

**Análisis y Evaluación de las Prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de la
Panificadora Patiño Pan SAS, en Aguachica Cesar, para Optimizar la Gestión del Talento
Humano Enfocado en el Éxito Empresarial.**

Fanine Mena Duarte

Glendy Johanna Chacón Serrano

Julieth Paola Barreto Méndez

Yurley Riobo Pérez

Yusney Pérez Duran

Asesora:

Jenny Carolina Galindo Barragán

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Administrativas, Contables, Económicas y de Negocios ECACEN

Administración de Empresas

2023

Dedicatoria

Al finalizar la formación académica como administradores de empresas dedicamos este logro tan importante para nuestras vidas a Dios por habernos dado el entendimiento, la sabiduría y constancia necesaria para afrontar cada reto y dificultad que se nos presentó en este proceso, a nuestros familiares que en cada momento nos brindaron su apoyo, a los amigos que en medio de las dificultades nos brindaron una voz de aliento motivándonos a continuar con este propósito hasta el final, a la tutora Jenny Galindo por su acompañamiento y orientación durante la elaboración de este proyecto, así como también a cada uno de los tutores que no acompañaron durante todo el proceso de formación para ser excelentes profesionales.

Agradecimientos

Agradecemos a Dios por permitirnos finalizar esta etapa de nuestras vida de manera exitosa, a la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD por brindar el programa de administración de empresas acreditado en alta calidad y por habernos permitido hacer parte de esta gran familia Unadista, agradecemos a la Panificadora Patiño Pan por habernos abierto las puertas de su empresa para la elaboración de este proyecto, a nuestros familiares y amigos que siempre estuvieron presentes, al cuerpo docente que con su experiencia y conocimiento nos permitieron adquirir un conocimiento sólido que nos permite crecer y desempeñarnos de manera eficiente como excelentes profesionales.

Resumen

La Panificadora Patiño Pan SAS, está ubicada en la ciudad de Aguachica en el departamento del Cesar, esta panificadora es una de las mayores productoras de pan, la cual distribuye a diferentes tiendas y municipios cercanos, la Panificadora Patiño Pan SAS en los últimos años se ha esforzado por destacar a nivel departamental por su actividad económica de manera que están en un proceso frecuente de alcanzar el éxito empresarial. El presente proyecto tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de la Panificadora Patiño Pan SAS, de manera que sea posible identificar las diferentes deficiencias operativas con las que cuenta la seguridad y salud en el trabajo establecido dentro de la organización, para alcanzar este objetivo fue necesario definir las diferentes herramientas que permitirán obtener información clara y precisa de la situación actual de la empresa en cuanto a las prácticas de seguridad y salud en el trabajo, por lo tanto se elaboró una encuesta con un batería de veinticuatro preguntas de tipo cerrado, la cual fue aplicado al total de los colaboradores de la empresa, la información obtenida permitió identificar aspectos importantes tales como, el área de mayor riesgo laboral, la frecuencia de accidentalidad en la empresa, el nivel de conocimiento de los colaboradores del sistema de seguridad y salud en el trabajo entre otros aspectos que son de gran importancia, donde fue posible definir las estrategias que permiten optimizar la gestión del talento humano dentro de la organización.

Palabras clave: Practicas, optimización, recurso, humano, trabajo.

Abstrac

The Patiño SAS Pan Bakery is located in the city of Aguachica in the department of Cesar, this bakery is one of the largest producers of bread, which distributes to different stores and nearby municipalities, the Patiño Pan SAS Bakery in recent years has strive to stand out at the departmental level for their economic activity so that they are in a frequent process of achieving business success. The purpose of this project is to analyze and evaluate the Occupational Health and Safety practices of the Patiño Pan SAS Bakery, so that it is possible to identify the different operational deficiencies that the occupational health and safety established within the company has organization, to achieve this objective it was necessary to define the different tools that will allow obtaining clear and precise information on the current situation of the company in terms of safety and health practices at work, therefore a survey was developed with a battery of twenty-four closed type questions, which were applied to all the company's employees, the information obtained allowed us to identify important aspects such as the area of greatest occupational risk, the frequency of accidents in the company, the level of knowledge of the collaborators of the occupational health and safety system among other aspects that are of great importance, where it was finally possible to define the strategies that allow optimizing the management of human talent within the organization.

Keywords: Practices, optimization, resource, human, work.

Tabla de contenido

Introducción	13
Planteamiento del Problema	14
Justificación de la Investigación	16
Objetivos	18
Objetivo General	18
Objetivos Específicos.....	18
Antecedentes	19
Marco Teórico.....	21
Recursos Humanos.....	22
Seguridad Industrial	22
Higiene Industrial.....	22
Salud y Seguridad en el Trabajo	23
Sistema General de Riesgos Laborales (SGRL).....	23
Marco Legal	25
Marco Legal Internacional	25
Declaración Universal de Derechos Humanos	25
Marco Legal Nacional.....	25
Metodología	28
Fuente Primaria.....	28
Fuente Secundaria.....	28
Instrumento de Recolección de Datos.....	28
Diseño de la Encuesta	29
Objetivos de la Encuesta.....	29

Diseño de la Encuesta	29
Población Objetivo.....	30
Muestreo	30
Procedimiento de Aplicación.....	30
Análisis de Datos	31
Resultados	32
Interpretación de Resultados.....	59
Plan Estratégico para la la Panificadora Patiño Pan SAS.....	62
Conclusiones.....	65
Recomendaciones	67
Referencias Bibliográficas	68
Apéndice	73

Lista de tablas

Tabla 1	32
Tabla 2	33
Tabla 3	34
Tabla 4	36
Tabla 5	37
Tabla 6	38
Tabla 7	40
Tabla 8	41
Tabla 9	42
Tabla 10	43
Tabla 11	44
Tabla 12	45
Tabla 13	46
Tabla 14	47
Tabla 15	48
Tabla 16	49
Tabla 17	50
Tabla 18	51
Tabla 19	52
Tabla 20	53
Tabla 21	55
Tabla 22	56
Tabla 23	57

Tabla 24	58
Tabla 25	63

Lista de figuras

Figura 1	32
Figura 2	33
Figura 3	35
Figura 4	36
Figura 5	37
Figura 6	39
Figura 7	40
Figura 8	41
Figura 9	42
Figura 10	43
Figura 11	44
Figura 12	45
Figura 13	47
Figura 14	48
Figura 15	49
Figura 16	49
Figura 17	51
Figura 18	52
Figura 19	53
Figura 20	54
Figura 21	55
Figura 22	56
Figura 23	57

Figura 24 58

Lista de Apéndices

Apéndice A	73
Apéndice B	74
Apéndice C	75
Apéndice D	76
Apéndice E	77
Apéndice F	78
Apéndice G	79

Introducción

La mejora continua es un aspecto muy importante para las organizaciones, uno de los factores que permiten mejorar, controlar y garantizar el buen funcionamiento de la empresa es la seguridad y la salud en el trabajo dado a que son aspectos fundamentales que buscan alcanzar el éxito empresarial sostenible y la satisfacción de sus empleados. En el contexto de la Panificadora Patiño Pan SAS, ubicada en Aguachica, Cesar, estos factores adquieren una relevancia aún mayor, dado que la industria alimentaria conlleva sus propios desafíos y riesgos laborales específicos.

Según (Patlán Pérez, 2015) “La calidad de vida en el trabajo es un derecho humano laboral que repercute en la salud ocupacional de los trabajadores. La calidad de vida en el trabajo es un constructo multidimensional y complejo que hace referencia principalmente a la satisfacción de una amplia gama de necesidades de los individuos (Reconocimiento, estabilidad laboral, equilibrio empleo-familia, motivación, seguridad, entre otros) mediante un trabajo formal y remunerado”.

Las diferentes microempresas en el país tienen la necesidad de contar con personal capacitado para obtener funcionamiento eficiente, es muy importante poder implementar diferentes planes que estén encaminados a un proceso de mejora continua, enfocados en medidas preventivas con el fin de mitigar los accidentes y enfermedades laborales que los empleados puedan adquirir en el desarrollo de sus labores.

Así mismo en concordancia con este proyecto, el cual tiene como objetivo principal evaluar y mejorar las prácticas de salud y seguridad en el trabajo, así como la gestión del talento en esta empresa. El enfoque estratégico que aquí se propone busca no solo cumplir con las

normativas legales y las buenas prácticas laborales, sino también potenciar el crecimiento y la prosperidad del negocio.

Planteamiento del Problema

En el contexto actual de la industria panadera en Aguachica, Cesar, se observa una creciente competencia y demanda por parte de los consumidores por productos de alta calidad y servicios eficientes. En este escenario, la Panificadora Patiño Pan SAS se posiciona como un actor importante en el mercado local, sin embargo, enfrenta desafíos en términos de eficiencia operativa y gestión del talento que podrían afectar su éxito empresarial a largo plazo.

Uno de los principales aspectos que requiere atención es la gestión de las prácticas de salud y seguridad en el trabajo. Aunque se han implementado medidas básicas de seguridad, es necesario realizar un análisis exhaustivo para identificar posibles deficiencias y áreas de mejora. La falta de una gestión óptima en este aspecto podría poner en riesgo la integridad física y la salud de los empleados, así como generar contingencias legales que afecten la reputación y operatividad de la empresa.

Además, se evidencia la necesidad de una revisión detallada de las políticas y procedimientos de gestión del talento en la empresa. La alineación de estas políticas con las normativas de seguridad y salud laboral es crucial para asegurar un ambiente de trabajo favorable, donde los empleados se sientan valorados y motivados. Una gestión del talento efectiva no solo contribuye a la retención de empleados clave, sino que también potencia el rendimiento y productividad del equipo, elementos fundamentales para la competitividad de la empresa.

En este sentido, se identifica la falta de un plan estratégico que integre medidas específicas para mejorar las prácticas de salud y seguridad en el trabajo, así como para optimizar

la gestión del talento en la Panificadora Patiño Pan SAS. La ausencia de una hoja de ruta clara y orientada a resultados puede limitar la capacidad de la empresa para adaptarse a las demandas cambiantes del mercado y aprovechar al máximo su capital humano, lo que podría impactar negativamente en su éxito empresarial a largo plazo.

Por tanto, se hace evidente la necesidad imperante de llevar a cabo un análisis detallado de las prácticas de salud y seguridad en el trabajo, así como de la gestión del talento en la Panificadora Patiño Pan SAS, con el fin de identificar oportunidades de mejora y diseñar un plan estratégico que fortalezca su eficiencia operativa y contribuya al éxito sostenible de la empresa en el mercado local.

Justificación de la Investigación

La seguridad y la salud en el trabajo son fundamentales en cualquier industria, especialmente en aquellas relacionadas con la manipulación de alimentos y el uso de equipos de cocina. La panadería Patiño Pan SAS y sus colaboradores está expuestos a riesgos específicos, entre ellos a una serie de riesgos laborales, que incluyen la manipulación de alimentos, el uso de equipos de cocina y la exposición al calor; garantizar su seguridad es fundamental para prevenir accidentes y lesiones que puedan afectar la salud y el bienestar de los empleados y un plan de SST adecuado es esencial para prevenir dichos accidentes y/o enfermedades ocupacionales.

La finalidad del presente trabajo es brindar una asistencia a la empresa Panificadora Patiño Pan SAS, con el objetivo de conocer cómo son las prácticas de salud y seguridad en el trabajo que está aplicando en la actualidad, mirando que riesgos pueden estar afectando a sus colaboradores y definir por medio de un plan estratégico medidas que ayuden a mejorar sus prácticas.

