

Propuesta Estratégica de Mejora en la Implementación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la Empresa Hamburguesas el Corral para el año 2020.

Yuli marcela ríos
Shirlie Vanessa Arias Méndez
Norma Constanza Sarria Meneses
Yerson Dufay Ramírez oliveros

Sandra Perdomo Paredes

Tutor

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela de Ciencias Administrativas, Contables, Económicas y de Negocios

Administración de Empresas

Diplomado de Profundización Gerencia de Talento Humano

2020

Tabla de Contenido

Contenido

| | |
|--|----|
| Introducción..... | V |
| Objetivos..... | VI |
| Objetivo General..... | VI |
| Objetivos Específicos | VI |
| CAPÍTULO 1: EL PROBLEMA | 7 |
| 1.1. Planteamiento del problema | 7 |
| 1.2. Antecedentes del problema..... | 7 |
| 1.3 Justificación de la Investigación cualitativa..... | 8 |
| CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO Y LEGAL..... | 9 |
| 2.1. Marco teórico | 9 |
| 2.2. Marco Legal..... | 14 |
| CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA..... | 16 |
| 3.1. Descripción de la metodología de la investigación y obtención de información..... | 16 |
| 3.2 Descripción de la transición e implementación del SG-SST en detalle en la empresa de acuerdo al PHVA..... | 17 |
| 3.3. Implementación de la tabla de valores y calificación de los estándares mínimos SG-SST..... | 19 |
| Capítulo 4: Resultados | 27 |
| 4.1. Presentación y análisis de los resultados obtenidos en la tabla de valores y calificaciones del SG-SST. Presentar de forma Narrativa..... | 27 |
| CAPÍTULO 5: PLAN DE MEJORA..... | 28 |
| 5.1. Propuesta de mejora de la tabla de valores y estándares mínimos (matriz), a que haya lugar para lograr el 100% del SG-SST en la empresa. | 28 |
| 5.2. Presentación del Plan anual 2020 SGSST. | 29 |
| 5.2. Cronograma de Actividades. Diagrama de Gantt con las acciones, área, responsables, recursos y tiempos..... | 30 |
| Recomendaciones..... | 31 |
| Conclusiones..... | 33 |
| Referencias | 35 |

Listas de Tabla

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Valores y calificación de los estándares mínimos SG-SST Hamburguesas el Corral..... | 21 |
|--|----|

Tabla de Ilustraciones

| | |
|--|----|
| Ilustración 1. Cronograma Actividades mejoras al SG-SST Hamburguesas el Corral | 30 |
|--|----|

Introducción

En concordancia con el Decreto 1072 de 2015 Por medio del cual se expide el Reglamentario único del Sector Trabajo y con la resolución 0312 de febrero de 2019 en donde se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, en el presente trabajo de investigación se realiza el diagnóstico inicial y se presentan propuesta de mejoras estratégicas al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la empresa el Hamburguesas el Corral.

Actualmente la empresa se encuentra en la fase de Inspección vigilancia y control; sin embargo a raíz de la evaluación inicial se detectan oportunidades de mejora en los procesos de capacitación e inspecciones, dicha evaluación se ha realizado a través de una investigación cualitativa por medio de entrevistas con funcionarios de varios niveles jerárquicos, con el fin de establecer las causas de los hallazgos y definir las propuesta de mejora, y de este modo contribuir al bienestar de los trabajadores y al desarrollo económico y empresarial de la organización Hamburguesas el Corral.

Como estudiantes y próximos Profesionales, buscamos implementar los conocimientos, adquiridos en nuestro proceso académico y específicamente lo aprendido en la profundización en gerencia de talento humano a través de un ejercicio práctico de evaluación y análisis y propuesta de mejora en la implementación un Plan de Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST) en la empresa **HAMBURGUESAS EL CORRAL**, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

Objetivos

Objetivo General

Establecer propuestas estratégicas sobre las acciones y el plan de mejora de los Estándares Mínimos del sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa Hamburguesas El Corral para el año 2020.

Objetivos Específicos

Realizar el diagnóstico inicial que permita identificar mediante la matriz de evaluación la aplicación de los estándares mínimos de salud y seguridad en el trabajo (SG-SST) en la empresa.

Evaluar la implementación del sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo en cada uno de los puntos de venta que se encuentran ubicados en diferentes ciudades del país de la empresa Hamburguesas El Corral

Describir detalladamente y presentar un informe con los resultados de la auditoría interna de gestión SG-SST.

Proponer acciones de mejoramiento que permitan dar cumplimiento a lo solicitado en la Resolución 0312 del 13 de febrero del 2019 conforme a las falencias encontradas en el diagnóstico realizado del SG-SST, en la empresa

CAPÍTULO 1: EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

La aplicación de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST) en Colombia es regida mediante la Resolución 0312 del 2019, donde las empresas Colombianas deben cumplir un conjunto de normas o procedimientos de estricto cumplimiento de acuerdo a su número de empleados, las cuales establecen condiciones básicas indispensables para el funcionamiento de actividades del Sistema de Riesgos Laborales.

Hamburguesas el Corral, en pro del cumplimiento de la normatividad y del bienestar de sus empleados ha realizado la implementación de esta norma; sin embargo debido a su gran cantidad de puntos de venta y de colaboradores se dificulta el cumplimiento total de dichos estándares. Por ello el presente trabajo busca analizar deficiencias y proponer posibles mejoras en la implementación de Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la empresa Hamburguesas El Corral.

De acuerdo a lo anterior se plantea la siguiente pregunta de Investigación: ¿Cuáles son las propuestas estratégicas de mejora en la implementación de los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG- SST) en la empresa Hamburguesas El Corral para el año 2020?

1.2. Antecedentes del problema

Por mucho tiempo en las empresas han prevalecido el generar mayor productividad y eficiencia económica, que el cuidar el bienestar de sus empleados, sin importar las condiciones laborales a las cuales se ve sometido un trabajador.

Sin embargo, a raíz de la globalización las empresas han tenido que ir evolucionando no solo en los procesos industriales y de mercadeo sino también en el área del recurso humano, pues hoy en día el trabajador es mucho más consciente de sus derechos y de los deberes de sus empleadores, así mismo temas como la responsabilidad social y de responsabilidad empresarial han motivado a la empresas a conocer y preocuparse más por las necesidades de sus colaboradores, necesidades físicas como emocionales ya que esto las hace más competitivas.

