aspectos como la manipulación de alimentos, el uso de equipos de cocina, la atención al cliente y la movilidad en el restaurante.

2. Evaluación de Riesgos: Una vez que identificamos los peligros, procedimos a evaluar los riesgos asociados. Este proceso implicó considerar factores como la probabilidad de ocurrencia y el potencial de daño en caso de incidentes. Cada riesgo fue calificado y clasificado según su nivel de riesgo.

3. Valoración de Riesgos: Con la información recopilada en la evaluación de riesgos, procedimos a valorar cada riesgo identificado. Esto nos permitió priorizar los riesgos y enfocar nuestros esfuerzos en abordar aquellos con un mayor impacto potencial.

4. Implementación de Medidas de Control: Basándonos en los resultados de la valoración de riesgos, implementamos medidas de control apropiadas. Estas medidas incluyeron la revisión y mejora de procesos, la capacitación del personal en prácticas seguras, la adquisición de equipos de seguridad y la comunicación de procedimientos de respuesta a emergencias.

5. Seguimiento y Actualización Continua: La aplicación de la matriz de la GTC 45 es un proceso continuo en "La Tasca Restaurante y Tapas". Realizamos un seguimiento constante de nuestras evaluaciones de riesgos, revisamos nuestras medidas de control y actualizamos nuestras políticas y procedimientos en consecuencia. Esto garantiza que estemos alineados con las mejores prácticas en SST y las regulaciones vigentes.

Resultados y Beneficios: La aplicación de la matriz de la GTC 45 ha fortalecido significativamente nuestra gestión de riesgos en "La Tasca Restaurante y Tapas". Hemos logrado

reducir la incidencia de incidentes, mejorar la seguridad de nuestros empleados y clientes, y asegurar la continuidad de nuestras operaciones en un entorno de trabajo más seguro.

Este enfoque proactivo en la identificación y evaluación de riesgos nos permite anticiparnos a posibles problemas y garantizar un entorno laboral donde la seguridad y la salud son prioridad. Seguiremos aplicando la GTC 45 como parte integral de nuestra cultura de SST, reforzando nuestro compromiso con la seguridad en el trabajo.

3.8 Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo.

"La Tasca Restaurante y Tapas", reconocen la importancia fundamental de la capacitación en la promoción de la seguridad y salud en el trabajo (SST). Por lo tanto, su compromiso es mejorar continuamente en todos los aspectos relacionados con SST y cumplir de manera rigurosa con las disposiciones establecidas en el Decreto 1072 de 2015 y demás regulaciones colombianas.

Programa de Capacitación en SST:

El programa de capacitación en SST se ha diseñado cuidadosamente para abordar todos los aspectos clave de la seguridad y salud en el trabajo. Su enfoque es garantizar que todos los miembros del equipo estén debidamente preparados y actualizados en las mejores prácticas de SST. El programa incluye:

Inducción de SST: Todos los nuevos empleados reciben una inducción completa sobre las políticas y procedimientos de SST, así como la importancia de su papel en la seguridad en el trabajo.

Formación en Identificación de Peligros: El personal recibe capacitación en la identificación proactiva de peligros en sus áreas de trabajo. Esto incluye reconocer riesgos asociados con la manipulación de alimentos, equipos de cocina, atención al cliente y movilidad en el restaurante.

Evaluación de Riesgos: Los empleados son formados en la evaluación de riesgos, permitiéndoles comprender la probabilidad de ocurrencia y el potencial de daño en caso de incidentes, lo que les ayuda a tomar decisiones más seguras.

Manejo de Emergencias: El equipo estará capacitado en procedimientos de respuesta a emergencias, lo que incluye acciones a seguir en caso de incendios, evacuaciones y primeros auxilios.

Higiene y Seguridad Alimentaria: Dado que son un restaurante, la capacitación en SST incluye una sólida formación en higiene y seguridad alimentaria para garantizar que alimentos sean seguros para el consumo.

Cronograma de Capacitaciones:

Se establece un cronograma detallado para garantizar que las capacitaciones se lleven a cabo de manera regular y efectiva. Nuestro enfoque de capacitación es continuo y se estructura de la siguiente manera:

Inducción de Nuevos Empleados: La capacitación en SST se proporciona durante la inducción de nuevos empleados, y se realiza de manera constante a medida que se incorporan nuevos miembros al equipo.

Capacitación Periódica: Se realizan sesiones de capacitación periódicas para garantizar que todos los empleados estén al tanto de las últimas prácticas y regulaciones en SST.

Simulacros de Emergencia: Se realizarán simulacros de evacuación y situaciones de emergencia periódicamente para que los empleados estén preparados para responder en caso de una situación real.

Actualizaciones Continuas: El programa de capacitación se actualiza regularmente para estar alineado con las regulaciones vigentes y las mejores prácticas en SST.

La prioridad es garantizar un entorno de trabajo seguro y saludable para todos. A través de un programa y cronograma de capacitaciones en SST, donde se asegurará que el personal esté bien preparado y comprometido con la seguridad y la salud en el trabajo.

Anexo H, Programa de capacitación y formación

Anexo I, Cronograma de capacitación y formación

3.9 Indicadores de Estructura, Proceso y Resultado.

La empresa ha aprovechado la valiosa contribución de la ARL SURA, quien proporcionó una matriz de indicadores de estructura, proceso y resultado para medir y garantizar la efectividad del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Si bien esta matriz se presenta como una guía fundamental, el equipo de "Restaurante y Tapas" ha llevado a cabo un proceso de adaptación y personalización de estos indicadores, teniendo en cuenta las características específicas de las operaciones. Este proceso de adaptación tiene como objetivo alinear de manera más precisa estos indicadores con los objetivos y necesidades.