La salud y seguridad en el trabajo son aspectos críticos para el éxito sostenible de cualquier organización. Garantizar un entorno laboral seguro y saludable no solo cumple con las regulaciones, sino que también promueve un ambiente de trabajo positivo y productivo (Chiang Vega, Gómez Fuentealba, & Sigoña Igor, 2013).

Como lo mencionaba el autor anteriormente, la productividad de una empresa está estrechamente relacionada con un sistema de seguridad y salud en el trabajo, por tal razón en una era constante de cambio y evolución en el ámbito empresarial donde los recursos son limitados, es necesario optimizar el desempeño de los procesos de la empresa, con la finalidad de aumentar la eficiencia y la productividad, según Chávez Orozco, C. (2009) “La seguridad y salud laboral, más allá de ser una estrategia enfocada simplemente a la prevención de lesiones y enfermedades,

es un concepto que ayuda a la competitividad de las empresas”, por tal razón para la Panificadora Patiño Pan SAS, es importante contar con un sistema de salud y seguridad en el trabajo eficiente, con la capacidad de mitigar, controlar y evitar cualquier tipo de lesión en el área de trabajo, así como también cualquier tipo de enfermedad laboral.

Por lo tanto, el análisis y evaluación propuestos representan un componente esencial para el éxito y la prosperidad de la Panificadora Patiño Pan SAS, contribuyendo a la gestión efectiva del talento humano y a la consolidación de su posición en el mercado en Aguachica, Cesar.

Objetivos

Objetivo General

Analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de la Panificadora Patiño Pan SAS, en Aguachica Cesar, para optimizar la gestión del talento humano enfocado en al éxito empresarial.

Objetivos Específicos

Evaluar el estado actual de las prácticas de salud y seguridad en el trabajo en la Panificadora Patiño Pan SAS, identificando áreas de mejora y posibles riesgos para los empleados.

Analizar las políticas y procedimientos de gestión del talento en la empresa y su alineación con las normativas de seguridad y salud laboral, identificando oportunidades para la optimización de recursos humanos.

Diseñar un plan estratégico que incluya medidas específicas para mejorar las prácticas de salud y seguridad en el trabajo, así como para optimizar la gestión del talento en la Panificadora Patiño Pan SAS, con el objetivo de fortalecer su éxito empresarial.

Antecedentes

En la revisión de los diferentes acontecimientos relacionados con el tema de investigación de este proyecto, se evidencian la siguiente información:

Durante la Revolución Industrial (Siglo XVIII - XIX), se produjo un cambio radical en los métodos de producción y trabajo, con la introducción de maquinaria y la concentración de trabajadores en fábricas. Este cambio trajo consigo condiciones de trabajo peligrosas y falta de regulaciones. Surgieron movimientos obreros que luchaban por mejores condiciones laborales (Enciclopedia Concepto, 2013).

En la manera que las preocupaciones sobre las condiciones laborales aumentaron, se promulgaron las primeras leyes para proteger a los trabajadores. Por ejemplo, en el Reino Unido, la Ley de Fábricas de 1833 fue una de las primeras en abordar aspectos de seguridad y salud en el trabajo (Martín Valverde, 1987, págs. 148-141).

Instituciones como la (OIT) “Organización Internacional del Trabajo”, fundada en 1919, jugaron un papel fundamental en la promoción de estándares internacionales de trabajo, incluida la seguridad y salud. La OIT ha desarrollado numerosos convenios y recomendaciones sobre este tema (Organización Internacional del Trabajo (OIT), 2023).

A medida que las industrias se expandieron y la complejidad de los procesos productivos aumentó, también lo hicieron las regulaciones de seguridad y salud en el trabajo. En muchos países, se establecieron agencias gubernamentales específicas encargadas de supervisar y hacer cumplir estas regulaciones (Organización Internacional del Trabajo, 2019).

A partir del siglo XX, se comenzó a prestar más atención a la adaptación del trabajo al individuo y a la identificación de factores psicosociales que afectan la salud y la seguridad en el trabajo. La ergonomía se convirtió en un campo importante para diseñar espacios y tareas

laborales que minimicen el riesgo de lesiones y enfermedades (Chiang Vega, Gómez Fuentealba, & Sigoña Igor, 2013).

Con la creciente interconexión de economías y empresas a nivel global, ha habido un esfuerzo por armonizar estándares de seguridad y salud en el trabajo a nivel internacional para garantizar condiciones equitativas y seguras para los trabajadores en todo el mundo (Romero, 2002, págs. 70-83).

Según el Min trabajo, (2019). “El sistema de seguridad y salud en el trabajo, de ser implementado por todos los empleadores y consiste en el desarrollo de un proceso lógico, y por etapas, basado en la mejora continua”, lo antes mencionada se establece con la finalidad de poder reconocer, evaluar, prevenir y controlar los diferentes riesgos laborales que se puedan presentar en una organización.

Los aspectos antes mencionados, señalan la importancia de que la panificadora Patiño Pan SAS, cuente con un sistema de seguridad y salud en el trabajo eficiente, con la capacidad de prevenir, mitigar y controlar los accidentes y enfermedades laborales, de manera que sea posible optimizar los diferentes procesos de producción, contando con lugares seguros y una cultura de salud y seguridad laboral, de esta manera, será posible apuntar al éxito empresarial.

La atención hacia la adaptación del trabajo al individuo y la consideración de factores psicosociales en la salud y seguridad laboral subrayan la importancia de abordar no solo los riesgos físicos, sino también los aspectos emocionales y psicológicos relacionados con el trabajo.

Finalmente, la armonización de estándares a nivel internacional refleja la necesidad de garantizar condiciones equitativas para los trabajadores en una economía globalizada.

Marco Teórico

En los diferentes gobiernos del mundo y nuestro país no es ajeno a ello, se exigen unas responsabilidades del estado para tener una estructura en lo que se refiere a la seguridad y salud en el trabajo, brindado para ello no solo políticas claras, sino estrategias para la prevención y que las organizaciones brinden a sus trabajadores la mayor seguridad e higiene posible.

Acorde con lo anterior la política requiere compromisos de parte y parte, por un lado, el gobierno y por otra no solo las empresas sino los trabajadores mismos en pro del cumplimiento de los compromisos que la aplicación de ello requiere y sobre todo que los empleados den aplicación a la seguridad y salud en el trabajo.

La OIT (Quezada Izquierdo & Marín Tenorio, 2013, pág. 17):

“Define la seguridad y salud en el trabajo como ciencia, anticipación, el reconocer, evaluar y por último controlar aquellos riesgos que se presentan en el lugar de trabajo como consecuencia de este y colocan en peligro la salud de sus integrantes en este caso los Colaboradores”.

Es importante conocer tener claridad que la seguridad y salud en trabajo busca crear y brindar a los colaboradores espacios para desempeñar las funciones de su trabajo de manera segura y saludable, evitando o reduciendo la tasa de accidentalidad o enfermedades laborales, fomentando así una cultura de un ambiente laboral saludable y seguro.

Para este trabajo y con miras a alcanzar los objetivos propuestos en la investigación y para hacer la evaluación del estado actual de las prácticas de salud y seguridad en el trabajo en la Panificadora Patiño Pan SAS, es necesario mirar que bases teóricas sustentan este tipo de investigaciones.

Recursos Humanos

En el campo de la administración de recursos humanos, hay que mirar necesariamente la relación entre la empresa y sus trabajadores, se mira acá que se den excelentes rendimientos que generen productividad; y este sentido (Chiavenato, 2008), sostiene:

“Es un campo muy sensible para la mentalidad predominante en las organizaciones. Depende de las contingencias y las situaciones debido a diversos aspectos, como la cultura que existe en cada organización, la estructura organizacional adoptada, las características del contexto ambiental, el negocio de la organización, la tecnología que utiliza, los procesos internos, el estilo de administración utilizado y de infinidad de otras variables importantes”.

Seguridad Industrial

Por otra parte, Salgado (2005) citado por (Juárez Vásquez, 2013):

“Explica que es el conjunto de conocimientos técnicos y su aplicación para la reducción, control y eliminación de accidentes en el trabajo por medio de sus causas. La seguridad industrial está dedicada a la protección de los trabajadores frente a accidentes, incendios, explosiones, exposiciones a sustancias tóxicas, vapores, gases, ruido, entre otros, de los cuales pueden estar expuestos los colaboradores de la industria panificadora”.

Higiene Industrial

La higiene industrial es definida por (Frías Osuna, 2000) como: “La disciplina que se encarga fundamentalmente de la lucha contra la enfermedad profesional. Realiza una tarea preventiva primaria sobre factores de riesgo de tipo físico, químico y biológico”.

Salud y Seguridad en el Trabajo

“La Salud y Seguridad en el Trabajo” (SST) se refiere al conjunto de normas y prácticas orientadas a preservar y mejorar la salud, bienestar y seguridad de los trabajadores en su entorno laboral. La implementación efectiva de SST no solo protege a los empleados, sino que también contribuye a la eficiencia y éxito de la empresa (Mintrabajo, 2023).

Sistema General de Riesgos Laborales (SGRL)

El SGRL es un marco legal y administrativo en Colombia que regula la prevención, atención y reparación de los riesgos laborales. La Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1295 de 1994 establecen las bases para este sistema, promoviendo la prevención de riesgos y la promoción de la salud en el trabajo (Minsalud, 2023).

Los autores (Jaramillo, y otros, 2019), mencionan que:

“En el caso de las enfermedades laborales adquiridas y desarrolladas en el trabajo, se identifica que existen factores en el trabajo (condiciones inseguras), que facilitan la presencia de afecciones en los organismos de las personas que, a largo plazo, se convierten en enfermedades laborales”

Los diferentes aspectos mencionados anteriormente, en las diferentes investigaciones que han sido realizadas en lo relacionado con la seguridad y salud en el trabajo, es posible comprender la importancia de este sistema dentro de las organizaciones, y para el caso de este proyecto para la Panadería Patiño Pan, siendo unos de los aspectos fundamentales a la hora de alcanzar el éxito empresarial y obtener buenos resultados a nivel competitivo en el área de producción y atención al cliente.

Además de que refuerza la importancia de implementar políticas efectivas de seguridad y salud en el trabajo, destacando la necesidad de colaboración entre gobierno, empresas y

trabajadores. También contribuye en la relevancia de la gestión de recursos humanos en este contexto y proporciona un marco legal importante en Colombia para abordar estos temas.

Marco Legal

Marco Legal Internacional

Convenios de la OIT “Organización Internacional del Trabajo”: La OIT establece convenios internacionales que promueven los derechos laborales y la seguridad en el trabajo. De la cual Colombia es signataria de varios de estos convenios (Organización Internacional del Trabajo (OIT), 2023).

Las normas de la serie ISO 45000 proporcionan un marco internacional para la gestión de la seguridad y salud en el trabajo. La ISO 45001:2018 es la norma específica para Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (ISO, 2018).

Directrices de la Unión Europea sobre Seguridad y Salud en el Trabajo:

Aunque Colombia no es miembro de la Unión Europea, las directrices de la UE sobre seguridad y salud en el trabajo a menudo sirven como referencia internacional en este campo (EU-OSHA, 2023).

Declaración Universal de Derechos Humanos

Aunque no es específicamente sobre salud y seguridad laboral, la Declaración Universal de Derechos Humanos incluye el derecho a condiciones de trabajo justas y favorables (Naciones Unidas, 1948).