Hamburguesas el Corral, cuenta con más de 1000 colaboradores distribuidos en diferentes ciudades del país, en cada uno de estos puntos de ventas se pueden presentar diferente tipo de riesgos de accidentes y de enfermedades laborales, debido a la exposición de diferentes temperaturas, posturas repetitivas, riesgo social y psicológico por la atención al público, entre otros; sin embargo el índice de accidentabilidad en la empresa es bajo debido al control y seguimiento que se realiza a la aplicación de los estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo, no obstante el control en cada uno de los puntos de ventas tiene un alto grado de dificultad ya que no cuentan con una persona específica del área de salud ocupacional que pueda hacer el seguimiento a las medidas de cuidado y prevención que se han establecido en cada punto de venta. Por tanto una vez realizada la evaluación de la matriz del (SG–SST) hemos detectado que se presentan fallas en temas como capacitaciones, rendición de cuentas e inconsistencias en los procesos de inspección.

1.3 Justificación de la Investigación cualitativa

Las medidas de seguridad en el trabajo son parte esencial para el buen desarrollo de las actividades de los colaboradores, estas permiten prevenir accidentes y enfermedades de trabajo que comprometen la calidad de vida de las personas que laboran en las empresas y por ende de sus familias. Así mismo el contar con un sistema de SG SST, permite a la empresa ejercer su

operación con responsabilidad evitando incidentes y accidentes lamentables y que perjudiquen a la empresa legalmente.

Si bien es responsabilidad de los empresarios implementar y cumplir en totalidad con el sistema de gestión también es responsabilidad de cada trabajador cumplir con las normas y protocolos establecido por el mismo, los trabajadores deben concientizarse del auto cuidado y de realizar anomalías o posibles riesgos físicos o psicosociales para él o para sus compañeros.

Hamburguesas el corral, pese a su esfuerzo por la implementación y cumplimiento cabalmente de los estándares mínimos del SG-SST, evidencia en su matriz debilidades en temas como capacitación, inspecciones y rendición de cuentas, por tanto es necesario realizar un análisis detallado a los hallazgos detectados y de este modo proponer las posibles soluciones, contribuyendo a las buenas prácticas de salud y seguridad en el trabajo de la empresa.

Esta investigación se realiza con el fin de determinar las oportunidades de mejora en el SG-SST de la empresa y de este modo contribuir con el mejora de la salud física mental y el bienestar de los trabajadores, promoviendo un mejor clima laboral con el cual no sólo se ve beneficiados los empleados sino que es esto contribuye al aumento de productividad de la empresa y por ende la rentabilidad.

CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO Y LEGAL

2.1. Marco teórico

Hamburguesas El Corral, es una marca que pertenece al sector de restaurantes, dedicada a la producción, elaboración y comercialización de alimentos tipo casual, operada por el Grupo Nutresa.

Reconocida en Colombia por sus hamburguesas y el diseño de sus restaurantes, todos sus productos son elaborados en el momento que se ordenan, así garantizan su frescura y calidad.

Inició operaciones en 1983, con la inauguración de su primer restaurante en Bogotá. El estilo original de su decoración, que combinaba elementos pop y retro, sigue siendo reconocido y recordado por sus clientes de todas las edades. Años más tarde, en el 2001, nace Corral Gourmet como una rama de esta cadena.

Para la empresa, la seguridad y salud en el trabajo, el cuidado integral de la salud y la vida de las personas trabajadoras es un pilar fundamental, independientemente de tipo de oficio al que se dediquen.

Sin embargo este proceso para la empresa Hamburguesas el Corral ha ido trascendiendo de acuerdo a la evolución que ha tenido históricamente el tema de salud ocupacional, hoy llamado sistema de gestión y salud y seguridad en el trabajo (SG-SST)

Teniendo en cuenta lo anterior hemos podido revisar investigaciones que nos permiten conocer como ha sido el proceso evolutivo de este tema pues como afirma Nava (1994) citado por Molano Velandia & Arévalo Pinilla (2013) "Así como el hombre, la ciencia y la tecnología han evolucionado, también lo ha hecho la salud en el trabajo". De esta forma, aun cuando la actividad de la prevención de riesgos laborales ha tomado diferentes nombres a lo largo del tiempo, todas van enfocadas hacia el mismo objetivo fundamental: "la protección de la salud y el bienestar de los trabajadores mediante acciones preventivas y de control en el ambiente de trabajo" (Organización Mundial de la Salud, 2001) .Inicialmente la prevención de riesgos laborales se denominó higiene industrial por tratarse de medidas higiénicas aplicadas en la industria para prevenir los accidentes y enfermedades que presentaban los obreros como consecuencia del trabajo. Sin embargo, al constatar que no bastaban estas medidas, sino que se requería la acción de la medicina para atender la salud de los trabajadores, esta práctica de la

prevención pasó a llamarse medicina del trabajo, siendo una disciplina más de carácter resolutivo (Molano Velandia & Arévalo Pinilla, 2013).

De este modo “con el tiempo el concepto de medicina del trabajo también mostró evidencias de ser limitado y por ello evolucionó al de salud ocupacional, el cual tuvo vigencia en Colombia hasta mediados del 2012 cuando se promulgó la Ley 1562, mediante la cual se modifica el Sistema General de Riesgos Laborales y se adopta el nombre de Seguridad y Salud en el Trabajo. Por definición esta disciplina "...tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones". En la práctica su quehacer ha tomado dos campos de acción: 1- proteger al trabajador contra los factores generadores de riesgos para su salud y seguridad y 2- monitorear las tendencias de salud-enfermedad de la población en su lugar de trabajo (Molano Velandia & Arévalo Pinilla, 2013).

Es así como en Colombia sólo hasta inicios del siglo XX, se comenzó a hablar del tema de proteger al trabajador con respecto a temas de riesgos laborales. En 1915 nace la ley 57, creada por el presidente Rafael Uribe Uribe, en donde se toca específicamente el tema de accidentabilidad y enfermedades profesionales, siendo esta la primera ley que respalda el tema de salud ocupacional en nuestro país (Lizarazoa, Fajardoa, Berrioa, & Quintana, 2010).