A lo largo de este documento, se presentará la matriz resultante, destacando los indicadores clave en las áreas de estructura, proceso y resultado, que se utilizarán para medir y mejorar constantemente nuestras prácticas de seguridad y salud en el trabajo. Además, se describirá el enfoque estratégico que "Restaurante y Tapas" planea seguir para implementar y dar seguimiento a estos indicadores, en línea con las recomendaciones de ARL SURA.

Al completar la ficha técnica del restaurante y los TAPS (Términos de Atención y Prestación de Servicios), hemos notado la ausencia de datos relacionados con incidentes, enfermedades laborales y ausentismo por parte de los empleados. Es fundamental resaltar la importancia de reportar estos eventos de manera oportuna, ya que estos datos son esenciales para mantener nuestros indicadores actualizados y precisos. Dichos indicadores desempeñan un papel fundamental en la toma de decisiones y en la evaluación del rendimiento del restaurante, así como en la calidad de los servicios que ofrecemos.

Anexo J, Matriz de indicadores.

3.10 Comunicación: Técnicas, métodos para comunicación interna y externa

En "Tasca Restaurante y Tapas", la comunicación es clave para un buen éxito. Se ha creado una matriz de comunicación interna y externa para garantizar que todos estén informados de manera efectiva. Esta matriz define qué, cuándo, a quién, cómo y quién comunica.

¿Qué Comunicar? Desde menús y ofertas para clientes hasta políticas internas y seguridad laboral, están comprometidos a mantener a todos informados.

¿Cuándo Comunicar? La matriz establece cuándo se comparten las noticias, ya sea antes de eventos, en el momento o en respuesta a situaciones críticas.

¿A Quién Comunicar? Desde empleados y gerencia hasta clientes y entidades reguladoras, saben a quién dirige cada mensaje.

¿Cómo comunicar? Se utilizan diversos canales, como reuniones, correo, redes sociales y capacitación especializada para garantizar que el mensaje llegue de la mejor manera.

¿Quién Comunica? Roles claros asignados para asegurarse de que la comunicación sea efectiva. Gerentes y expertos en seguridad y salud ocupacional se encargan de diferentes aspectos.

Esta matriz garantiza que nuestra comunicación sea precisa y oportuna, tanto interna como externamente.

Anexo K, Procedimiento de comunicación.

Anexo L, Matriz de Comunicaciones.

UNIDAD 4

4. APLICACIÓN DEL SGSST

4.1 Aplicación

En el panorama empresarial actual, la identificación y la gestión eficiente de los riesgos ha adquirido una relevancia ineludible para garantizar la seguridad, el funcionamiento exitoso y el bienestar de los colaboradores. Consciente de la vitalidad de esta perspectiva, el restaurante La Tasca y Tapas se ha comprometido a evaluar sus riesgos operativos mediante la implementación de una Matriz de Riesgo.

Esta herramienta analítica ha sido meticulosamente diseñada con el propósito de examinar de manera estructurada y minuciosa los posibles riesgos que la organización podría enfrentar en sus actividades diarias. A través de un proceso detallado de identificación, evaluación y categorización, la matriz de riesgo proporciona una visión precisa de los riesgos inherentes a diversas áreas y procesos en el restaurante.

Esta herramienta no solo se encarga de detectar los riesgos, sino que también constituye una base sólida para la formulación de estrategias y medidas de mitigación pertinentes. Por fin, La Tasca y Tapas se posiciona para tomar decisiones fundamentales y proactivas, reducir la probabilidad de incidentes y minimizar su impacto en la operación.

A través de la implementación de esta Matriz de Riesgo, el restaurante se compromete a cultivar un ambiente laboral seguro y confiable para su equipo de trabajo. Además, busca optimizar sus operaciones y salvar sus activos. Este enfoque preventivo no solo fortalece la competitividad del restaurante, sino que también subraya su compromiso con la responsabilidad social y la sostenibilidad.

La Matriz de Riesgo de La Tasca y Tapas emerge como una herramienta esencial en la formulación de decisiones estratégicas y la planificación operativa. Con cada paso hacia adelante, el restaurante se esfuerza por mantenerse en sintonía con las mejores prácticas en gestión de riesgos, convirtiendo a esta herramienta en una aliada imprescindible para el logro de sus objetivos y la protección tanto de su equipo humano como de sus recursos esenciales.

4.2 Gestión de los peligros y riesgos diferenciados por actividad económica.

La Tasca Restaurante y Tapas, dedicado al expendio de alimentos y bebidas, enfrenta diversos riesgos debido a la naturaleza de sus operaciones y las condiciones de trabajo presentes en su entorno laboral. A continuación, se enumeran los riesgos clasificados para la empresa

Riesgos Biológicos: Los empleados pueden estar expuestos a riesgos biológicos relacionados con la manipulación de alimentos y bebidas, como el manejo de alimentos contaminados o el contacto con agentes patógenos presentes en ciertos alimentos.

Riesgos físicos: Debido a la naturaleza del negocio, los empleados pueden enfrentar riesgos físicos asociados con el manejo de equipos y utensilios de cocina, como quemaduras, cortes o golpes.