Marco Legal Nacional

La normativa colombiana que se aplica en el presente trabajo es la siguiente:

Código Sustantivo del Trabajo (Congreso de la Republica, 1950), “que tiene como finalidad lograr la justicia en las relaciones que surgen entre empleadores y trabajadores”.

Constitución Política de Colombia (Sistema Unico de Información Normativa, 1991) que es la norma de norma y contempla entre otros la obligatoriedad de expedir el código de trabajo para brindar la seguridad que requieren los trabajadores dentro del territorio nacional.

Decreto 1072 de 2015 “Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”. Este decreto contiene disposiciones importantes relacionadas con la seguridad y salud en el trabajo, incluyendo aspectos como la identificación y clasificación de riesgos, planes de emergencia, entre otros (Oficial No. 49.556, 2015).

Ley 1562 de 2012 “Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional”. Esta ley introduce importantes modificaciones al sistema de riesgos laborales en Colombia, promoviendo la prevención de riesgos y la promoción de la salud en el trabajo (Diario Oficial No. 48.478, 2012)

Decreto 1295 de 1994 “Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales”. Este decreto establece las normas para la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales, incluyendo la prevención de riesgos y promoción de la salud en el trabajo (Diario Oficial No. 41.148, 1994)

Decreto 1443 de 2014 (Presidente de la República, 2014) en “el cual se dictan disposiciones para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG SST”.

Decreto 052 de 2017 (Ministerio de Trabajo, 2019) en el cual se modifica el Decreto 1072 de 2015 en lo referente a la transición para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

Resolución 0312 de 2019 “Por la cual se adopta el Protocolo de Vigilancia en Salud Pública en Salud Ocupacional”. Esta resolución establece las pautas para la vigilancia en salud ocupacional y epidemiología en el ámbito laboral (Diario Oficial No. 51.170, 2019)

Resolución 2400 de 1979 – “Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad”: Esta resolución establece las normas mínimas de seguridad industrial que deben cumplir las empresas (Diario Oficial No. 35.148, 1979)

Resolución 1401 de 2007 – “Por la cual se establece el reglamento de seguridad para protección contra caídas en trabajos en alturas”: Importante si en la panificadora se realizan actividades en alturas (Diario Oficial No. 46.638, 2007)

Del mismo modo es de vital importancia tener en cuenta lo estipulado “en la ley 9 de 1979, emitida por el Ministerio de Salud, cuyo fin es garantizar la preservación, conservación y el mejoramiento de la salud de los trabajadores” en las empresas donde laboran.

Decreto 1016 de 1996, “se reglamentó el funcionamiento y la organización que deben tener los Programas de Salud Ocupacional los cuales deben ser desarrollados por los que empleadores, con el objetivo de gestionar los peligros y riesgos de la organización en materia de seguridad y salud en el trabajo”. (Mintrabajo, 1996).

Metodología

Como metodología para la realización de esta investigación, se plantea un estudio descriptivo por medio del análisis de la información y el enfoque es de tipo cualitativo, dado a que su medición, se da por una muestra del estudio, donde los aspectos a evaluar, no pueden ser cuantificados, esta metodología, tiene en cuenta aspectos muy importantes como el razonamiento inductivo, que va de lo particular a lo universal y los diferentes datos que son utilizados, fueron posible obtenerlos de manera directa, en esta metodología la observación es fundamental y como lo manifiesta el autor (Mendez Alvarez, 1995): “La observación puede definirse como el uso sistemático de nuestros sentidos en la búsqueda de los datos que necesitamos para resolver un problema de investigación”.

Fuente Primaria

Los objetivos propuestos en la presente investigación se alcanzarán utilizando la recolección de la información de manera directa aplicando la encuesta a los trabajadores de la empresa Panificadora Patiño Pan SAS de la ciudad de Aguachica.

Fuente Secundaria

Dentro de las diferentes herramientas utilizadas para la ejecución de este proyecto, ha sido necesaria la indagación en fuentes secundarias, con la finalidad de ampliar y fortalecer los conocimientos en lo relacionado con la seguridad y salud en el trabajo, a su vez la importancia de este en el sector de las panaderías.

Instrumento de Recolección de Datos

El instrumento de recolección de datos seleccionado para esta encuesta sobre Salud y Seguridad en el Trabajo es un formulario en línea. Este enfoque permite una recopilación

eficiente y organizada de las respuestas de los empleados de la Panificadora Patiño Pan SAS. Utilizando plataformas de encuestas en línea confiables como Google Forms.

Diseño de la Encuesta

Se estructura una encuesta (Ver apéndice uno) con preguntas de tipo cerrado con variables que ayudaran a detectar dentro de los empleados, si la empresa está realizando buenas prácticas de seguridad y salud en el trabajo.

Con la finalidad de recolectar información eficiente y oportuna se realiza la aplicación de una encuesta de tipo cualitativo, la cual consta de veinticuatro preguntas donde se valoran los aspectos más importantes del sistema de seguridad y salud en el trabajo en la Panadería Patiño Pan, donde será posible identificar las diferentes debilidades que puede presentarse.

Esta metodología permitirá, obtener información detallada y relevante sobre las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo en la Panificadora Patiño Pan SAS y facilitará la formulación de recomendaciones efectivas para optimizar la gestión del talento humano y contribuir al éxito empresarial.

Objetivos de la Encuesta

El objetivo principal de la encuesta es recopilar datos cuantitativos y cualitativos sobre las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo en la Panificadora Patiño Pan SAS. Esto permitirá identificar áreas de mejora y optimización en la gestión del talento humano con el fin de contribuir al éxito empresarial.

Diseño de la Encuesta

La encuesta está diseñada para evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empleados de la Panificadora Patiño Pan SAS. Se compone de cinco secciones: Información General, Condiciones de Trabajo, Prevención y Control de Riesgos, Salud y

Bienestar en el Trabajo, y Comunicación y Participación. Cada sección contiene preguntas cerradas que abarcan desde datos demográficos hasta percepciones sobre la seguridad laboral y acceso a servicios de salud preventiva. Se espera que los empleados respondan de manera sincera y veraz para brindar información precisa. El formulario de la encuesta se puede acceder mediante el siguiente link https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-E1467tRDzNzvZtp-xabl-bUD4M24CxqNR10_qMsuk6A/viewform

Población Objetivo

La población objetivo, está compuesta por los dieciséis empleados de la Panificadora Patiño Pan SAS en Aguachica Cesar. Estos cargos se encuentran distribuidos así: Un gerente, un subgerente, una administradora, dos vendedores, tres empacadores, un cortador, un mezclador, un hornero, un amasador y cuatro armadores.

Muestreo

Dado que el tamaño de la población es relativamente pequeño, se utilizó un muestreo censal, es decir, se encuestó a todos los empleados de la panificadora.

Procedimiento de Aplicación

El procedimiento de aplicación de la encuesta se llevó a cabo de la siguiente manera: en primer lugar, se envió a todos los empleados de la Panificadora Patiño Pan SAS un enlace al formulario en línea a través de diferentes medios de comunicación interno que se consideró adecuado. Se les proporcionó un período de tiempo específico para completar la encuesta. Además, se les recordó la importancia de brindar respuestas sinceras y veraces para garantizar la precisión de los datos recopilados. Se mantuvo la confidencialidad de las respuestas y se garantizó que la participación fuera voluntaria. En caso de necesitar asistencia adicional para

completar la encuesta, se proporcionaron los recursos necesarios. Una vez finalizado el plazo, se procedió a recopilar y analizar los datos para su posterior evaluación y toma de decisiones.

Análisis de Datos

El análisis de datos se llevó a cabo utilizando técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales. Primero, se realizó una revisión exhaustiva de las respuestas para identificar patrones y tendencias. Este análisis proporcionó información valiosa para identificar áreas de mejora en las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo y orientó la implementación de medidas correctivas y preventivas. Los resultados se presentarán de manera detallada en un informe final que será compartido con la dirección y los equipos relevantes para su revisión y acción.

Resultados

Teniendo en cuenta la encuesta aplicada a los dieciséis trabajadores de la Panificadora Patiño Pan SAS, se procede a realizar la tabulación en las tablas y tortas que se describen a continuación.

Pregunta Uno:Cuál es su sexo:

Tabla 1

Cuál es su sexo

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	13	81%
Femenino	3	19%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 1

Cuál es su sexo



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Al analizar los resultados obtenidos, es posible determinar que en la Panificadora Patiño Pan, de los dieciséis colaboradores con los que cuenta solo tres corresponden al sexo femenino con una participación porcentual del 19%, mientras que el 81% restantes, corresponden a 13 colaboradores el sexo masculino, lo antes mencionado permite concluir que el número de colaboradores masculinos es superior, dado a que dentro de la organización la mayoría de las diferentes actividades requieren de un alto esfuerzo físico que debe ser realizado por hombres.

Pregunta dos: Rango de edad (Años)

Tabla 2

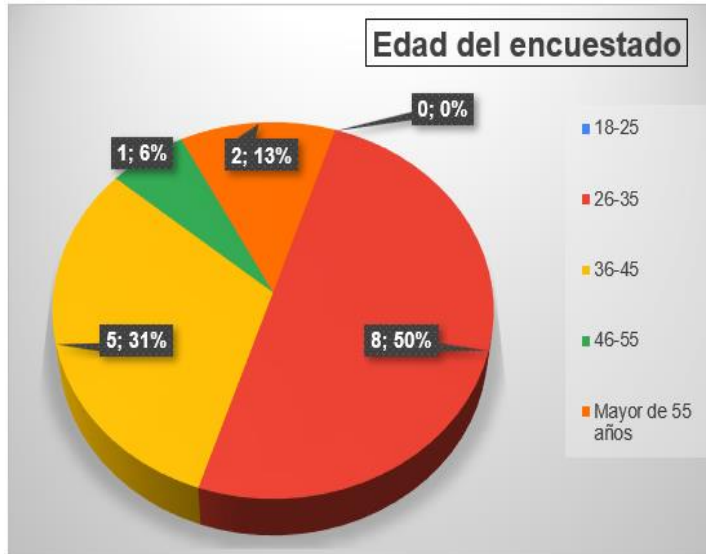
Rango de edad

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
18-25	0	0%
26-35	8	50%
36-45	5	31%
46-55	1	6%
Mayor de 55 años	2	13%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 2

Rango de edad



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Al analizar la información, es posible determinar que la mitad de los colaboradores se encuentran en un rango de 26 a 35 años, considerando que este factor es positivo para la empresa, dado en que en este rango de edad las personas suelen ser saludables físicamente y cuentan con un alto nivel de compromiso, el segundo valor porcentual más alto corresponde a 31%, donde un total de 5 personas se encuentran en el rango de edad de 36 a 45 años, un 13% que corresponde a 2 personas se encuentran en el rango de edades de más de 55 años, una sola persona se encuentra en el rango de 16 a 55 años, y finalmente se puede observar que dentro de los colaboradores ninguno se encuentra menor a 25 años.