A partir de la ley 57 se promulgaron otras que buscaban fortalecer la protección y cuidado del trabajador, sin embargo, fue hasta el año 1945 con la ley 6 (Ley general de trabajo) en donde se dictan algunas disposiciones sobre convenciones de trabajo, asociaciones profesionales, conflictos colectivos y jurisdicción especial de trabajo.” Donde se formaron bases de la salud ocupacional en Colombia (Lizarazoa, Fajardoa, Berrioa, & Quintana, 2010).

En el año 1946, el presidente Mariano Ospina Pérez, sanciona la ley 90, por la cual se establece el seguro social obligatorio y se crea el Instituto Colombiano de Seguros Sociales, con el propósito de prestar servicios de salud a todos los trabajadores. Fue entonces en 1950 donde se incorporan las normas de salud ocupacional en el código sustantivo de trabajo, con el cual se buscaba estricto cumplimiento de las normas (Lizarzoa, Fajardo, Berrio, & Quintana, 2010).

De este modo ya con un poco más de concientización en el tema nace la ley 100 con la cual se crea el sistema de seguridad social integral y el decreto 1295 de 1994 Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales, con el fin de crear cultura de protección ante accidentes laborales; y es así como a partir de estas normas se crean las Administradoras de riesgos profesionales (ARP), hoy llamadas Administradoras de riesgos Laborales (ARL) de acuerdo a la ley 1562 de 2012. El objetivo principal de las ARL es ofrecer cobertura a los trabajadores para prevenir, proteger, y atender los efectos de los accidentes y las enfermedades laborales (ARL SURA, 2020).

En el año 2014 se establece el decreto 1443, por el cual se dictan disposiciones para la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, luego el ministerio de trabajo expide el decreto 1072 de 2015 en donde Recopila todas las normas de las diferentes reglamentaciones existentes para poder establecer un SG-SST, en el año 2017 el ministerio de trabajo publica la resolución 1111 por la cual se define los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para empleadores y contratantes, la cual es totalmente derogada por la resolución 3012 de febrero de 2019 (ARL SURA, 2020a).

No obstante, para llevar a cabo una completa implementación de un (SG SST) no solo se requiere de un plan de trabajo y de recursos económicos, sino también se necesita que los objetivos estratégicos de la empresa y sus políticas estén alineadas al cumplimiento de dicho

sistema; así mismo se debe contar con el compromiso de la alta dirección de la empresa y el de sus trabajadores, para que de este modo todas las actividades de la empresa estén acorde a las medidas de seguridad y salud establecidas en su sistema, tal como lo cita Molano Velandia & Arévalo Pinilla, (2013) “Bajo esta perspectiva es que Draais, Favaro et Aubertain (2008) señalan que "los dos factores clave del éxito para el verdadero desarrollo de la prevención en las organizaciones están dados por una fuerte integración de la saludseguridad en el funcionamiento de la empresa y la gestión de los riesgos centrada en las situaciones de trabajo (p. 24)3". Y, es desde esta dimensión que la gestión de seguridad y salud en el trabajo "...refleja un estado de madurez de las organizaciones frente al tema de la prevención; la cual se evidencia en el nivel de posicionamiento que tiene dentro de su estructura (p. 24).”

Por otra parte, Molano Velandia & Arévalo Pinilla, (2013) en su investigación nos permite conocer como la norma OS HAS 18.001, ha sido un factor de impulso y acompañamiento y seguimiento a los SG –SST, ya que ha permitido ver el tema de seguridad y medicinal laboral como una forma de prevención de enfermedades y accidentes laborales y no solo como materia de investigación de un hecho ya ocurrido; según Molano Velandia & Arévalo Pinilla, (2013) citando a Arévalo (2010) “la norma OS HAS 18.001 se ha convertido en "un importante signo de evolución para pasar de la cultura médica de la salud ocupacional, basada en un enfoque reparador frente al daño en la persona y con desarrollo de un lenguaje que resulta ajeno a las organizaciones, a un enfoque administrativo que se sintoniza con formas de actuar de la organización y genera un lenguaje común con ellas. Significa dar un paso importante en la forma de comprender y abordar la prevención en las empresas, es crucial para su desarrollo". El tipo de estructura adoptado por la OHSAS 18001 permite que la organización pueda mejorar su desempeño administrativo en materia de prevención de riesgos laborales. Sin embargo, no resulta

suficiente ya que su mera aplicación no garantiza que se transformen las condiciones de trabajo. El modelo de gestión propuesto por la OHSAS 18001 contiene requisitos a cumplir (la política de SST , los requisitos legales aplicables y los demás que la organización considere necesarios) en las empresas en materia de seguridad y salud ocupacional, los cuales pueden ser auditados o auto declarados objetivamente dentro de los procesos de certificación, con el fin de demostrar el desempeño que han tenido las organizaciones en materia de prevención de riesgos laborales "mediante el control de sus riesgos" (Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Consejo Colombiano de Seguridad, 2007).

A partir de la normatividad vigente y su proceso de certificaciones de calidad la empresa Hamburguesas el corral define su sistema de seguridad y salud ocupacional; sin embargo aún presenta deficiencias en puntos específicos del sistema, lo cual nos ha motivado a evaluar y analizar detalladamente su SG SST.

2.2. Marco Legal

En Colombia la normatividad sobre seguridad y salud en el trabajo ha tenido cambios significativos y no todos han sido concretos y exactos, lo cual ha dificultado los procesos de adaptación en las empresas.

Hamburguesas el Corral, desde sus inicios ha destacado dentro de sus políticas empresariales la importancia que tiene su recurso humano, es por esto que ha promovido el trabajo seguro, en pro de reducir riesgos y fomentar un buen clima laboral, adoptando cada una de las medidas y normas vigentes así:

Decreto 1443 del 31 de julio 2014: en donde se dictan las disposiciones para la implementación del (SG-SST), objeto, campo de capacitación, política de seguridad y salud en el trabajo organización del sistema, auditorias y mejoramiento. A partir de este decreto

Hamburguesas el corral planea su ruta de implementación del sistema ya teniendo un poco más claro la normatividad, en la cual debe incluir no solo los trabajadores dependientes si no que debe ampliar la cobertura a contratistas

Decreto 1072 del 26 de mayo del 2015: Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. En el cual recopila las diferentes normas reglamentarias existentes para poder establecer un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Con la puesta en marcha de este decreto la empresa analiza su cumplimiento en temas laborales en cuanto a trabajo suplementario, vacaciones, recreación y capacitación en jornadas de trabajo, igualmente la empresa se ve en la obligación de revisar temas como sindicatos, prohibiciones y sanciones ya que estas normas también fueron recopiladas en este decreto.