Riesgos Biomecánico: Los empleados pueden estar expuestos a riesgos ergonómicos debido a las tareas repetitivas, posturas inadecuadas o levantamiento de objetos pesados en la cocina o el área de servicio.

Riesgos Químicos: Podrían existir riesgos químicos relacionados con la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza y desinfección utilizados en la cocina y áreas de preparación.

Riesgos Psicosociales: Los empleados pueden enfrentar altos niveles de estrés durante momentos de alta demanda, largas jornadas de trabajo y la necesidad de mantener altos estándares de calidad y servicio al cliente.

Riesgos de seguridad alimentaria: Dado que se trata de un negocio de alimentos y bebidas, es importante considerar los riesgos asociados con la seguridad alimentaria, como la contaminación cruzada, el control de temperaturas y la manipulación adecuada de los alimentos.

Tabla 2

Nivel de Deficiencia

| NIVEL DE DEFICIENCIA | | |
|-----------------------------|--------------------|--|
| Nivel de deficiencia | Valor de ND | Significado |
| Muy Alto (MA) | 10 | Se ha(n) detectado peligro(s) que determinan como posible la generación de incidentes, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe, o ambos. |
| Alto (A) | 6 | Se ha(n) detectado alguno(s) peligro(s) que pueden dar lugar a incidentes significativo(s), o la eficacia del conjunto de medidas preventivas es baja, o ambos. |
| Medio (M) | 2 | Se ha detectado peligros que pueden dar lugar a incidentes poco significativos o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es moderada, o ambos |
| Bajo (B) | No se asigna valor | No se ha detectado peligro o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es alta, o ambos. El riesgo |

| | | |
|--|--|--|
| | | está controlado. Estos peligros se clasifican directamente en el nivel de riesgo y de intervención cuatro (IV) |
|--|--|--|

Nota. Esta tabla muestra los niveles de deficiencia.

Tabla 3

Nivel de Exposición

| NIVEL DE EXPOSICIÓN | | |
|----------------------------|--------------------|---|
| Nivel de exposición | Valor de NE | Significado |
| Muy Alto (MA) | 4 | La situación de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral |
| Alto (A) | 3 | La situación de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos |
| Medio (M) | 2 | La situación de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto |
| Bajo (B) | 1 | La situación de exposición se presenta de manera eventual |

Nota. Esta tabla muestra los niveles de exposición.

Tabla 4

Nivel de Probabilidad

| NIVEL DE PROBABILIDAD | | | | | |
|------------------------------|----|--------------------------|---------|--------|--------|
| Niveles De probabilidad | | Nivel de exposición (NE) | | | |
| | | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Nivel de deficiencia (ND) | 10 | MA - 40 | MA - 30 | A - 20 | A - 10 |
| | 6 | MA - 24 | A - 18 | A - 12 | M - 6 |
| | 2 | M - 8 | M - 6 | B - 4 | B - 2 |

Nota. Esta tabla muestra los diferentes niveles de probabilidad.

Tabla 5*Interpretación NP*

| INTERPRETACIÓN NP | | |
|------------------------------|--------------------|--|
| Nivel de probabilidad | Valor de NP | Significado |
| Muy Alto (MA) | Entre 40 y 24 | Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia. |
| Alto (A) | Entre 20 y 10 | Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral. |
| Medio (M) | Entre 8 y 6 | Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez. |
| Bajo (B) | Entre 4 y 2 | Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible. |

Nota. Esta tabla muestra las interacciones de NP.

Tabla 6*Nivel de Consecuencia*

| NIVEL DE CONSECUENCIA | | |
|----------------------------------|-----------|---|
| Nivel de Consecuencias | NC | Significado |
| Mortal o Catastrófico (M) | 100 | Muerte (s) |
| Muy grave (MG) | 60 | Lesiones o enfermedades graves irreparables (Incapacidad permanente parcial o invalidez). |

| | | |
|------------------|----|---|
| Grave (G) | 25 | Lesiones o enfermedades con incapacidad laboral temporal (ILT). |
| Leve (L) | 10 | Lesiones o enfermedades que no requieren incapacidad. |

Nota. Esta tabla muestra las consecuencias.

Tabla 7

Nivel de consecuencia 2012

| NIVEL DE RIESGO | | | | | |
|--------------------------------------|-----|----------------------------|----------------|------------|----------------|
| Nivel de riesgo y de intervención NR | | Nivel de probabilidad (NP) | | | |
| | | 40-24 | 20--10 | 8--6 | 4--2 |
| Nivel de Consecuencia NC | 100 | I 4 000-2400 | I 2 000-1000 | I 800-600 | II 400-200 |
| | 60 | I 2400-1440 | I 1200-600 | II 480-360 | II 200 III 120 |
| | 25 | I 1 000-600 | II 500-250 | II 200-150 | III 100-50 |
| | 10 | II 400-240 | II 200 III 100 | III 80-60 | III 40 IV 20 |

Nota. Esta tabla fue creada por Icontec y el Consejo Colombiano de Seguridad 2012

Tabla 8

Nivel de Riesgo

| NIVEL DE RIESGO | | |
|------------------------|--------------------|--|
| Nivel de riesgo | Valor de NP | Significado |
| I | 4000-600 | Situación crítica. Suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente |
| II | 500-150 | Corregir y adoptar medidas de control de inmediato. |

| | | |
|---|--------|---|
| III | 120-40 | Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad. |
| Nota. Esta tabla muestra las consecuencias. | 20 | Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es aceptable. |

Nota. Esta tabla muestra los niveles de riesgo.