Pregunta tres: estado civil

Tabla 3

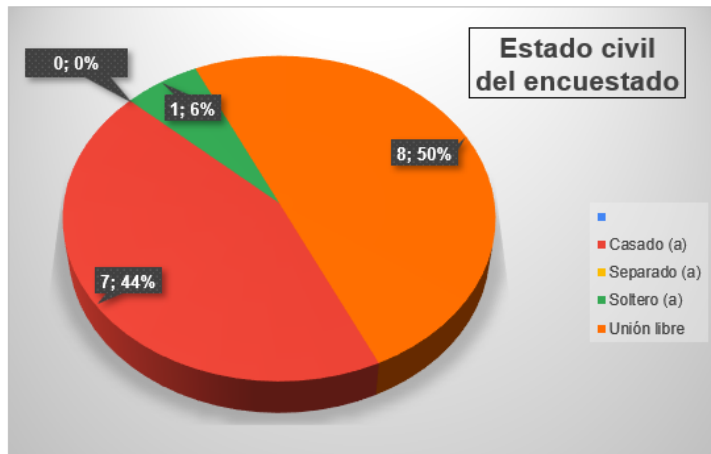
Estado civil

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Casado (a)	7	44%
Separado (a)	0	0%
Soltero (a)	1	6%
Unión libre	8	50%
Viudo (a)	0	0%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 3

Estado civil



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Al analizar el estado civil de los colaboradores, es posible determinar que la mitad de los colaboradores viven en unión libre siendo 8 personas, el 44% manifiesta estar casados lo cual corresponde a 7 colaboradores, solo una persona se encuentra en estado de

soltería con un valor porcentual del 6%, finalmente es posible apreciar que la Panadería Patiño Pan no cuenta con colaboradores que se encuentren en estado de viudo y separado.

Pregunta cuatro: Nivel educativo

Tabla 4

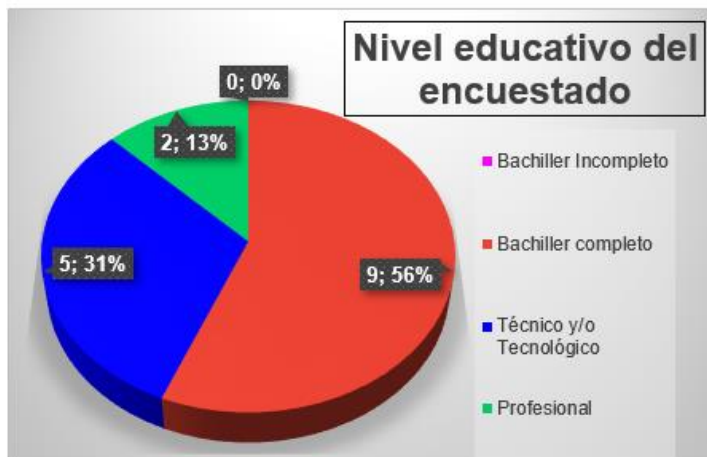
Nivel educativo

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Primaria	0	0%
Bachiller Incompleto	0	0%
Bachiller completo	9	56%
Técnico y/o Tecnológico	5	31%
Profesional	2	13%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 4

Nivel educativo



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: En lo relacionado con el nivel educativo la información obtenida, permite determinar que 9 de los colaboradores finalizaron su bachiller con una participación porcentual del 56% del total de los encuestados, 5 colaboradores manifiestan tener una formación académica de nivel técnico y/o tecnológico siendo un 31% del total de los encuestados finalmente 2 colaboradores manifiestan tener una formación académica de tipo profesional, por otro lado la panificadora no cuenta con colaboradores que solo hayan terminado su formación académica primaria o no hayan finalizado su bachiller.

Pregunta cinco: Antigüedad en la empresa

Tabla 5

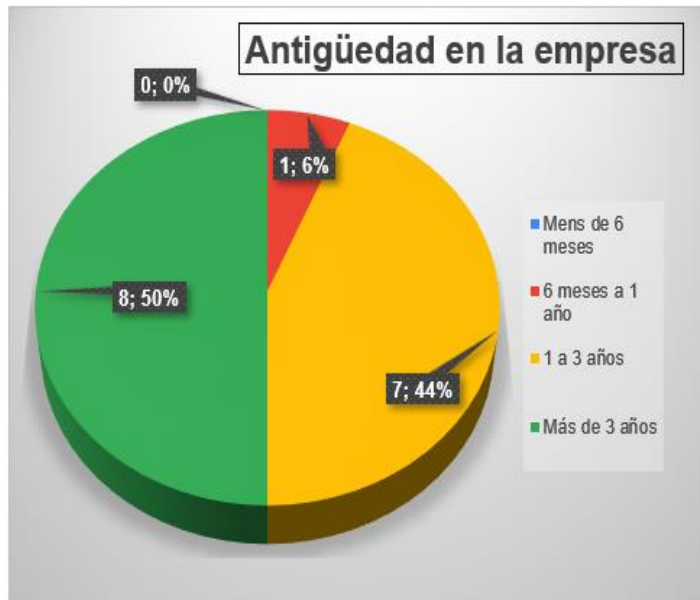
Antigüedad en la empresa

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mens de 6 meses	0	0%
6 meses a 1 año	1	6%
1 a 3 años	7	44%
Más de 3 años	8	50%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 5

Antigüedad en la empresa



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Al analizar los resultados obtenidos en cuanto a la antigüedad de vinculación laboral en la empresa, es posible observar que el 50% de los colaboradores llevan más de 3 años laborando, siendo este un factor que permite determinar que la empresa ofrece un buen ambiente laboral dado a la permanencia de los colaboradores, 7 de los colaboradores corresponden al 44% de los encuestados que manifiestan estar vinculados laboralmente entre 1 y 3 años, finalmente se aprecia que solo un colaborador está vinculado en el lapso de tiempo de 6 meses a un año, en conclusión se puede decir que la mayoría de los colaboradores cuentan con una amplia experiencia en esta empresa.

Pregunta seis: ¿Considera que las condiciones de su entorno laboral son seguras y saludables?

Tabla 6

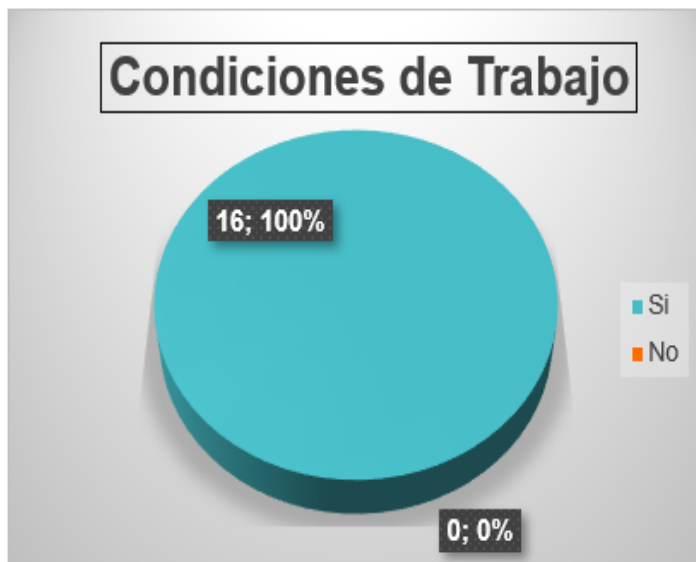
Considera condiciones entorno laboral seguro y saludable

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	16	100%
No	0	0%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 6

Considera condiciones entorno laboral seguro y saludable



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: En cuanto a las condiciones del entorno laboral el 100% de los encuestados, manifiestan que cuentan con un entorno seguro y saludable, es decir que la Panadería Patiño Pan brinda a su equipo de trabajo diferentes aspectos que garantizan un entorno seguro y saludable.

Pregunta siete: ¿Se han proporcionado los Elementos de Protección Personal (EPP) necesarios para su trabajo?

Tabla 7

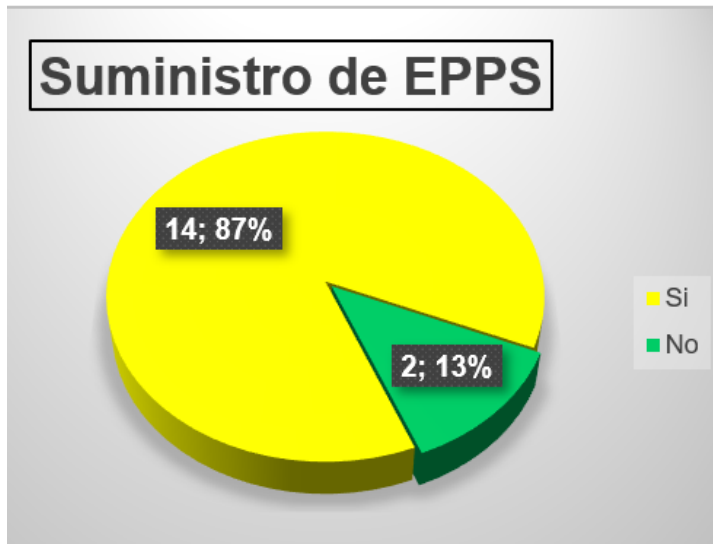
Se han proporcionado los EPP

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	14	88%
No	2	13%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 7

Se han proporcionado los EPP



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Al analizar los resultados obtenidos en cuanto al suministro de los equipos de protección personal, es posible determinar que un 88% correspondiente a 14 colaboradores manifiestan si haber recibido dicho equipo, mientras que 2 manifiestan no haberlo recibido, lo anterior nos permite identificar que la empresa tiene un alto compromiso con la seguridad de los colaboradores, pero que no debe dejar pasar por alto aquellos que manifiestan no haberlo

recibido, dado a que se podría presentar algún tipo de accidente , que afecte la salud física o mental del colaborador.

Pregunta ocho: ¿Ha recibido capacitación sobre el uso adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP)?

Tabla 8

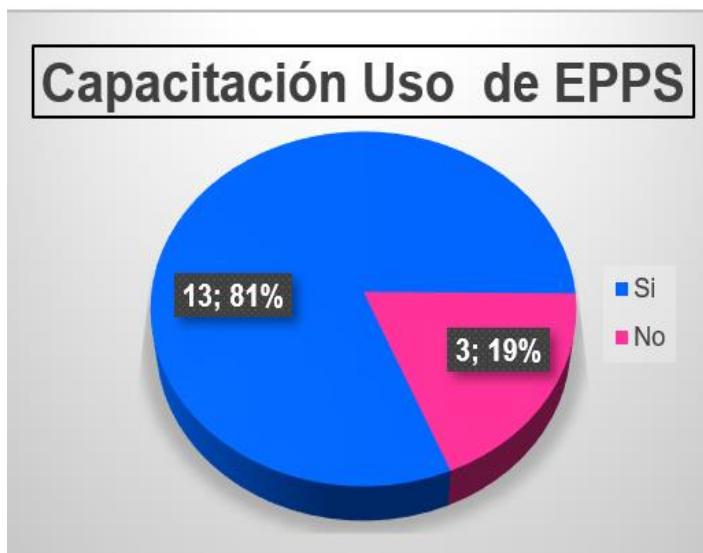
Ha recibido capacitación uso adecuado EPP

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	13	81%
No	3	19%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 8

Ha recibido capacitación uso adecuado EPP



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: con base a los resultados de la encuesta realizada se puede inferir que el 81% de los empleados ha recibido capacitación sobre el uso adecuado de los elementos de protección personal y el 3 % refiere no haber recibido capacitación. Sin embargo, existe la posibilidad que, aunque el 81 % de los colaboradores reciban capacitación no cumplan con dichas normas y por lo tanto se presentan los accidentes de trabajo.

Pregunta nueve: ¿Considera que los Elementos de Protección Personal (EPP) que le brinda la empresa, son de buena calidad y le prestan la seguridad que requiere?