Decreto 171 del 1 de febrero de 2016: Por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del capítulo 6 del título 4 la parte 2 del libro 2 del decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo. Dejando establecido que todas las empresas públicas y privadas deberán sustituir el programa de salud ocupacional por el sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) A más tardar el 31 de enero de 2017.

Decreto 052 del 12 enero de 2017: Se decreta Modificación del artículo 2.2.4.6.37. Del Decreto número 1072 de 2015. El cual queda así: deberán sustituir el Programa de Salud Ocupacional por el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), a partir del 1° de junio de 2017 y en dicha fecha se debe dar inicio a la ejecución de manera progresiva, paulatina y sistemática de las siguientes fases: Fase 1 Inicial, Fase 2 Plan de mejoramiento conforme a la evaluación inicial, fase 3 Ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, fase 4 Seguimiento y plan de mejora, fase 5 Inspección, vigilancia y control.

Resolución 1111 del 27 de marzo 2017: Por el cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST). A partir de esta resolución se determinan fases y fechas específicas para la implementación del SG-SST, las cuales la empresa comienza a adoptar teniendo en cuenta los avances realizados según disposición de las reglamentaciones anteriores.

Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019. Por la cual se definen los estándares mínimos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST). Estos estándares están clasificados de acuerdo al número de trabajadores de cada empresa y a la clasificación de riesgos en el sistema general de riesgos laborales. Así mismo esta resolución deroga la Resolución 1111 del 27 de marzo 2017. Por tanto a la fecha la empresa Hamburguesas el Corral se encuentra en la fase 5 de la resolución vigente.

CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA

3.1. Descripción de la metodología de la investigación y obtención de información

El método de investigación que se utilizó para realizar la evaluación al SG-SST de Hamburguesas el Corral fue cualitativa, por medio de entrevista al administrador y los colaboradores del punto de venta en la ciudad de Neiva, revisión de documentación de los manuales de procesos y la política de gestión y salud en el trabajo y la documentación del sistema de (SG-SST)

Hamburguesas el Corral nace en el año 1983 con el compromiso de satisfacer y cumplir con las expectativas de sus clientes con calidad y gestión de servicio, sin embargo no solo el compromiso era con sus clientes si no también con sus anfitriones (Colaboradores), ya que su capital humano se considera un factor determinante para el éxito. Es por esto que en el año 1984

comienza empíricamente el proceso para cumplir con el Decreto 614 de 1984 por el cual se determina las bases para la organización y administración de la salud ocupacional en Colombia.

Así mismo en el año 1989 la empresa ambiciona acogerse a la resolución 1016 del 31 de marzo de 1989, en donde se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional, creando programas de medicina preventiva, medicina del trabajo, higiene y seguridad industrial; sin embargo esta implementación no se cumple al cien por ciento debido desconocimiento general del tema. Es así como en el año 1994 cuando se determina la organización y administración del sistema de riesgos profesionales la Empresa Hamburguesas el Corral retoma la implementación de las medidas con acompañamiento de la ARP. Sin embargo es hasta el año 2014 donde se ve con más claridad el tema de seguridad y salud en el trabajo ya que nace el decreto 1443, en donde se dictan las medidas para la implementación del sistema de SG-SST.

Hamburguesas el Corral, continuando con su compromiso y responsabilidad con sus trabajadores continua con la implementación de la resolución 1111 de 2017, encontrando múltiples fallas en las medidas adoptas anteriormente, debilidades en varios ítems evidenciando incumplimiento de varios estándares mínimos, por tanto se requirió de más recursos económicos y de personal para cumplir en totalidad la norma. A partir del mes de Marzo de 2019 inicio el proceso de transición e implementación de la resolución 0312 de Febrero de 2019, en cual se encuentra actualmente.

3.2 Descripción de la transición e implementación del SG-SST en detalle en la empresa de acuerdo al PHVA.

Teniendo en cuenta que la empresa el Hamburguesas el Corral cuenta con más de 1000 colaboradores, y que de acuerdo a la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019, las empresas

que tengas más de 50 trabajadores deben implementar en la totalidad los estándares mínimos, procedemos a revisar el proceso de transición de acuerdo al artículo 25 de la resolución 0312 de Febrero de 2019, en donde se determinan las fases de adecuación, transición y aplicación para la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo con estándares mínimos que deben adelantar los empleadores.

Hamburguesas el Corral para la implementación del SG-SST, se basa en el ciclo de planear, hacer, verificar y actuar (PHVA), así:

Planear: En este ciclo se determinó los recursos financieros, técnicos, humanos que se necesitan para cumplir con el desarrollo del sistema, así mismo se planearon las capacitaciones acorde a la implementación del SG-SST, las políticas y los planes de trabajo.

Hacer: Para el este ciclo: Se realizó la evaluación de salud a cada uno de los trabajadores apoyado con la ARL Sura, así mismo se revisaron los puestos y áreas de trabajo con el fin de detectar los riesgos y peligros, se establecieron y ejecutaron planes de prevención ante posible, se realizó la evaluación de los accidentes y enfermedades laborales que se habían presentado anteriormente.

Verificar: En esta etapa la empresa realiza la revisión de los planes de trabajo ejecutados, así mismo revisa los indicadores de cada uno de las actividades planteadas en el sistema

Actuar: Para el cumplimiento de este ciclo la empresa realiza un plan correctivo para los hallazgos encontrados en la ejecución de los planes anteriores.

A continuación describimos el proceso que ha realizado la empresa Hamburguesas el Corral para el cumplimiento lógico de cada una de las fases.

Fase 1. Evaluación Inicial: La empresa realizó la evaluación inicial para identificar las necesidades en el SST, esta fase se completó en el tiempo establecido por la norma de Junio a Agosto de 2017.