Tabla 9

Aceptabilidad del riesgo

| ACEPTABILIDAD DEL RIESGO | | |
|---------------------------------|---|--|
| Nivel de riesgo | | Significado |
| I | No Aceptable | Situación crítica, corrección urgente |
| II | No Aceptable o Aceptable con control específico | Corregir o adoptar medidas de control. |
| III | Mejorable | Mejorar el control existente |
| VI | Aceptable | No intervenir, salvo que un análisis más preciso lo justifique |

Nota. Esta tabla muestra la aceptabilidad del riesgo

Anexo M, Procedimiento identificación de peligros.

Anexo G, matriz de identificación de peligros GTC 45.

4.3 Medidas de prevención y control diferenciado por actividad económica y tamaño de la empresa. (Eliminación, Sustitución, Controles de Ingeniería, Controles administrativos)

Considerando la identificación y clasificación de los riesgos previamente destacados en el contexto de la Tasca Restaurante y Tapas, hemos desarrollado una serie de medidas de prevención y control adaptadas a las especificidades de nuestras operaciones.

Enfoques de control propuestos:

Exclusión: Hemos evaluado la viabilidad de eliminar los riesgos cuando sea posible. Esto podría implicar la eliminación de prácticas o procesos que presentan riesgos innecesarios en el entorno de nuestro restaurante.

Alternativas: Donde la eliminación no sea factible, hemos considerado la posibilidad de sustituir ingredientes, utensilios o procedimientos riesgosos por opciones más seguras y menos propensas a riesgos.

Adaptaciones técnicas: En situaciones en las que no se pueda eliminar o sustituir completamente los riesgos, hemos implementado adaptaciones técnicas. Esto involucra ajustes en equipos, sistemas o procesos para reducir la exposición al riesgo, especialmente en las áreas de cocina y manipulación de alimentos.

Procedimientos administrativos: Complementando los controles anteriores, hemos establecido medidas administrativas. Estas abarcan la capacitación continua del personal en prácticas seguras de cocina, la implementación de protocolos de trabajo seguros, la planificación de horarios para reducir fatigas y estrés, y la supervisión regular para garantizar la adherencia a prácticas seguras en el servicio y manipulación de alimentos.

Seguimos estándares reconocidos de seguridad alimentaria y adoptamos prácticas recomendadas en la industria gastronómica para la implementación de estas medidas. En nuestra matriz de riesgos, identificamos de manera específica los riesgos, evaluamos su nivel de severidad y probabilidad, y proponemos medidas de prevención y control adaptadas a nuestro entorno único.

4.4 Equipos y Elementos de Protección Personal).

En octubre, se ha establecido el procedimiento y la matriz correspondientes a los Equipos de Protección Personal (EPP) en La Tasca Restaurante y Tapas. Recordando la importancia crítica que los empleados utilicen los EPP de manera apropiada y efectiva, ya que esto juega un papel fundamental en la prevención de posibles accidentes y enfermedades laborales.

Esta iniciativa se basa en el artículo 2.2.4.6.12 del Decreto 1072 de 2015, que establece la obligación del empleador de suministrar a cada empleado, de manera gratuita, los equipos y elementos de protección personal necesarios en cantidad y calidad adecuada, según los riesgos reales o potenciales presentes en los sitios de trabajo.

Los EPP seleccionados deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 773 de 2016, que define las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la selección y uso de los EPP. Al igual Siguiendo el artículo 2.2.4.6.13 del Decreto 1072 de 2015, los EPP deben ser seleccionados y utilizados considerando los siguientes criterios:

Naturaleza del riesgo: Seleccionamos los EPP de acuerdo con la naturaleza específica del riesgo que se pretende controlar, garantizando que nuestros empleados estén equipados con los EPP adecuados para abordar los riesgos reales o potenciales presentes en sus lugares de trabajo.

Características del trabajador: Consideramos las características físicas y antropométricas de cada trabajador al seleccionar los EPP. Esto asegura que los equipos se ajusten correctamente a cada individuo, fomentando su comodidad y efectividad.

Condiciones de trabajo: La elección de los EPP también se basa en las condiciones de trabajo específicas a las que estará expuesto cada empleado. Esto garantiza que los EPP sean apropiados para el entorno laboral particular de cada miembro del personal. La matriz desarrollada proporciona un panorama detallado de los EPP necesarios para cada tarea y carga en el restaurante.

Anexo N, Procedimiento de EPP

Anexo O, Matriz EPP

Anexo P, Entrega elementos de protección personal

4.5 Evaluaciones médicas ocupacionales (Ingreso, periódicas y de retiro).

En La Tasca Restaurante y Tapas, reconocemos la importancia crucial de llevar a cabo Evaluaciones Médicas Ocupacionales (EMO) como parte integral del cuidado de la salud y la seguridad del equipo de trabajo. La empresa ha permitido desarrollar un procedimiento detallado para la realización de estas evaluaciones, categorizándolas en: Evaluaciones médicas

ocupacionales al ingreso o cambio de ocupación, evaluación médica ocupacional pos-incapacidad, evaluación médica ocupacional al egreso o retiro.

La ejecución de estas evaluaciones es esencial para prevenir accidentes y enfermedades laborales, permitiéndonos identificar y controlar los riesgos a los que se enfrentan los trabajadores. Además, nos brinda la oportunidad de evaluar la aptitud de los empleados para realizar sus funciones de manera segura, monitorear su salud y detectar posibles problemas relacionados con su trabajo, así como identificar secuelas de enfermedades o accidentes laborales.