Tabla 9

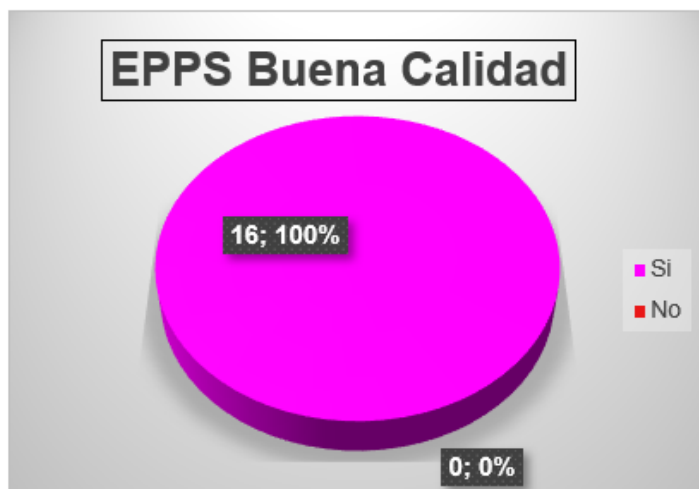
Considera EPP son de buena calidad

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	16	100%
No	0	0%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 9

Considera EPP son de buena calidad



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: los resultados afirman que el 100% de los encuestados refiere que los elementos de protección personal de la empresa son de buena calidad y les prestan la seguridad que necesitan.

Pregunta diez: ¿Considera usted que tanto los equipos como las herramientas que utiliza tienen las debidas protecciones?

Tabla 10

Considera equipos y herramientas que usa tienen debidas protecciones

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	15	94%
No	1	6%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 10

Considera equipos y herramientas que usa tienen debidas protecciones



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: el 94 % de los encuestados refieren que los equipos y herramientas que usan las protecciones necesarias para realizar la labor y el 6% afirma no contar con las medidas necesarias.

Pregunta once: ¿Se realizan inspecciones regulares para identificar posibles riesgos en el lugar de trabajo?

Tabla 11

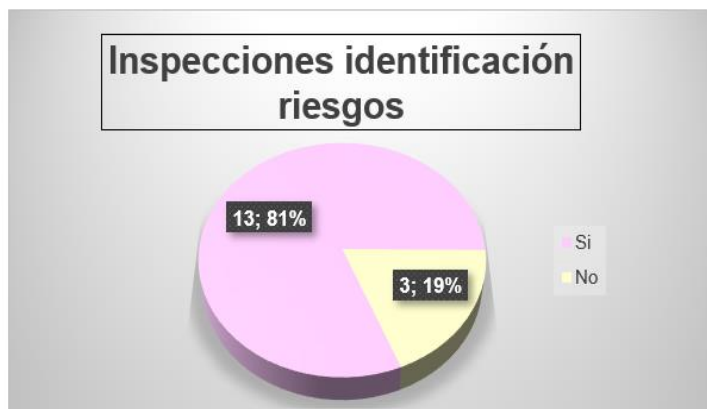
Se realizan inspecciones regulares para identificar riesgos

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	13	81%
No	3	19%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 11

Se realizan inspecciones regulares para identificar riesgos



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Con base a los resultados el 19% de los empleados manifiestan que en la empresa no realizan las inspecciones para identificar los riesgos laborales, lo que implica un

aumento del riesgo laboral y una falencia en los protocolos de seguridad y salud en el trabajo por parte de la empresa.

Pregunta doce: ¿En cuál área de la Panificadora Patiño Pan considera usted que hay mayor riesgo de accidentalidad laboral?

Tabla 12

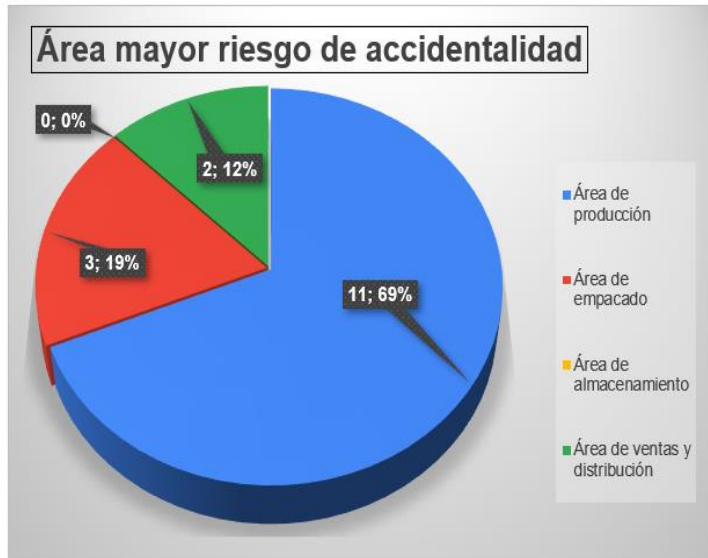
Área de la Panificadora que hay mayor riesgo

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Área de producción	11	69%
Área de empaçado	3	19%
Área de almacenamiento	0	0%
Área de ventas y distribución	2	13%
Área Administrativa	0	0%
TOTAL	16	31%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 12

Área de la Panificadora que hay mayor riesgo



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Con base a las repuestas los colaboradores dicen: que el área de mayor riesgo es el área de producción con un 69%, en un segundo lugar el área de empaçado con un 19% y el área de ventas y almacenamiento con un porcentaje de 12%. de lo cual se puede concluir que el personal en general desconoce la normatividad, teniendo en cuenta que cada área tiene un riesgo específico y se deben tomar las medidas necesarias para disminuir el riesgo.

Pregunta trece: ¿Sabe usted que es el sistema de seguridad y salud en el trabajo?

Tabla 13

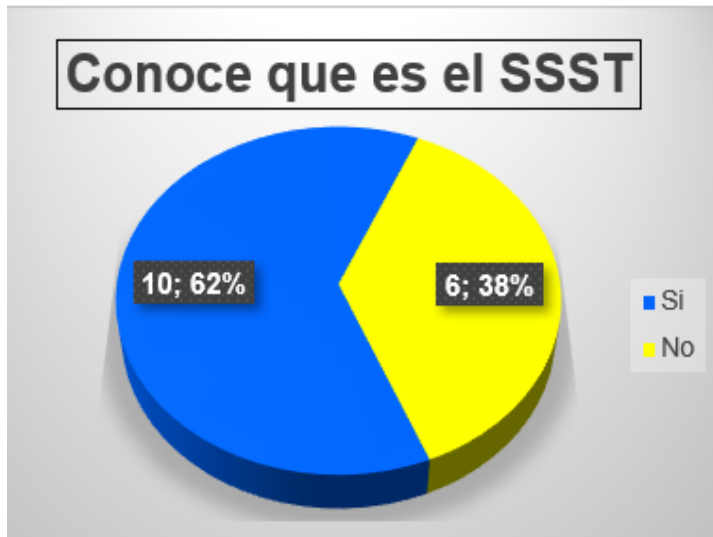
Sabe usted que es el SSST

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	10	63%
No	6	38%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 13

Sabe usted que es el SSST



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: con base a los resultados el 63 % de los colaboradores afirman conocer que es el sistema de seguridad y salud en el trabajo y el 38 % refieren no conocer el SSST. De tal manera que es necesario las jornadas de capacitación e inducción sobre normas y protocolos de bioseguridad.

Pregunta catorce: ¿Durante el tiempo que lleva laborando en la Panificadora Patiño Pan, ha sufrido algún tipo de accidente laboral?

Tabla 14

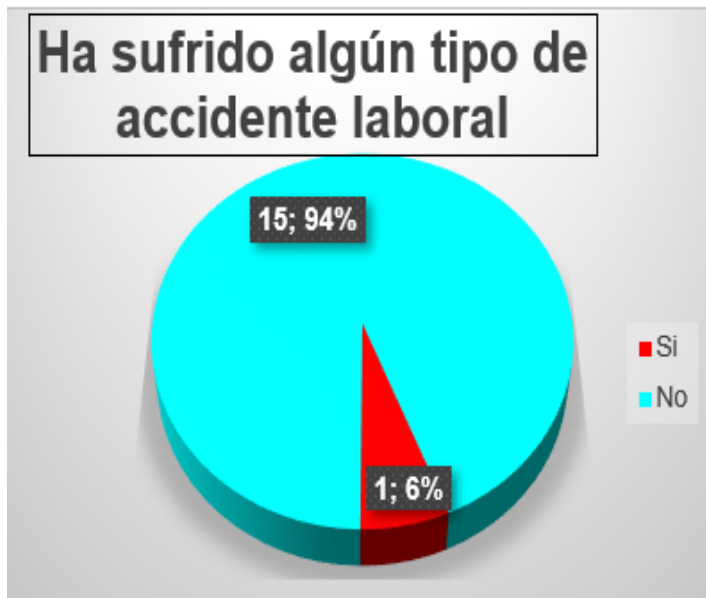
Ha sufrido algún tipo de accidente laboral

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	1	6%
No	15	94%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 14

Ha sufrido algún tipo de accidente laboral



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Con relación a los accidentes laborales los encuestados refieren que solo el 6% de los colaboradores han sufrido algún tipo de accidente y un 94 % nunca han tenido y un accidente laboral.

Pregunta quince: ¿Sabe usted si la empresa cuenta con plan de emergencia y evacuación?

Tabla 15

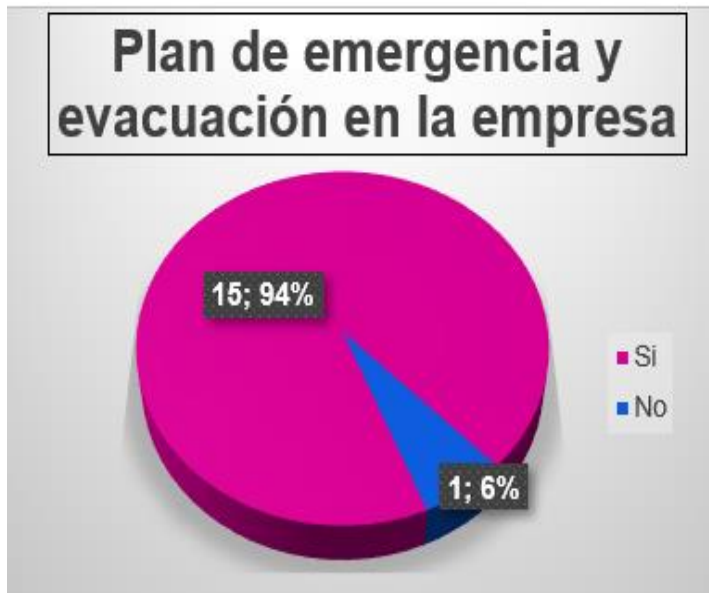
La empresa cuenta con plan de emergencia y evacuación

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	15	94%
No	1	6%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 15

La empresa cuenta con plan de emergencia y evacuación



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Los encuestados con un 94% respondieron que la empresa si tiene plan de emergencia y evacuación y un 6% dijo que no.

Pregunta dieciséis: ¿Ha participado en simulacros de evacuación o situaciones de emergencia?

Tabla 16

Ha participado en simulacros de evacuación o situaciones de emergencia

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	13	81%
No	3	19%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 16

Ha participado en simulacros de evacuación o situaciones de emergencia



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: En la encuesta realizada en la Pana Patiño Pan, el 81% de los participantes afirmó haber participado en simulacros de evacuación o situaciones de emergencia, mientras que el 19% indicó no haberlo hecho. Esto sugiere una mayoría consciente y preparada para emergencias, pero destaca la importancia de fortalecer las prácticas de seguridad para el grupo que aún no ha participado en simulacros.