Fase 2. Plan de Mejoramiento conforme a la evaluación inicial: La empresa estableció el plan de mejora para el año 2018, teniendo en cuenta los hallazgos de la evaluación inicial, igualmente se diseñó el sistema SST teniendo en cuenta las mejoras, la fase se llevó acabo de Septiembre a Diciembre de 2017, de acuerdo a lo estipulado en la norma.

Fase 3. Ejecución: En esta fase se pone en marcha el SG-SST, igualmente se formula plan anual de del sistema de gestión de SST para el año 2019. Se realizó en el tiempo estipulado por la norma

Fase 4. Seguimiento y plan de mejora: En esta fase la empresa realiza la autoevaluación conforme a los estándares mínimos, se revisa el SG-SST ejecutado en el 2018, con el fin de plantear mejoras para el realizado en el 2019. Se realiza de Enero a octubre de 2019.

Fase 5. Inspeccion vigilancia y control: La empresa actualmente se encuentra en esta fase, realizando la verificación del cumplimiento de la normatividad vigente sobre el SG-STT, las revisiones son tanto por personal de auditoria interna de la empresa como por el ministerio de trabajo de acuerdo a norma.

3.3. Implementación de la tabla de valores y calificación de los estándares mínimos SG-SST

Para la evaluación de la siguiente matriz se tuvo en cuenta la resolución 0312 de 2019, Capítulo III Artículo 16. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV o V o de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV o V.

Así mismo los criterios de evaluación utilizados son los estipulados en la matriz, es decir que cuando el ítem del estándar cumple en totalidad la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

El cumplimiento total de los estándares se da con el alcance de los 100 por ciento de los ítems. Una vez realizada la evaluación, el puntaje obtenido se verificará de acuerdo a la tabla de valoración, en donde se especifica que, si el puntaje alcanzado es menor a 60% se encuentra en un estado crítico, si el puntaje se encuentra entre 61% y 85% es moderadamente aceptable y si el puntaje alcanzado es mayor a 86% su valoración es aceptable.

De acuerdo a la valoración obtenida la empresa debe tomar acciones que permitan corregir, mejorar o mantener cada estándar mínimo en su sistema de seguridad y salud en el trabajo

Tabla 1

Valores y calificación de los estándares mínimos SG-SST Hamburguesas el Corral.

| ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST | | | | | | | | | |
|--|---|---|--------------|-----------------|-------------------|---------------------------------------|-----------|--|--|
| TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN | | | | | | | | | |
| Nombre de la Entidad: HAMBURGUESAS EL CORRAL | | | | | | Número de trabajadores directos: 1520 | | | |
| NIT de la Entidad: 860533413-6 | | | | | | Número de trabajadores directos: | | | |
| Realizada por: SHIRLIE VANESSA ARIAS MENDEZ | | | | | | Fecha de realización: 02/04/20 | | | |
| CICLO | ESTÁNDAR | ÍTEM DEL ESTÁNDAR | VALOR | PESO PORCENTUAL | PUNTAJE POSIBLE | | | | CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE |
| | | | | | CUMPLE TOTALMENTE | NO CUMPLE | NO APLICA | | |
| | | JUSTIFICA | NO JUSTIFICA | | | | | | |
| I. PLANEAR | RECURSOS (10%) | 1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST | 0,5 | 4 | 0,5 | | | | 3,5 |
| | | 1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST | 0,5 | | 0,5 | | | | |
| | | 1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST | 0,5 | | 0,5 | | | | |
| | | 1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales | 0,5 | | 0,5 | | | | |
| | | 1.1.5 Pago de pensión trabajadores alto riesgo | 0,5 | | 0,5 | | | | |
| | | 1.1.6 Conformación COPASST / Vigía | 0,5 | | 0,5 | | | | |
| | | 1.1.7 Capacitación COPASST / Vigía | 0,5 | | | 0 | | | |
| | | 1.1.8 Conformación Comité de Convivencia | 0,5 | | 0,5 | | | | |
| | Capacitación en el Sistema de Gestión de la | 1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP | 2 | 6 | 2 | | | | 6 |

| ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|----|---|---|---------------------------------------|--|----|--|
| TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN | | | | | | | | | | |
| Nombre de la Entidad: HAMBURGUESAS EL CORRAL | | | | | | | Número de trabajadores directos: 1520 | | | |
| NIT de la Entidad: 860533413-6 | | | | | | | Número de trabajadores directos: | | | |
| Realizada por: SHIRLIE VANESSA ARIAS MENDEZ | | | | | | | Fecha de realización: 02/04/20 | | | |
| | Seguridad y la Salud en el Trabajo (6%) | 1.2.2 Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP | 2 | 15 | 2 | | | | 14 | |
| | | 1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso (50 horas) | 2 | | 2 | | | | | |
| | GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%) | Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%) | 2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST/Vigía | | 1 | 1 | | | | |
| | | Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%) | 2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST | | 1 | 1 | | | | |
| | | Evaluación inicial del SG-SST (1%) | 2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades | | 1 | 1 | | | | |
| | | Plan Anual de Trabajo (2%) | 2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado | | 2 | 2 | | | | |
| | | Conservación de la documentación (2%) | 2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST | | 2 | 2 | | | | |
| | | Rendición de cuentas (1%) | 2.6.1 Rendición sobre el desempeño | | 1 | 0 | | | | |
| | | Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%) | 2.7.1 Matriz legal | | 2 | 2 | | | | |

| ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|---|---|---|----------|----------|---------------------------------------|--|--|
| TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN | | | | | | | | | |
| Nombre de la Entidad: HAMBURGUESAS EL CORRAL | | | | | | | Número de trabajadores directos: 1520 | | |
| NIT de la Entidad: 860533413-6 | | | | | | | Número de trabajadores directos: | | |
| Realizada por: SHIRLIE VANESSA ARIAS MENDEZ | | | | | | | Fecha de realización: 02/04/20 | | |
| | | Comunicación (1%) | 2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST | 1 | | 1 | | | |
| | | Adquisiciones (1%) | 2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST | 1 | | 1 | | | |
| | | Contratación (2%) | 2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas | 2 | | 2 | | | |
| | | Gestión del cambio (1%) | 2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST | 1 | | 1 | | | |
| II. HACER | GESTIÓN DE LA SALUD (20%) | Condiciones de salud en el trabajo (9%) | 3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional | 1 | 9 | 1 | | | |
| | | | 3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud | 1 | | 1 | | | |
| | | | 3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo | 1 | | 1 | | | |
| | | | 3.1.4 Realización de los exámenes médicos ocupacionales: pre ingreso, periódicos | 1 | | 1 | | | |
| | | | 3.1.5 Custodia de Historias Clínicas | 1 | | 1 | | | |
| | | | 3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales | 1 | | 1 | | | |
| | | | 3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros) | 1 | | 1 | | | |
| | | | 3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras | 1 | | 1 | | | |
| | | | 3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos | 1 | | 1 | | | |
| | | | | | | 9 | | | |

| ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|----|---|---------------------------------------|--|---|
| TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN | | | | | | | | | |
| Nombre de la Entidad: HAMBURGUESAS EL CORRAL | | | | | | | Número de trabajadores directos: 1520 | | |
| NIT de la Entidad: 860533413-6 | | | | | | | Número de trabajadores directos: | | |
| Realizada por: SHIRLIE VANESSA ARIAS MENDEZ | | | | | | | Fecha de realización: 02/04/20 | | |
| | Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%) | 3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo | 2 | 5 | 2 | | | | 5 |
| | | 3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral | 2 | | 2 | | | | |
| | | 3.2.3 Registro y análisis estadístico de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral | 1 | | 1 | | | | |
| | Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%) | 3.3.1 Medición de la severidad de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral | 1 | 6 | 1 | | | | 6 |
| | | 3.3.2 Medición de la frecuencia de los Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral | 1 | | 1 | | | | |
| | | 3.3.3 Medición de la mortalidad de Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral | 1 | | 1 | | | | |
| | | 3.3.4 Medición de la prevalencia de incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral | 1 | | 1 | | | | |
| | | 3.3.5 Medición de la incidencia de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral | 1 | | 1 | | | | |
| | | 3.3.6 Medición del ausentismo por incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral | 1 | | 1 | | | | |
| | GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%) | Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%) | 4.1.1 Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros | 4 | 15 | 4 | | | |
| 4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa | | | 4 | 4 | | | | | |

| ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|--|--|--|----|------|---------------------------------------|--|---|------|--|----|
| TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de la Entidad: HAMBURGUESAS EL CORRAL | | | | | | | Número de trabajadores directos: 1520 | | | | | |
| NIT de la Entidad: 860533413-6 | | | | | | | Número de trabajadores directos: | | | | | |
| Realizada por: SHIRLIE VANESSA ARIAS MENDEZ | | | | | | | Fecha de realización: 02/04/20 | | | | | |
| | | | 4.1.3 Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional, cancerígenos y otros) | 3 | | 3 | | | | 12,5 | | |
| | | | 4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos | 4 | | 4 | | | | | | |
| | | Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%) | 4.2.1 Se implementan las medidas de prevención y control de peligros | 2,5 | 15 | 2,5 | | | | | | |
| | | | 4.2.2 Se verifica aplicación de las medidas de prevención y control | 2,5 | | 2,5 | | | | | | |
| | | | 4.2.3 Hay procedimientos, instructivos, fichas, protocolos | 2,5 | | 2,5 | | | | | | |
| | | | 4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía | 2,5 | | 0 | | | | | | |
| | | | 4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas | 2,5 | | 2,5 | | | | | | |
| | | 4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas | 2,5 | 2,5 | | | | | | | | |
| | | GESTION DE AMENAZAS (10%) | Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%) | 5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias | 5 | 10 | 5 | | | | | 10 |
| | | | | 5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada | 5 | | 5 | | | | | |
| III. VERIFICAR | VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%) | Gestión y resultados del SG-SST (5%) | 6.1.1 Indicadores estructura, proceso y resultado | 1,25 | 5 | 1,25 | | | 5 | | | |
| | | | 6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año | 1,25 | | 1,25 | | | | | | |
| | | | 6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría | 1,25 | | 1,25 | | | | | | |

| ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST | | | | | | | | | |
|--|--------------------|--|--|------|---|------|---------------------------------------|--|-----------|
| TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN | | | | | | | | | |
| Nombre de la Entidad: HAMBURGUESAS EL CORRAL | | | | | | | Número de trabajadores directos: 1520 | | |
| NIT de la Entidad: 860533413-6 | | | | | | | Número de trabajadores directos: | | |
| Realizada por: SHIRLIE VANESSA ARIAS MENDEZ | | | | | | | Fecha de realización: 02/04/20 | | |
| | | | 6.1.4 Planificar auditoría con el COPASST | 1,25 | | 1,25 | | | |
| IV. ACTUAR | MEJORAMIENTO (10%) | Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%) | 7.1.1 Definir acciones de Promoción y Prevención con base en resultados del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST | 2,5 | 10 | 2,5 | | | 10 |
| | | | 7.1.2 Toma de medidas correctivas, preventivas y de mejora | 2,5 | | 2,5 | | | |
| | | | 7.1.3 Ejecución de acciones preventivas, correctivas y de mejora de la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedad laboral | 2,5 | | 2,5 | | | |
| | | | 7.1.4 Implementar medidas y acciones correctivas de autoridades y de ARL | 2,5 | | 2,5 | | | |
| TOTALES | | | | | 100 | | | | 96 |
| Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0). | | | | | | | | | |
| Si el estándar No Aplica, se deberá justificar la situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación el estándar será igual a cero (0) | | | | | | | | | |
| El presente formulario es documento público, no se debe consignar hecho o manifestaciones falsas y está sujeto a las sanciones establecidas en los artículos 288 y 294 de la Ley 599 de 2000 (Código Penal Colombiano) | | | | | | | | | |
| FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE | | | | | FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN SG-SST | | | | |

Capítulo 4: Resultados

4.1. Presentación y análisis de los resultados obtenidos en la tabla de valores y calificaciones del SG-SST. Presentar de forma Narrativa.