Para llevar a cabo las Evaluaciones Médicas Ocupacionales, se cuenta con médicos especialistas en salud ocupacional, quienes consideran factores como las condiciones laborales, los riesgos laborales y el estado de salud del trabajador. Dentro de la implementación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), es fundamental considerar aspectos adicionales para garantizar la privacidad y seguridad de la información de los trabajadores:

Consentimiento Informado para el Tratamiento de Datos del Empleado: Previo a cualquier EMO, es imperativo obtener el consentimiento informado de cada empleado. Este documento debe explicar claramente el propósito de la evaluación, el tipo de información que se recopilará, cómo se utilizará y protegerá dicha información, y cualquier otra consideración relevante.

Profesiograma: Es un documento detallado que describe las funciones, actividades y condiciones de trabajo de cada puesto en el restaurante. Este instrumento es esencial para

determinar qué tipo de EMO se requiere para cada puesto y asegurarse de que las evaluaciones sean específicas y apropiadas para las tareas desempeñadas.

Carta de Custodia de Historias Clínicas: Certifica que la empresa es responsable de la custodia y manejo adecuado de las historias clínicas de los empleados, garantizando la confidencialidad de la información médica y cumpliendo con las regulaciones de protección de datos.

Permiso de la IPS para el Uso de Software de Historias Clínicas: Es necesario obtener un permiso de la Institución Prestadora de Servicios de Salud (IPS) para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y la protección de los datos médicos. La realización periódica de Evaluaciones Médicas Ocupacionales es esencial para mantener un entorno laboral seguro y saludable, protegiendo la integridad de nuestro equipo y cumpliendo con las regulaciones legales en materia de SST.

Anexo Q, Instructivo valoraciones medicas ocupacionales

4.6 Prevención, preparación y respuesta ante emergencias y desastres.

En La Tasca Restaurante y Tapas, nos guiamos por regulaciones específicas en Colombia para la prevención, preparación y respuesta ante emergencias y desastres. Estas regulaciones incluyen la Ley 1523 de 2012, que establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SNGRD), el Decreto 1443 de 2014, que reglamenta la Ley 1523 de 2012, y la

Resolución 0256 de 2014, que establece los requisitos para la conformación y funcionamiento de brigadas de emergencias.

El objetivo principal es garantizar que nuestro restaurante esté preparado para prevenir y responder de manera efectiva a situaciones de emergencia o desastres. Esto se logra mediante la implementación de políticas, procedimientos y la formación de brigadas de emergencia, todo en concordancia con la normativa vigente para asegurar la seguridad de las personas y la preservación de los activos en casos de emergencia.

Anexo R, Análisis de vulnerabilidad

Anexo S, Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias

4.7 Gestión del cambio.

La administración del cambio es un proceso esencial que nos permite planificar, implementar y supervisar las transformaciones que tienen lugar en La Tasca Restaurante y Tapas. En este contexto, el artículo 2.2.4.6.26 del Decreto 1072 de 2015 establece las responsabilidades del empleador en este proceso, que incluye la creación de un procedimiento para evaluar y gestionar los riesgos vinculados a cambios internos y externos.

La Resolución 0312 de 2019, a través de su estándar E2.11.1, resalta la importancia de contar con un procedimiento de gestión del cambio, no solo en términos de su existencia documentada, sino también en su aplicación efectiva en situaciones específicas. La auditoría interna desempeña un papel fundamental al evaluar cómo se ha implementado este

procedimiento, especialmente en momentos críticos, como el desafío año 2020 marcado por la pandemia.

El procedimiento de gestión del cambio en La Tasca Restaurante y Tapas, busca obtener beneficios como la minimización de riesgos asociados a cambios, maximización de beneficios, mejora de la comunicación y participación de los trabajadores, y reducción de la resistencia al cambio.

Anexo T, Procedimiento gestión del cambio.

4.8 Adquisiciones y Contratación

En el ámbito de La Tasca Restaurante y Tapas, es crucial determinar los requisitos de SST aplicables a la selección, seguimiento y evaluación de proveedores de bienes y servicios. Consideramos la normativa colombiana vigente en este aspecto, incluyendo el Decreto 1072 de 2015 (Ley 1562 de 2012) que establece requisitos generales para la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Asimismo, la Resolución 0312 de 2019 complementa este decreto al definir requisitos específicos para la gestión de contratistas y la contratación de personal en misión. También es relevante la Resolución 2346 de 2007, que, aunque enfocada en evaluaciones médicas ocupacionales, destaca la importancia de evaluar la aptitud de los trabajadores de los proveedores que puedan ingresar a las instalaciones.

El 16 de noviembre de 2023, en colaboración con la líder de SST, se elaboró el procedimiento de adquisiciones y contratación (ver Anexo 18). Esto contribuirá a mantener un

entorno de trabajo seguro y saludable en La Tasca Restaurante y Tapas, minimizando los riesgos y asegurando que los proveedores cumplan con los requisitos de SST.

Mantener un proceso de efectivo para la selección, seguimiento y evaluación de proveedores de bienes y servicios es esencial para la integridad y el éxito del SG-SST de La Tasca Restaurante y Tapas.

Anexo U, Manual de Contrataciones y Adquisiciones.

Anexo V, Evaluación de Proveedores.