Pregunta diecisiete: ¿Se cuenta con planes de emergencia y evacuación claramente establecidos?

Tabla 17

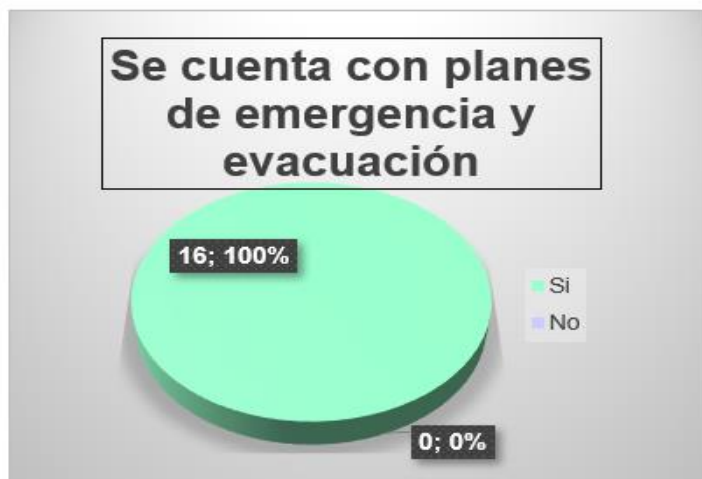
Se cuenta con planes de emergencia y evacuación claramente establecidos

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	16	100%
No	0	0%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 17

Se cuenta con planes de emergencia y evacuación claramente establecidos



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: El resultado de un 100% de los participantes afirmó que la panadería cuenta con planes de emergencia y evacuación claramente establecidos. Este resultado indica una alta conciencia y preparación entre los empleados, sugiriendo que la panadería ha implementado medidas de seguridad efectivas y ha comunicado de manera clara los procedimientos de emergencia.

Pregunta dieciocho: ¿Se proporciona capacitación regular sobre cómo actuar en caso de emergencia?

Tabla 18

Se proporciona capacitación regular sobre cómo actuar en caso de emergencia

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	13	81%
No	3	19%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 18

Se proporciona capacitación regular sobre cómo actuar en caso de emergencia



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Se puede evidenciar que el 81% de los participantes cree que la panadería tiene planes de emergencia y evacuación claramente establecidos, mientras que el 19% no está al tanto de estos planes. Este resultado destaca la necesidad de mejorar la comunicación y la conciencia sobre los protocolos de emergencia entre los empleados.

Pregunta diecinueve: ¿Recibe apoyo para mantener un estilo de vida saludable en el trabajo (por ejemplo, acceso a áreas para hacer ejercicio, opciones de alimentación saludable)?

Tabla 19

Recibe apoyo para mantener un estilo de vida saludable en el trabajo

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	2	12%
No	14	88%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 19

Recibe apoyo para mantener un estilo de vida saludable en el trabajo



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: El resultado de esta pregunta nos arroja que el 12% de los participantes indicó recibir apoyo para mantener un estilo de vida saludable en el trabajo, mientras que el 88% respondió que no recibe dicho apoyo. Este análisis sugiere que una minoría de los empleados percibe que la panadería brinda respaldo para mantener hábitos saludables en el entorno laboral. La mayoría, sin embargo, parece no sentir que existan medidas de apoyo en este aspecto. Esta discrepancia destaca la posibilidad de mejorar las iniciativas de bienestar y salud en la panadería para asegurar un entorno de trabajo más saludable y equilibrado para todos los empleados.

Pregunta veinte: ¿Ha tenido acceso a servicios de atención médica preventiva en la empresa?

Tabla 20

Ha tenido acceso a servicios de atención médica preventiva en la empresa

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	0	0%
No	16	100%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 20

Ha tenido acceso a servicios de atención médica preventiva en la empresa



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Los resultados de la encuesta revelan una carencia significativa en cuanto a la disponibilidad de servicios de atención médica preventiva dentro de la empresa. Con un total de 16 empleados indicando que no tienen acceso a dichos servicios, se evidencia una ausencia de programas y medidas destinadas a evaluar y prevenir posibles riesgos y enfermedades laborales.

Esta situación plantea una preocupación importante, puesto que la ausencia de servicios de atención médica preventiva en la empresa tiene implicaciones significativas para la gestión del talento humano y, en última instancia, para el éxito empresarial. La salud y el bienestar de los empleados son elementos fundamentales para un desempeño laboral óptimo y una contribución efectiva al logro de los objetivos de la empresa. La implementación de programas de salud preventiva no solo demuestra un compromiso con el bienestar de los colaboradores, sino que también se traduce en una inversión estratégica en el capital humano de la organización.

Pregunta veintiuna: ¿Sabe usted si la empresa tiene política de alcohol y drogas?

Tabla 21

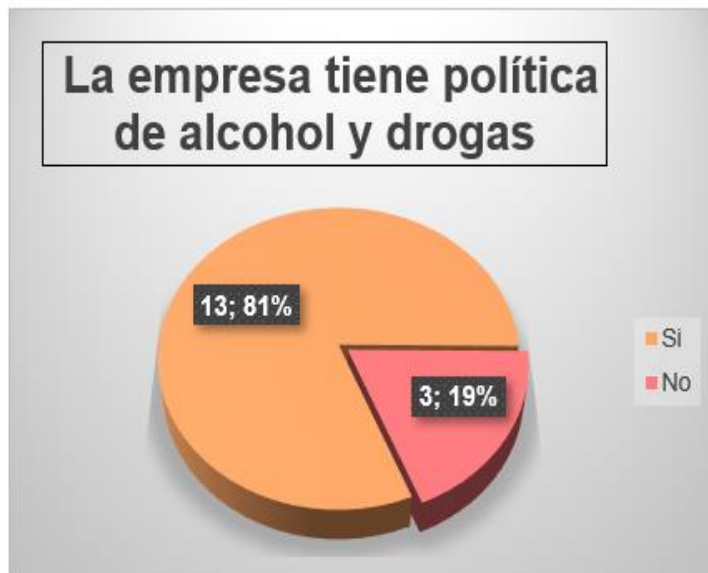
Sabe usted si la empresa tiene política de alcohol y drogas

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	13	81%
No	3	19%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 21

Sabe usted si la empresa tiene política de alcohol y drogas



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Un impresionante 81% de los empleados indican que están al tanto de la existencia de esta política, lo que sugiere una comunicación efectiva o una clara presencia de este tema en los procesos de inducción. Sin embargo, es importante destacar que el 19% restante, compuesto por 3 empleados, no tiene conocimiento sobre la política en cuestión. Esto indica una brecha de información que debe abordarse de manera proactiva. Garantizar que todos los

empleados, sin excepción, estén al tanto de las políticas de alcohol y drogas es esencial para promover ambientes laborales seguros y saludables. Una sólida comprensión de estas políticas contribuye a mantener un personal idóneo y capacitado, y puede desempeñar un papel crucial en la prevención de situaciones potencialmente peligrosas o perjudiciales en el lugar de trabajo. Es esencial que la empresa continúe enfocándose en la comunicación y educación sobre estas políticas durante el proceso de inducción y a lo largo del tiempo para garantizar la seguridad y el bienestar de todos los empleados.

Pregunta veintidós: ¿Se siente libre para reportar preocupaciones sobre seguridad en el trabajo a su supervisor o a la empresa?

Tabla 22

Libertad para reportar preocupaciones sobre seguridad en el trabajo

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	14	88%
No	2	13%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 22

Libertad para reportar preocupaciones sobre seguridad en el trabajo



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Los resultados de la encuesta revelan una tendencia positiva en cuanto a la percepción de libertad para reportar preocupaciones sobre seguridad en el trabajo. Un alentador 88% de los empleados indican sentirse libres para comunicar inquietudes sobre seguridad a sus supervisores o a la empresa. Esto sugiere una cultura organizacional que valora y fomenta la participación activa de los colaboradores en la identificación y mitigación de riesgos laborales. Sin embargo, es motivo de preocupación que el 13% restante, representado por 2 empleados, no se sienta en total libertad para reportar preocupaciones sobre seguridad. Esto puede indicar un ambiente laboral en el que algunos empleados perciben riesgos asociados con expresar sus inquietudes. Es fundamental abordar esta situación, ya que los colaboradores son la primera línea de defensa en la identificación de posibles peligros en el lugar de trabajo.

Pregunta veintitrés: ¿Se llevan a cabo reuniones o charlas periódicas sobre seguridad y salud en el trabajo?

Tabla 23

Se llevan a cabo reuniones o charlas periódicas sobre seguridad y salud en el trabajo

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	15	94%
No	1	6%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 23

Se llevan a cabo reuniones o charlas periódicas sobre seguridad y salud en el trabajo



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Los resultados de la encuesta muestran que la gran mayoría de los empleados, un impresionante 94%, indican que se llevan a cabo reuniones o charlas periódicas sobre seguridad y salud en el trabajo. Este alto porcentaje sugiere un compromiso activo por parte de la empresa en promover un entorno laboral seguro y saludable para sus colaboradores. Estas reuniones o charlas proporcionan un espacio crucial para la comunicación de políticas, procedimientos y mejores prácticas en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Pregunta veinticuatro: ¿Conoce usted el reglamento interno de la empresa?

Tabla 24

Conoce usted el reglamento interno de la empresa

ESCALA VALORATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	13	81%
No	3	19%
TOTAL	16	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 24

Conoce usted el reglamento interno de la empresa



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Los resultados de la encuesta revelan que una mayoría considerable de empleados, representando el 81%, afirman tener conocimiento del reglamento interno de la empresa. Este hallazgo es alentador y sugiere que la mayoría del personal está familiarizado con las normas y políticas que rigen el comportamiento en el entorno laboral. Sin embargo, es esencial destacar que un 19% de los encuestados, equivalentes a tres empleados, admiten no estar al tanto de este reglamento. Esta proporción, aunque relativamente pequeña, indica una necesidad de mejorar la difusión y comprensión de las políticas internas de la empresa. Garantizar que todos los empleados tengan un conocimiento completo del reglamento interno es esencial para mantener un ambiente laboral armonioso y productivo. Se sugiere considerar estrategias adicionales de comunicación y capacitación para cerrar esta brecha informativa y fortalecer la comprensión de las políticas establecidas.

Interpretación de Resultados

Los resultados de la encuesta fueron interpretados en el contexto de los objetivos del estudio y las normativas legales. Se identificaron áreas críticas que requerían intervención y mejora.

La investigación realizada en la Panificadora Patiño Pan SAS, cuyo objetivo fue la de evaluar el estado actual de las prácticas de salud y seguridad en el trabajo en dicha organización. Los resultados de las respuestas brindadas por sus trabajadores confrontan con los planteamientos teóricos relacionados.

Las mujeres trabajadoras de la panificadora que eran tres en total, se desempeñaban en las áreas de producción y ventas. La participación del sexo femenino en esta actividad productiva muestra como la intervención de la mujer en este tipo de trabajos que tradicionalmente son para hombres, ha cambiado permitido que se desempeñen de forma natural. Y para Osborne (1993) citado por (González González, 2019, pág. 263):

“Señala precisamente que una de las dicotomías más extendidas en casi todas las sociedades es la de naturaleza-cultura, asociándolo con mujer-hombre, lo que explica la devaluación de la mujer, y la prueba de ello es la disparidad de funciones asignadas a cada sexo, lo que ha provocado la división del trabajo en los términos asimilados actualmente”.