En cumplimiento del plan de trabajo programado para la evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la Empresa el Hamburguesas el Corral, se realizó la evaluación de la matriz de los estándares mínimos del SG-SST, de acuerdo a la resolución 0312 de 2019, en donde hemos podido establecer que la calificación es de 96 puntos sobre 100, por tanto se evidencia falencias en algunos del ítem de la matriz, los cuales describimos a continuación:

En el ciclo Planear, de los 25 puntos posible, la evaluación arroja una calificación de 23,5 puntos, presentando incumplimiento en el estándar Recursos, ítem 1.1.7 Capacitación COPASST / Vigía. Las principales deficiencias son la falta de registro de capacitación, falta de concordancia de los temas de capacitación con los programados en el plan anual de trabajo. Igualmente se presenta incumplimiento como en el estándar Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo en el ítem 2.6.1 Rendición sobre el desempeño. En este ítem la principal falla es que no se encuentra establecido el mecanismo de registro de la rendición de cuenta, se evidencia registro escrito, electrónico y verbal, pero no está determinado su forma de organización, igualmente no se encuentran registro de asistencia a capacitaciones o actividades programadas por el área de SG-SST de la empresa.

En el ciclo hacer, de los 60 puntos a cumplir, la evaluación muestra una calificación de 57,5 puntos, con incumplimiento en el estándar gestión de peligros y riesgos en el ítem 4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía. El hallazgo en este ítem es que no se encuentra un registro

sistemático de las inspecciones realizadas por el COPASST, igualmente las inspecciones no son realizadas en los tiempos estipulados en el plan de trabajo anual.

En el ciclo Verificar y ciclo Actuar se observa cumplimiento en totalidad.

CAPÍTULO 5: PLAN DE MEJORA

5.1. Propuesta de mejora de la tabla de valores y estándares mínimos (matriz), a que haya lugar para lograr el 100% del SG-SST en la empresa.

Teniendo en cuenta la evaluación y análisis realizado al el sistema de gestión SG_SST de la empresa HAMBURGUESAS EL CORRAL y con el fin de dar cumplimiento al cien por ciento con la implementación de acuerdo a la normatividad establecida en la resolución 0312 del 13 de febrero del 2019, proponemos el siguiente plan de mejora.

Ítem 1.1.7 Capacitación COPASST / Vigía, se propone realizar un cronograma de capacitación anual el cual debe de ejecutarse mensualmente, dejando el respectivo registro, así mismo se debe crear un indicador que permita evaluar el cumplimiento de este cronograma

Ítem 2.6.1 Rendición sobre el desempeño, Para este ítem proponemos definir mecanismos de rendición de cuentas del área de SGSST, incluyendo todos los niveles de la empresa Hamburguesas el Corral, ya que todos tienen responsabilidades sobre el sistema, de este modo poder identificar fallas en los procesos, recursos, controles y desempeño.

Ítem 4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía. En este ítem se propone definir metodología de inspecciones del COPASST para la empresa Hamburguesas El Corral, realizar Auditorías en todos los puntos de venta, igualmente se propone que se establezca un cronograma con las fechas para inspección, así mismo se solicita el documentación sobre las medidas de prevención y control sobre los hallazgos realizados en cada inspección.

De este modo se deja establecido que para la ejecución de cada una de las propuestas planteadas se debe realizar un cronograma con las actividades, fechas, responsables y recursos financieros a utilizar en cada fase de acuerdo al presupuesto anual de la empresa. Igualmente en la presente propuesta se establece que a medida de la ejecución de las acciones se debe elaborar un registro documental y fotográfico para verificación del cumplimiento de las mismas.

5.2. Presentación del Plan anual 2020 SGSST.

Así mismo y de acuerdo al resultado final obtenido en el diagnóstico inicial con la Matriz al SG- SST de la Empresa Hamburguesas el Corral, en donde el total fue de 96/100, Proponemos el siguiente plan anual para el año 2020:

PLAN ANUAL DE TRABAJO HAMBURGUESAS EL CORRAL SG –SST

Objetivo: Evaluar al cumplimiento de la normatividad vigente que define los Estándares Mínimos de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, Resolución No.0312 del 13 de Febrero de 2019, en la empresa Hamburguesas el Corral, con el fin de realizar el seguimiento y las respectivas acciones de control para su total cumplimiento.

Responsables: Gerencia general, Área SG-SST

Recursos: Asignados de acuerdo al presupuesto del sistema de gestión de la empresa

Cronograma:

1. Realizar la auditoria en estándares mínimos SGSST. 02 al 15 de Abril del 2020.
2. Evaluar e identificar hallazgos en la auditoría realizada. 16 al 30 de Abril del 2020.
3. Planear las acciones correctivas de los hallazgos encontrados a realizar durante el año 2020.
01- 10 de Mayo del 2020.
4. Realizar cronograma de actividades, responsables y recursos para el año 2020 según las acciones planeadas. 11- 15 de Mayo del 2020.

Recomendaciones

Como recomendación inicial, debemos entender que no podemos ser ajenos ni apartar la importancia que representa para todas las empresas, en nuestro caso para HAMBURGUESAS EL CORRAL, la prevención de accidentes y enfermedades laborales, por parte de la Alta Dirección, se debe asumir las responsabilidades necesarias para asignar recursos y motivar a todas las áreas que se concienticen en la participación de este proceso, ya que es muy importante para todo el personal de la compañía siendo un beneficio mutuo.

Debido a que no contamos con una persona específica del área de salud ocupacional que pueda hacer el seguimiento, se recomienda realizar la contratación de una empresa de auditoría para que realice la evaluación de riesgo en las diferentes sedes de Hamburguesas el Corral.

Presentar los informes para la revisión con la alta gerencia, de acuerdo a los resultados que arroje la auditoría, para así mismo identificar fortalezas y oportunidades de mejora a que haya lugar.

Es recomendable implementar el Plan de Trabajo Anual bajo el principio del ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar y Actuar), donde vamos a poder llevar a cabo un proceso de monitoreo completo en el cual se incluye las metas, recursos, programación de fechas, etc. Con este plan podemos tener la suficiente información para tomar medidas oportunas de ser necesario y en el momento adecuado.

Realizar capacitaciones obligatorias, presenciales o virtuales con la intensidad horaria requerida por SG-SST, colocando fechas límites a cumplir, para que así todo el personal cumpla con este requisito.