UNIDAD 5

5. MEDICIÓN, SEGUIMIENTO Y MEJORA SGSST

5.1 Auditoria y Revisión de la alta dirección

La realización de auditorías y revisiones por parte de la alta dirección en La Tasca Restaurante y Tapas es de gran relevancia para así garantizar el cumplimiento normativo en aspectos como seguridad alimentaria y salud laboral. Además, estas prácticas son fundamentales para evaluar y mejorar continuamente los procesos operativos, la eficiencia y la calidad del servicio, asegurando altos estándares y la satisfacción del cliente. La revisión también permite adaptar estrategias empresariales, abordar crisis potenciales y promover el crecimiento sostenible, asegurando la transparencia y responsabilidad en todas las áreas del negocio.

5.2 Auditoría de cumplimiento del SG-SST.

La realización de auditorías basadas en el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) es de gran importancia razones, en primer lugar, contribuye directamente a la seguridad y bienestar de los empleados, clientes y otras partes interesadas al identificar y abordar posibles riesgos y peligros en el entorno laboral y en las prácticas operativas.

Además, la auditoría basada en el SG-SST ayuda a garantizar el cumplimiento de las normativas y regulaciones relacionadas con la seguridad y salud en el trabajo. Cumplir con estas

normativas no solo es un requisito legal, sino que también establece un estándar ético y de responsabilidad empresarial, lo que puede mejorar la reputación y la confianza de los clientes y otras partes interesadas.

La implementación efectiva del SG-SST también tiene beneficios económicos al reducir el riesgo de accidentes y enfermedades laborales, lo que puede resultar en costos asociados a bajas laborales, compensaciones y litigios. La auditoría permite evaluar la efectividad de las medidas preventivas y correctivas, mejorando la eficiencia operativa y la gestión de riesgos.

Asimismo, al centrarse en el SG-SST, la Tasca Restaurante y Tapas demuestra su compromiso con la salud y seguridad de su personal, lo que puede aumentar la moral y la productividad de los empleados. Esto también puede ser un factor clave en la retención del talento y la atracción de clientes que valoran un entorno seguro y ético.

5.3 Programa de Auditoria

La creación del Programa de Auditoría en la Tasca Restaurante y Tapas fue un proceso estratégico y metódico diseñado para fortalecer la Seguridad y Salud en el Trabajo, así como para asegurar el cumplimiento normativo. Este programa se originó a partir de un enfoque proactivo hacia la gestión de riesgos y la mejora continua. Inicialmente, se establecieron objetivos claros que incluían la evaluación de la efectividad de las medidas de seguridad, la

identificación de áreas de mejora y el aseguramiento del cumplimiento de normativas específicas relacionadas con el SG-SST.

El proceso de creación involucra la formación de un equipo interno de auditores altamente capacitados, seleccionados por su conocimiento sólido del SG-SST y su comprensión profunda de las operaciones específicas del restaurante. Se identificaron áreas clave relacionadas con la seguridad y salud en el trabajo, estableciendo así una base para la planificación de auditorías periódicas.

La comunicación interna es fundamental durante este proceso, destacando la importancia del Programa de Auditoría y explicando cómo contribuye al cultivo de un entorno laboral seguro y saludable para todos los miembros del equipo.

Anexo W, Programa de auditoría.

5.4 Plan de Auditoria

La instauración del Plan de Auditoría en la Tasca Restaurante y Tapas marcó un hito estratégico en la búsqueda constante de la excelencia operativa y el resguardo integral de la seguridad y salud laboral. Este plan diseñado, surge como una herramienta clave para evaluar sistemáticamente nuestros procesos, garantizar el cumplimiento del SG-SST y fomentar la mejora continua.

Al establecer objetivos específicos, formamos un equipo de auditores internos altamente capacitados, enfocados en áreas cruciales como la manipulación de alimentos y la seguridad en la cocina. Desarrollamos criterios de auditoría que se adaptan a las normativas locales y estándares de la industria, y comunicamos internamente la importancia y los beneficios del plan.

Con la implementación de auditorías piloto, ajustes continuos y un sistema de seguimiento meticuloso, nuestro Plan de Auditoría refleja un compromiso firme con la seguridad y calidad en la Tasca Restaurante y Tapas. Este plan no solo es un instrumento para asegurar el cumplimiento normativo, sino también un pilar esencial para elevar constantemente nuestros estándares operativos.

Anexo X, Plan auditoría interna.

5.5 Listas de Verificación de requisitos

La incorporación de Listas de Verificación de Requisitos en la Tasca Restaurante y Tapas representa un paso clave en la dedicación a la seguridad y salud en el trabajo (SST). Estas listas, más que simplemente cumplir con regulaciones, sirven como herramientas específicas diseñadas para abordar detalladamente los requisitos normativos vinculados a la SST en nuestro establecimiento.

Al focalizarnos en aspectos críticos como la seguridad alimentaria y las prácticas seguras en el entorno laboral, las Listas de Verificación no solo aseguran que cumplimos con los estándares establecidos, sino que también actúan como guías proactivas para prevenir riesgos y mejorar continuamente en las operaciones.

Anexo Y, Lista de verificación auditoría interna SG SST.