La población de trabajadores de esta empresa en su gran mayoría es relativamente joven puesto que se encuentran en edades de los 26 a los 45 años; estos mismos tienen una educación de comprender el bachillerato completo y alguna carrera técnica o profesional y desempeñan en este oficio con un tiempo superior a los tres años. Esta situación muestra que, al interior de la panificadora, el factor de rotación es bajo, lo cual beneficia la empresa pues productivamente contar con empleados con experiencia profesional los puede ayudar económicamente. Y en este sentido la tesista (Romero Bardellini, 2023, pág. 3), recalca:

“El factor humano es uno de los elementos más importantes para la estabilidad y crecimiento de las organizaciones, instituciones y empresas, siendo que según la productividad de estos dependerá la rentabilidad y posicionamiento que se obtengan, por lo que es necesario

implementar las estrategias adecuadas. La rotación de personal si se realiza de manera constante puede resultar perjudicial para la productividad, así como finalmente puede generar deserciones o tasas bajas de desempeño laboral”.

Los trabajadores de la panificadora asintieron en su totalidad que las condiciones del entorno laboral son seguras y saludables, lo cual se contrasta con el hecho que un solo empleado de los dieciséis haya sufrido algún tipo de accidente laboral y que la empresa de manera periódica les brinde charlas sobre seguridad y salud en el trabajo. Para (Dueñas Velásquez & Rondón Moreno, 2023, pág. 26) en su investigación “Matriz de identificación, evaluación y valoración de riesgos para el control de peligros según la GTC 45 en la panadería Samos Panes & Abarrotes el teórico”, en la teoría del domino:

“Según Heinrich, el 88 % de los accidentes están provocados por actos humanos peligrosos, el 10%, por condiciones peligrosas y el 2 % por hechos fortuitos, razón por la cual propuso una “secuencia de cinco factores en el accidente”, en la que cada uno actuaría sobre el siguiente de manera similar a como lo hacen las fichas de dominó, que van cayendo una sobre otra”.

En cuanto al conocimiento de los empleados de la Panificadora Patiño Pan SAS del sistema de seguridad y salud en el trabajo, una tercera parte de los trabajadores expusieron que no lo conocen, situación que es contra productiva para la empresa porque es bastante esencial que los trabajadores estén enterados de lo que es el sistema de seguridad y salud en el trabajo. Lo cual es sustentado por (Rosero Portillo, Mejía Achicanoy, López Carlosama, Salazar Canacuan, & España Rodríguez, 2021, pág. 19); al mencionar en su trabajo de grado:

“Por lo tanto para una empresa o microempresa es importante que su personal es decir su capital humano, conozca y aplique todo lo concerniente a la seguridad como también a la salud

en el trabajo”, siendo un espacio donde su bienestar físico, social y mental, sea priorizado por parte de los jefes y le den la importancia que ello amerita, siendo la salud laboral para la Organización Mundial de la Salud (OMS) “una actividad multidisciplinaria que promueve y previene la salud de los empleados trabajadores”.

Revisando aspectos de las respuestas dadas por los trabajadores de la Panificadora Patiño Pan SAS relativas a los Elementos de Protección Personal, se encontró que todos los trabajadores concuerdan en afirmar que la calidad de los EPP que les suministraban es buena, no obstante, a que algunos empleados manifestaban que no han recibido estos elementos o que no habían recibido capacitación sobre el uso de los mismo. Hay que poner de presente que el uso de forma adecuada de los elementos de protección personal por parte de los trabajadores, reducen en un alto porcentaje que estos sufran accidentes graves o que pongan en riesgo su salud. Por lo que (Basantes Ávalos & Albán Quihuirí, 2019, pág. 25), describen que:

“El equipo de protección personal (EPP) está diseñado para proteger a los empleados en su lugar trabajo de lesiones o enfermedades serias que puedan resultar del contacto con peligros químicos, físicos o eléctricos u otros. Los EPP adecuados para la Panadería y Pastelería, es el uso de cofias para la cabeza, calzado adecuado, mandil, distintos guantes que pueden ser aplicados según el área o lo que vayan a manipular”.

Plan Estratégico para la la Panificadora Patiño Pan SAS

Teniendo en cuenta los resultados bastante dicientes de la encuesta que se aplicó a los trabajadores de la Panificadora Patiño Pan SAS, se diseña el siguiente plan estratégico para que la empresa por una parte de un fortalecimiento de éxito institucional, se realicen mejores prácticas de salud y seguridad en el trabajo y finalmente se haga una optimización de la gestión del talento humano de sus colaboradores.

Tabla 25

Plan Estratégico para la la Panificadora Patiño Pan SAS

Objetivo	Actividades	Responsables	Fecha	Indicador
Seguridad y salud en el trabajo	Dotación de EPPS	Líder SST	Semestralmente	Nro. Empleados planta / Nro. empleados dotados
	Inspección maquinaria y equipos	Líder SST	Mensualmente	Nro. Maquinarias y equipos / Nro. maquinarias y equipo inspeccionados
	Socialización Reglamento interno de trabajo	Líder SST	Semestralmente	Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
	Realizar simulacros de emergencias	Líder SST	Semestralmente	Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
Capacitación empleados	Taller de uso de EPP	Líder SST		Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
	Curso manipulación de alimentos	Líder SST	Cada cuatro meses	Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
	Socializaciones políticas de alcohol y drogas	Jefe de TH	Semestralmente	Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
Clima organizacional	Taller trabajo en equipo	Jefe de TH	Semestralmente	Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
	Encuesta clima laboral	Jefe de TH	Anualmente	Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
	Charla alimentos saludables	Jefe de TH		Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
Salud y Bienestar	Ejercicios para estar saludable	líder SST		Nro. Empleados planta / Nro. empleados participantes
	Exámenes médicos periódicos	Líder SST	Meses febrero y agosto	Nro. Empleados planta / Nro. Exámenes realizados a empleados
	Pausas activas	Líder SST	Diariamente	Nro. Pausas activas programadas / Nro. pausas activas realizadas

Actividades de integración empresarial	de	Jefe de TH	Cada tres meses	Nro. Actividades programadas / Nro. actividades realizadas
Actividades de integración familiar	de	Jefe de TH	Cada seis meses	Nro. Personas convocadas / Nro. personas asistentes
Elección mejor trabajador	mejor	Jefe de TH	Mensualmente	Nro. Personas convocadas / Nro. personas asistentes

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

Luego de analizar detenidamente las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo (SST) en la Panificadora Patiño Pan SAS, se pueden extraer conclusiones valiosas en relación con los objetivos establecidos.

En primer lugar, destaca el compromiso de la empresa con el bienestar de sus colaboradores, evidenciado por la alta participación en reuniones periódicas sobre seguridad y salud en el trabajo. Este compromiso se ve respaldado por la disposición de los empleados para reportar inquietudes, lo que refleja una cultura organizacional abierta a la comunicación.

Sin embargo, se identificaron áreas críticas que requieren atención inmediata. La falta de acceso a servicios de atención médica preventiva para todos los empleados es una preocupación significativa, al igual que la falta de conocimiento sobre políticas internas, como la relacionada con el consumo de alcohol y drogas. Estos aspectos resaltan la necesidad de mejorar las estrategias de comunicación y capacitación para garantizar que todas las políticas internas sean comprendidas por cada miembro del equipo.

En el ámbito del factor humano, la población mayoritariamente joven y con educación técnica o profesional se traduce en un bajo índice de rotación, lo cual beneficia la estabilidad y productividad de la empresa. Este hallazgo coincide con la importancia destacada por Romero Bardellini en su investigación, donde subraya que el factor humano es crucial para el crecimiento de las organizaciones.

La percepción positiva de los trabajadores sobre las condiciones de seguridad y salud en el trabajo contrasta con la baja incidencia de accidentes laborales. Las charlas periódicas sobre seguridad y salud en el trabajo contribuyen a mantener un entorno laboral seguro y saludable.

No obstante, un aspecto preocupante es la falta de conocimiento de un tercio de los trabajadores sobre el sistema de seguridad y salud en el trabajo. Esta carencia podría afectar negativamente la efectividad de las medidas preventivas y se presenta como un área clave para intervención.

En cuanto a los Elementos de Protección Personal (EPP), la percepción positiva sobre su calidad se ve matizada por la falta de capacitación en su uso para algunos empleados. Mejorar la formación en este aspecto es esencial para garantizar un uso adecuado y reducir el riesgo de accidentes.

En resumen, la Panificadora Patiño Pan SAS presenta una mezcla de fortalezas y áreas de mejora en sus prácticas de SST. La implementación de medidas específicas y un plan estratégico centrado en la prevención será crucial para fortalecer la gestión del talento humano y, en última instancia, el éxito empresarial de la organización.

Recomendaciones

Se recomienda mejorar las iniciativas de comunicación y capacitación en relación con las políticas internas. Esto implica revisar y actualizar el reglamento interno de la empresa, asegurándose de que sea fácilmente accesible para todos los empleados. Se deben llevar a cabo sesiones de capacitación periódicas para garantizar que cada miembro del equipo comprenda las políticas vigentes, incluyendo aquellas relacionadas con el consumo de alcohol y drogas. La implementación de una estrategia de comunicación clara, que utilice diversos canales, también contribuirá a cerrar las brechas de conocimiento identificadas en la encuesta.

Es crucial implementar un programa integral de salud preventiva que garantice el acceso equitativo a servicios médicos para todos los empleados. Esto puede incluir revisiones médicas periódicas, campañas de concientización sobre hábitos saludables.

Realizar en conjunto con la Administradora de Riesgos Laborales, la matriz de riesgos.

Establecer en la empresa los respectivos diagramas de operación que contengan en detalle los Flujogramas de proceso que indiquen como se realiza cada operación dentro de la panificadora.

Referencias Bibliográficas

- Basantes Ávalos, R., & Albán Quihuirí, R. (25 de julio de 2019). *Las normas de Seguridad e Higiene Industrial en la gestión de la Panadería "CRONST PAN" 2017 -2018*. Obtenido de dspace.unach.edu.ec: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/5859/1/UNACH-EC-FCP-ING-COM-2019-0031.pdf>
- Chiang Vega, M., Gómez Fuentealba, N., & Sigoña Igor, M. (2013). *Factores psicosociales, stress y su relación con el desempeño: comparación entre centros de salud*. Obtenido de redalyc.org: <https://www.redalyc.org/pdf/3758/375839307002.pdf>
- Chiavenato, I. (2008). *Gestión Del Talento Humano*. Obtenido de facso.unsj.edu.ar: <http://www.facso.unsj.edu.ar/catedras/ciencias-economicas/administracion-de-personal-I/documentos/chiavena.pdf>
- Congreso de la Republica. (07 de junio de 1950). *Ley 2363*. Obtenido de secretariassenado.gov.co: http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/codigo_sustantivo_trabajo.html
- Diario Oficial No. 35.148. (22 de junio de 1979). *Resolución 2400*. Obtenido de ilo.org: <https://www.ilo.org/dyn/travail/docs/1509/industrial%20safety%20statute.pdf>
- Diario Oficial No. 41.148. (22 de junio de 1994). *Decreto Ley 1295*. Obtenido de funcionpublica.gov.co: <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=2629>
- Diario Oficial No. 46.638. (24 de mayo de 2007). *Resolución Número 1401*. Obtenido de minsalud.gov.co: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-1401-2007.pdf>

Diario Oficial No. 48.478. (11 de julio de 2012). *Ley 1562 de 2012*. Obtenido de
minsalud.gov.co:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Ley-1562-de-2012.pdf>

Diario Oficial No. 51.170. (13 de febrero de 2019). *Resolución 0312*. Obtenido de
mintrabajo.gov.co:

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>

Dueñas Velásquez, A., & Rondón Moreno, Y. (23 de marzo de 2023). *Matriz de identificación, evaluación y valoración de riesgos para el control de peligros según la GTC 45 en la panadería Samos Panes & Abarrotes*. Obtenido de repositorio.uts.edu.co::

<http://repositorio.uts.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/12707/F-DC-125%20Trabajo%20de%20Grado%20MATRIZ%20DE%20IDENTIFICACION%2c%20EVALUACION%20Y%20VALORACION%20DE%20RIESGOS%20PARA%20EL%20CONTROL%20DE%20PELIGROS%20SEGUN%20LA%20GTC%2045%20EN%20L>

Enciclopedia Concepto. (2013). *Movimiento obrero*. Obtenido de concepto:

<https://concepto.de/movimiento-obrero/>

EU-OSHA. (2023). *Directivas europeas sobre salud y seguridad en el trabajo*. Obtenido de
osha.europa.eu: <https://osha.europa.eu/es/safety-and-health-legislation/european-directives>

Frías Osuna, A. (2000). *Salud pública y educación para la salud*. Obtenido de dialnet.unirioja.es:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=84045>

González González, M. (17 de abril de 2019). *Género y trabajo en los contact centers*.