Se recomienda realizar un plan de seguimiento y medición constante. Para poder darnos cuenta si el SG-SST que estamos realizando es efectivo, se debe revisar periódicamente así vamos a darnos cuenta de la utilidad que nos trae para lograr los objetivos propuestos.

Debemos tratar de que todo el personal de la empresa tenga un gran compromiso en la implementación del SG-SST, ya que no es solo tarea de la Alta Gerencia, aquí cobra gran importancia los líderes en cada área de la compañía, concientizando a cada uno de sus subalternos en la responsabilidad que cada uno tenemos al aportar con nuestro cumplimiento en cada una de las funciones asignadas, asumiendo cada proceso con calidad y eficiencia, bajo este concepto todos lograremos el cumplimiento de los objetivos.

Conclusiones

Teniendo en cuenta que el sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es un recurso que planifica, clasifica y realiza de manera acorde al manual de funciones de cada empleado, un plan de acción con el objetivo de velar por su integridad física y mental, se maneja una información de modo que pueda tenerse una perspectiva de las actividades a realizar, define los responsables, recursos y períodos de ejecución a través de un cronograma de actividades, gracias a esto se definen unas fechas para realizar seguimiento a la ejecución facilitando el proceso de evaluación y ajustes. Por esto La aplicación de los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST) en Colombia es regida mediante la Resolución 0312 del 2019, donde las empresas colombianas deben cumplir un conjunto de normas o procedimientos de estricto cumplimiento de acuerdo a su número de empleados, las cuales establecen condiciones básicas indispensables para el funcionamiento de actividades del Sistema de Riesgos Laborales.

Conociendo un poco de la empresa en la cual se realizó la implementación de mejora sobre el SSGT, la cual es reconocida en Colombia por su producto mater las cuales son las hamburguesas y el diseño de sus restaurantes, ya que es una cadena de comidas rápidas la cual fue fundada en el año de 1983 con la inauguración de su primer restaurante en Bogotá, en donde es reconocida por su garantiza en frescura y calidad.

Realizando el análisis según Resolución 0312 del 2019, la empresa comercial de alimentos (comidas rápidas) HAMBURGUESAS EL CORRAL, se identifica que cuenta un gran número de sucursales y de empleados lo cual hace que este cumplimiento sea un poco dispendioso por la falta de supervisión por el área de SST, por tal motivo este trabajo de investigación busco analizar deficiencias y proponer posibles mejoras en la implementación de Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), según lo reglamentado en la norma;

Ya que las medidas de seguridad en el trabajo son parte esencial para el buen desarrollo de las actividades de los colaboradores, estas nos permitirán prevenir accidentes y enfermedades de trabajo que comprometan la calidad de vida de las personas que laboran en la empresa y por ende de sus núcleo social y familiar. Esto permite a HAMBURGUESAS EL CORRAL, ejercer su operación comercial con responsabilidad evitando incidentes y accidentes que perjudiquen la vida de un empleado y la operatividad de la misma.

Referencias

- ARL COLMENA. (2019). *ABECÉ Resolución 0312 de 2019*. Obtenido de <https://www.colmenaseguros.com/imagenesColmenaARP/contenido/ABECE-Resolucion-0312-de-2019-26-03-19.pdf>
- ARL SURA. (2020). *ARL SURA - Riesgos Laborales - ARL - Riesgos Laborales*. Obtenido de https://www.arlsura.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1929&Itemid=164
- ARL SURA. (2020a). *ARL SURA- Riesgos Laborales - ARL SURA - Decretos*. Obtenido de <https://www.arlsura.com/index.php/decretos-leyes-resoluciones-circulares-y-jurisprudencia/51-decretos?start=48>
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Consejo Colombiano de Seguridad. (24 de Octubre de 2007). *Norma Técnica Colombian NTC - OHSAS 18001*. Obtenido de <http://www.usbcartagena.edu.co/phocadownload/copaso/4.pdf>
- ISO Tools Excellence. (17 de Enero de 2017). *Decreto 1072 de 2015 el nuevo SG-SST en Colombia*. Obtenido de <https://www.isotools.org/2017/01/17/historia-sistemas-gestion-seguridad-salud-trabajo-colombia/>
- Lizarazoa, C. G., Fajardo, J. M., Berriola, S., & Quintana, L. (2010). *Breve historia de la salud ocupacional en Colombia*. Obtenido de https://oiss.org/wp-content/uploads/2018/11/2-Breve_historia_sobre_la_salud_ocupacional_en_Colombia1.pdf

Ministerio del Trabajo. (31 de Julio de 2014). *Decreto 1443 de 2014. Por el cual se dictan disposiciones para la implementacion del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)*. Obtenido de https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/36482/decreto_1443_sgsss.pdf/ac41ab70-e369-9990-c6f4-1774e8d9a5fa

Ministerio del Trabajo. (26 de Mayo de 2015). *Decreto 1072 de 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*. Obtenido de <https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>

Ministerio del Trabajo. (01 de Febrero de 2016). *Decreto 171 de 2016. por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Capítulo 6 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto número 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*. Obtenido de <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Decretos/30019649>

Ministerio del Trabajo. (12 de Enero de 2017). *Decreto 052 de 2017. Por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo* . Obtenido de https://www.arlsura.com/files/decreto52_2017.pdf

Ministerio del Trabajo. (27 de Marzo de 2017a). *Resolución 1111 de 2017. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestion de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes*. Obtenido de

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/647970/Resoluci%C3%B3n+1111-+est%C3%A1ndares+minimos-marzo+27.pdf>

Ministerio del Trabajo. (13 de Febrero de 2019). *Resolución 0312 de 2019. Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*. Obtenido de

https://www.arlsura.com/files/Resolucion_0312_de_2019_Estandares_Minimos.pdf

Molano Velandia, J. H., & Arévalo Pinilla, N. (2013). De la salud ocupacional a la gestión de la seguridad y salud en el trabajo: más que semántica, una transformación del sistema general de riesgos laborales. *Innovar*, 23(48), 21-31. Obtenido de

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/innovar/article/view/40486/42322>

Organización Mundial de la Salud. (2001). *La Higiene Ocupacional en América Latina: Una guía para su desarrollo*. Obtenido de

https://www.who.int/occupational_health/regions/en/oehhigiene.pdf?ua=1