5.6 Informe de Hallazgos

La elaboración de un informe de hallazgos de la auditoría de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para La Tasca Restaurante y Tapas tiene un gran importancia, para así impulsar un proyecto que fortalezca la seguridad y salud laboral. Este informe identifica áreas críticas de mejora, permitiendo una intervención precisa. Asegura el cumplimiento normativo, reduciendo riesgos legales. Además, actúa como un mapa para la protección del personal al señalar peligros y proponer medidas preventivas. Contribuye a la mejora continua, optimizando el Sistema de Gestión de SST y fortaleciendo la cultura de seguridad en la empresa.

Anexo Z, Informe de Hallazgos.

5.7 Informe General de Auditoria

El Informe General de Auditoría es esencial para la Tasca Restaurante y Tapas, proporcionando una evaluación completa de las operaciones, especialmente en términos de seguridad y salud en el trabajo (SST). Este informe detallado no solo identifica áreas específicas que requieren mejoras, como la seguridad del personal y la higiene, sino que también asegura que las operaciones cumplan con normativas y estándares. Además, actúa como una herramienta clave para la toma de decisiones informada por parte de la dirección y demuestra el compromiso

con la transparencia y la mejora continua. El informe también sirve como base para ajustes estratégicos, garantizando operaciones seguras y eficientes que evolucionan con el tiempo.

Anexo AA, Reporte auditoría interna.

5.8 Revisión por la Alta Dirección.

La revisión por la Alta Dirección de la auditoría de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es esencial para el proyecto de La Tasca Restaurante y Tapas. Este proceso asegura que el liderazgo esté comprometido con la mejora continua de la seguridad laboral, proporcionando una dirección estratégica basada en la evaluación de los resultados de la auditoría. Al involucrar a la Alta Dirección, se garantiza la asignación eficiente de recursos y la alineación de los objetivos de SST con los objetivos organizacionales, fortaleciendo así la cultura de seguridad en la empresa. La implementación efectiva implica la participación activa de los líderes en revisiones periódicas, toma de decisiones estratégicas y comunicación transparente para impulsar un entorno laboral más seguro y saludable.

Anexo BB, Procedimiento de Revisión por la Alta Dirección

5.9 Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales

La instauración de un sistema de Investigación de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedades Laborales en La Tasca Restaurante y Tapas constituye un componente esencial para garantizar un entorno laboral seguro y saludable. La implementación de herramientas específicas, como el Procedimiento de Reporte e Investigación de Accidentes e Incidentes, Formato de Reporte Interno de Incidentes y Accidentes de Trabajo y el Informe Interno de Investigación de Incidentes y Accidentes de Trabajo, se funda como una estrategia clave. Estos documentos no solo facilitan la recopilación eficiente de información detallada sobre eventos adversos, sino que también sientan las bases para decisiones informadas y la aplicación de medidas preventivas. Además, la inclusión de la Norma Técnica Colombiana NTC 3701, añade un marco normativo que promueve un enfoque sistemático y efectivo en el proceso de investigación.

Anexo CC, Procedimiento reporte e investigación de accidente e incidente de trabajo.

Anexo DD, Formato de reporte interno de incidentes y accidentes de trabajo.

Anexo EE, Informe interno de investigación de incidentes, accidentes de trabajo.

Anexo FF, NTC 3701.

UNIDAD 6

6. CONCLUSIONES

El proyecto de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) en "La Tasca Restaurante y Tapas" destaca por su enfoque estratégico y su compromiso integral con la seguridad, el bienestar de los empleados y el cumplimiento normativo. A través de una cuidadosa planificación y ejecución, la empresa ha delineado objetivos específicos que no solo buscan el crecimiento económico, sino también la creación de empleo y el desarrollo regional.

La evaluación inicial del SGSST refleja una comprensión profunda de las áreas que requieren atención, sentando las bases para un plan de trabajo anual enfocado en la mejora continua y la adaptabilidad a las normativas vigentes. Este enfoque proactivo hacia la identificación de peligros y la evaluación de riesgos, respaldado por una matriz detallada, demuestra la preocupación de la empresa por comprender y abordar los desafíos específicos asociados con sus operaciones.

La estructura del SGSST se presenta como un pilar fundamental del proyecto, con objetivos y alcances claramente definidos. La política de seguridad y salud en el trabajo establece un marco robusto, respaldado por obligaciones y responsabilidades claramente comunicadas. La inclusión de una matriz de riesgos y la atención a la capacitación en SST resaltan la atención a los detalles y el compromiso con la formación continua de los empleados.

El alcance del proyecto va más allá de la mera gestión de riesgos, abarcando aspectos cruciales como la gestión del cambio, las adquisiciones y la contratación. Esto evidencia una

visión holística que considera todos los aspectos relacionados con la seguridad y salud laboral, reforzando la integridad y sostenibilidad del proyecto.

La aplicación efectiva del SGSST se refleja en la gestión diferenciada de peligros y riesgos, adaptando medidas preventivas y de control a las características específicas de la empresa. La atención a la gestión del cambio y la preparación ante emergencias subraya la capacidad de la empresa para enfrentar situaciones imprevistas y garantizar la continuidad operativa.

La sección de medición, seguimiento y mejora del SGSST destaca la incorporación de auditorías, revisiones de la alta dirección e investigaciones de incidentes. Este enfoque sistemático y de aprendizaje continuo refuerza la cultura de mejora constante y contribuye a la adaptabilidad de la empresa a las demandas cambiantes del entorno laboral. En conclusión, el proyecto de "La Tasca Restaurante y Tapas" presenta una iniciativa integral que no solo busca la eficiencia operativa y el cumplimiento normativo, sino también el bienestar de sus empleados y la contribución al desarrollo regional. La implementación exitosa del SGSST posiciona a la empresa como un referente en seguridad laboral, destacando su compromiso con la excelencia y la responsabilidad social.