Paradigma de feminización laboral. Obtenido de dialnet.unirioja.es:

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7222337>

ISO. (2018). *Norma Internacional ISO 45001*. Obtenido de ergosourcing.com.co:

<https://ergosourcing.com.co/wp-content/uploads/2018/05/iso-45001-norma-Internacional.pdf>

Jaramillo, V. A., Castillo Aguirre, V., Pardo Torres, Á. M., Arias Betancur, T. A., Gil Castillo, P.

A., & García Ramírez, M. (junio de 2019). *Accidente de trabajo y enfermedad profesional en Colombia Las condiciones de seguridad y salud en el trabajo del sector metalúrgico en Colombia*. Obtenido de dialnet.unirioja.es:

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7110266.pdf>

Juárez Vásquez, Z. (enero de 2013). *Seguridad e Higiene Industrial en las*. Obtenido de

biblio3.url.edu.gt: <http://biblio3.url.edu.gt/Tesario/2013/01/01/Juarez-Zonia.pdf#page=23&zoom=100,109,85>

Martín Valverde, A. (1987). *La legislación social en la historia de España*. Obtenido de

books.google.com.co.

Mendez Alvarez, C. (01 de enero de 1995). *Metodología: Guía para elaborar de Diseños de*

investigación en ciencias economicas, contables y administrativas. 2a. Edicion. Obtenido de repository.urosario.edu.co: <https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/30059>

Ministerio de Trabajo. (13 de Febrero de 2019). *Resolución número 0312*. Obtenido de

[mintrabajo.gov.co](https://www.mintrabajo.gov.co):

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59995826/Resolucion+0312-2019-+Estandares+minimos+del+Sistema+de+la+Seguridad+y+Salud.pdf>

Minsalud. (2023). *¿Cuáles son las condiciones generales para la Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales- SGRL?* Obtenido de minsalud.gov.co:

<https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/Contenidos/generalidades-SGRL.aspx>

Mintrabajo. (2023). *Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo*. Obtenido de

[mintrabajo.gov.co](https://www.mintrabajo.gov.co): <https://www.mintrabajo.gov.co/relaciones-laborales/riesgos-laborales/sistema-de-gestion-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo>

Naciones Unidas. (1948). *La Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Obtenido de

[un.org](https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights): <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

Oficial No. 49.556. (26 de mayo de 2015). *Decreto 1072 de 2015 Sector Trabajo*. Obtenido de

[funcionpublica.gov.co](https://www.funcionpublica.gov.co):

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=72173>

Organización Internacional del Trabajo (OIT). (2023). *Convenios y recomendaciones*. Obtenido

de [ilo.org](https://www.ilo.org): <https://www.ilo.org/global/standards/introduction-to-international-labour-standards/conventions-and-recommendations/lang--es/index.htm>

Organización Internacional del Trabajo (OIT). (2023). *Historia de la OIT*. Obtenido de [ilo.org](https://www.ilo.org):

<https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/history/lang--es/index.htm>

Organización Internacional del Trabajo. (2019). *Seguridad y salud en el centro del futuro*

trabajo. Obtenido de [ilo.org](https://www.ilo.org): https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/documents/publication/wcms_686762.pdf

Patlán Pérez, J. (15 de junio de 2015). *Derechos laborales: una mirada al derecho a la calidad*

de vida en el trabajo. Obtenido de [redalyc.org](https://www.redalyc.org):

<https://www.redalyc.org/journal/104/10446094004/>

Presidente de la República. (31 de julio de 2014). *Decreto número 1443*. Obtenido de vlex.com.co: <https://vlex.com.co/vid/dictan-disposiciones-sistema-salud-sst-522592806>

Quezada Izquierdo , A., & Marín Tenorio, X. (2013). *Identificación, Medición y Evaluación de Riesgos ocupacionales en el área de producción de la industria "Productos Lácteos Nandito Cuencxa"*. Obtenido de dspace.ups.edu.ec: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4190/1/UPS-CT002592.pdf>

Romero Bardellini, S. (07 de marzo de 2023). *La rotación de personal y su relación con la productividad de una empresa del sector de panadería, Lima, 2021*. Obtenido de repositorio.ulasamericas.edu.pe: <http://repositorio.ulasamericas.edu.pe/bitstream/handle/123456789/3457/1%20TESIS%20ROMERO%20BARDELLINI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Romero, A. (2002). *Globalización y pobreza*. Nariño: Ediciones Unariño.

Rosero Portillo, H., Mejía Achicanoy, J., López Carlosama, R., Salazar Canacuan, L., & España Rodríguez, M. (04 de diciembre de 2021). *Propuesta de Diseño del Sistema de Gestión de Seguridad Salud en el Trabajo en la Microempresa Panadería y Pastelería "Mana", de Sandoná (Nariño) Cuarto Trimestre de 2021*. Obtenido de repository.unad.edu.co: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/43876>

Sistema Unico de Información Normativa. (13 de Junio de 1991). *Constitución Política de Colombia*. Obtenido de suin-juriscol.gov.co: <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Constitucion/1687988>

Apéndice

Apéndice A

Formulario Google página uno

5/11/23, 17:14 ENCUESTA Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empl...

ENCUESTA

Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empleados de la Panificadora Patiño Pan S.A.S. Agradecemos que sus respuestas sean sinceras y veraces para cada pregunta aplicada, esto con miras a proporcionar información lo más real y concreta posible.

Muchas gracias por su participación

bjulie504@gmail.com [Cambiar cuenta](#)



No compartido

1. Cuál es su sexo

- a. Femenino
- b. Masculino



https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-E1467RDfRDzNzvZlp-xabi-bUD4M24CqQNR0_qMsuk5A/viewform

1/8

Fuente: Elaboración Google forms

Apéndice B

Formulario Google página dos

5/11/23, 17:14

ENCUESTA: Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empl...

2. Rango de edad (Años)

- a. 18 a 25
- b. 26 a 35
- c. 36 a 45
- d. 46 a 45
- e. Mayor de 55 años

3. Estado civil:

- a. Soltero (a)
- b. Casado (a)
- c. Unión libre
- d. Separado (a)
- e. Viudo (a)

4. Nivel educativo

- a. Primaria
- b. Bachillerato Incompleto
- c. Bachillerato completo
- d. Técnico y/o Profesional
- e. Profesional



https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-E1467RDzNzvZtp-xabi-bUD4M24CxqNR10_gMsuk6A/viewform

2/8

Fuente: Elaboración Google forms

Apéndice C

Formulario Google tres

5/11/23, 17:14

ENCUESTA Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empl...

5. Antigüedad en la empresa:

- a. Menos de 6 meses
- b. 6 meses a 1 año
- c. 1 a 3 años
- d. Más de 3 años

6. ¿Considera que las condiciones de su entorno laboral son seguras y saludables?

- a. Si
- b. No

7. ¿Se han proporcionado los Elementos de Protección Personal (EPP) necesarios para su trabajo?

- a. Si
- b. No

8. ¿Ha recibido capacitación sobre el uso adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP)?

- a. Si
- b. No



https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-E1467RDRDzNzvZtp-xabl-bUD4M24CiqNRi0_qMsuk6A/viewform

38

Fuente: Elaboración Google forms

Apéndice D

Formulario Google página cuatro

5/11/23, 17:14

ENCUESTA Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empl...

9. ¿Considera que los Elementos de Protección Personal (EPP) que le brinda la empresa, son de buena calidad y le prestan la seguridad que requiere?

- a. Si
- b. No

10. ¿Considera usted que tanto los equipo como las herramientas que utiliza tienen las debidas protecciones?

- a. Si
- b. No

11. ¿Se realizan inspecciones regulares para identificar posibles riesgos en el lugar de trabajo?

- a. Si
- b. No

12. ¿En cuál área de la Panificadora Patiño Pan considera usted que hay mayor riesgo de accidentalidad laboral?

- a. Área de producción.
- b. Área de empaclado
- c. Área de almacenamiento.
- d. Área de ventas y distribución



Apéndice E

Formulario Google página cinco

5/11/23, 17:14

ENCUESTA Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empl...

13. ¿Sabe usted que es el sistema de seguridad y salud en el trabajo?

- a. Si
- b. No

14. ¿Durante el tiempo que lleva laborando en la Panificadora Patiño Pan, ha sufrido algún tipo de accidente laboral?

- a. Si
- b. No

15. ¿Sabe usted si la empresa cuenta con plan de emergencia y evacuación?

- a. Si
- b. No

16. ¿Ha participado en simulacros de evacuación o situaciones de emergencia?

- a. Si
- b. No

17. ¿Se cuenta con planes de emergencia y evacuación claramente establecidos?

- a. Si
- b. No



https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-E1467IRDzNzvZtp-xaBl-bUD4M24CqjNR0_qMsuk6A/viewform

5/8

Fuente: Elaboración Google forms

Apéndice F

Formulario Google página seis

5/11/23, 17:14

ENCUESTA Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empl...

18. ¿Se proporciona capacitación regular sobre cómo actuar en caso de emergencia?

- a. Si
- b. No

19. ¿Recibe apoyo para mantener un estilo de vida saludable en el trabajo (por ejemplo, acceso a áreas para hacer ejercicio, opciones de alimentación saludable)?

- a. Si
- b. No

20. ¿Ha tenido acceso a servicios de atención médica preventiva en la empresa?

- a. Si
- b. No

21. ¿Sabe usted si la empresa tiene política de alcohol y drogas?

- a. Si
- b. No

22. ¿Se siente libre para reportar preocupaciones sobre seguridad en el trabajo a su supervisor o a la empresa?

- a. Si
- b. No



Apéndice G

Formulario Google página siete

5/11/23, 17:14

ENCUESTA Esta encuesta tiene como finalidad analizar y evaluar las prácticas de Salud y Seguridad en el Trabajo de los empl...

23. ¿Se llevan a cabo reuniones o charlas periódicas sobre seguridad y salud en el trabajo?

a. Si

b. No

24. ¿Conoce usted el reglamento interno de la empresa?

a. Si

b. No

Enviar

Borrar formulario

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios



https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-E1467RDzNzvZtp-xabi-bUD4M24CiqNR0_qMsuk6A/viewform

7/8

Fuente: Elaboración Google forms