UNIDAD 7

7. RECOMENDACIONES

PARA LA EMPRESA:

Es imperativo que "La Tasca Restaurante y Tapas" persista con la ejecución del programa de seguridad y salud en el trabajo, manteniendo una dedicación continua a la prevención y el bienestar de sus colaboradores. La realización de inversiones adicionales en medidas preventivas no solo garantizará un entorno laboral seguro, sino que también subrayará el compromiso a largo plazo de la empresa con la salud y seguridad de su equipo. Esta inversión estratégica no solo beneficia a los empleados directamente, sino que también consolida la reputación de la empresa como un empleador responsable y comprometido con la calidad de vida laboral.

PARA LA UNIVERSIDAD:

Se recomienda que el módulo de dirección estratégica sea priorizado como uno de los primeros en el programa académico para evitar posibles reprocesos. Abordar este módulo de manera temprana proporcionará a los estudiantes una base sólida en principios estratégicos, lo que facilitará la comprensión y aplicación de conceptos en módulos posteriores. Además, se sugiere extender la duración de los trimestres en la especialización. Al agregar al menos dos meses más, se brindará a los estudiantes un período adicional para profundizar en los sistemas de gestión empresarial, permitiendo un aprendizaje más completo y una aplicación más efectiva de los conocimientos adquiridos.

Adicionalmente, se propone un mayor acompañamiento en el desarrollo del proyecto. Un seguimiento más cercano facilitaría la comprensión de los conceptos teóricos y su aplicación práctica en el entorno empresarial. Este nivel de apoyo adicional no solo optimizará la calidad de los proyectos desarrollados, sino que también enriquecerá la experiencia académica de los estudiantes, preparándolos de manera más efectiva para los desafíos del mundo profesional.

UNIDAD 8

8. BIBLIOGRAFÍA

- Organización Internacional del Trabajo (OIT). (2011). "Seguridad y salud en el trabajo: Buenas prácticas para la prevención de accidentes laborales y enfermedades profesionales".
- Ministerio de Trabajo de Colombia. (2015). "Decreto 1072 de 2015".
- Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2016). "Decreto 773 de 2016".
- Gobierno de Colombia. (2012). "Ley 1562 de 2012 por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional".
- Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2014). "Decreto 1443 de 2014".
- Decreto 1443 de 2014, por el cual se reglamenta la Ley 1562 de 2012, en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- Resolución 0312 de 2019, por la cual se modifica la Resolución 1111 de 2017, por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
- Resolución 1111 de 2017, por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
- Resolución 2646 de 2008, por la cual se establecen disposiciones y se definen responsabilidades para la prevención y control de los riesgos ocupacionales en las actividades de alto riesgo.

- Guía Técnica para la Implementación del SG-SST, emitida por el Ministerio del Trabajo.
- Guía para la Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos en Seguridad y Salud en el Trabajo, emitida por el Ministerio del Trabajo.
- Guía para la Elaboración del Plan de Trabajo Anual del SG-SST, emitida por el Ministerio del Trabajo.
- Guía para la Implementación del Sistema de Vigilancia Epidemiológica en Seguridad y Salud en el Trabajo, emitida por el Ministerio del Trabajo.
- Guía para la Implementación del Programa de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo, emitida por el Ministerio del Trabajo.
- OHSAS 18001:2007, Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ILO-OSH 2001, Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ISO 45001:2018, Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

UNIDAD 9

9. ANEXOS

1. Anexo A, Evaluación inicial del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
2. Anexo B, Descripción del plan anual con las acciones clave a seguir en cada etapa.
3. Anexo C, Política de SST firmada
4. Anexo D, Matriz Legal
5. Anexo E, Procedimiento de Asignación de roles y Responsabilidades
6. Anexo F, Matriz Obligaciones y Responsabilidades
7. Anexo G, Matriz de Identificación de Peligros
8. Anexo H, Programa de capacitación y formación
9. Anexo I, Cronograma de capacitación y formación
10. Anexo J, Matriz de indicadores
11. Anexo K, Procedimiento de comunicación
12. Anexo L, Matriz de Comunicaciones
13. Anexo M, Procedimiento identificación de peligros
14. Anexo N, Procedimiento de EPP
15. Anexo O, Matriz EPP
16. Anexo P, Entrega elementos de protección personal
17. Anexo Q, Instructivo valoraciones medicas ocupacionales
18. Anexo R, Análisis de vulnerabilidad
19. Anexo S, Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias
20. Anexo T, Procedimiento gestión del cambio
21. Anexo U, Manual de Contrataciones y Adquisiciones
22. Anexo V, Evaluación de Proveedores
23. Anexo W, Programa de auditoría
24. Anexo X, Plan auditoría interna
25. Anexo Y, Lista de verificación auditoría interna SG SST
26. Anexo Z, Informe de Hallazgos
27. Anexo AA, Reporte auditoría interna
28. Anexo BB, Procedimiento de Revisión por la Alta Dirección
29. Anexo CC, Procedimiento reporte e investigación de accidente e incidente de trabajo

30. Anexo DD, Formato de reporte interno de incidentes y accidentes de trabajo
31. Anexo EE, Informe interno de investigación de incidentes, accidentes de trabajo
32. Anexo FF, NTC 3701. 89