

**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 PANADERÍA LAS DELICIAS DEL TOLIMA. PARA EL PRIMER SEMESTRE DEL 2019.**

**Presentado Por:**

**YULI RODAS HERNÁNDEZ**

**ROSA LILIANA MELÉNDEZ LÓPEZ**

**LUIS CARLOS NAVARRO ALDANA**

**NADIESKA YURIANIS CHARRY TORO**

**NIDIA GAITAN REYES**

**Tutor:**

**EDGAR ENRIQUE ARIAS GUERRERO**

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD  
ESCUELA DE CIENCIAS, ADMINISTRATIVAS, CONTABLES, ECONÓMICAS Y DE  
NEGOCIOS  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN EN GERENCIA DEL TALENTO HUMANO  
2019**

## INTRODUCCIÓN

Identificar cual es la problemática en la implementación de un sistema de gestión en una organización demanda la aplicación de gestionar el conocimiento a nivel global desde una perspectiva de crecimiento y valor agregado, con el objetivo de generar valor y bienestar social, teniendo en cuenta el conocimiento del Capital Humano para obtener niveles exitosos a la hora de implementar conceptos nuevos que deben adaptarse como parte de la cultura interna de la empresa.

La Panadería Las Delicias del Tolima es una pequeña empresa productora que actualmente cuenta con una planta de personal de 5 trabajadores, los cuales 2 hacen parte de la parte de producción y 3 se encuentran en el área de despacho y servicio al cliente, El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, ofrece en forma imperativa la transformación del riesgo laboral, para la implementación de nuevos e innovadores mecanismos que prevengan los incidentes y eviten los accidentes laborales, el reto de planear, desarrollar, implementar y controlar un sistema de gestión con ese objetivo, ha puesto a los miembros de la Panadería a desarrollar la cultura del cuidado entre los trabajadores.

La forma de desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en La Panadería las Delicias del Tolima, es implementando los Decreto 1443 del 31 de julio de 2014 (Implementación del SG-SST), Decreto 1072 del 26 de marzo del 2015 (Decreto único reglamentario del sector trabajo), Decreto 171 del 1 de febrero de 2016 (Prorroga del SG-SST), Decreto 052 del 12 enero de 2017 (Transición para la implementación del SG-SST), Resolución No. 1111 del 27 de marzo de 2017 (Estándares mínimos del SG-SST) y, Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019 (Actualización de Estándares mínimos del SG-SST).

Con miras a la mejora continua para anticipar y controlar los riesgos es el eje y razón de este proyecto.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

Desarrollar el plan de acción con las actividades que garantizan la implementación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Panadería las Delicias del Tolima, ubicada en Santa Elena Valle del Cauca bajo los parámetros establecidos en el capítulo 6 del Decreto 1072 de 2015 y en cumplimiento del Decreto 1111 de 2017, identificando el ciclo de gestión de conocimiento que contribuye al beneficio de la compañía y al bienestar laboral de los trabajadores en pro de su estrategia organizacional; el Sistema se desarrollará en un periodo de 1 mes.

### **Objetivos específicos**

Realizar un diagnóstico que permita identificar las variables que inciden en cada proceso de la compañía para implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Panadería las Delicias del Tolima.

Efectuar el plan de mejora acorde a la última evaluación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Planificar las actividades y establecer los objetivos necesarios para la implementación del 100% del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

# CAPÍTULO 1: EL PROBLEMA

## 1.1. Planteamiento del problema

La Panadería las Delicias del Tolima tiene claro que los sistemas integrados de gestión son herramientas que organizan a la empresa dirigiéndola hacia el cumplimiento de su misión, de modo esquemático, pero con la flexibilidad y liderazgo del siglo XXI. El Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo forma parte de los tres pilares bajo los cuales se desarrollan sus objetivos de calidad y se trata de un mecanismo relevante para la mejora de la calidad de la vida laboral y con ella su competitividad.

La prevención debe estar combinada con los planes de calidad, el mejoramiento en los procesos y en los lugares de trabajo, progreso del talento humano y disminución de los costos operacionales.

¿Cuáles son las actividades necesarias que se deben adelantar para la correcta implementación del Decreto 1072 de 2015 en la Panadería las Delicias del Tolima y que beneficios le traerá a la empresa la implementación de este Decreto?

La necesidad parte entonces del pago de incapacidades y turnos adicionales por reemplazos a personal incapacitado.

## **1.2. Antecedentes del Problema**

Una de las problemáticas más relevantes que enfrentan las empresas son las causadas por accidentes, incidentes y enfermedades, derivados de las actividades laborales, ya que producen altos costos operacionales y administrativos, inconvenientes como demoras en los tiempos de operación, llegando a deteriorar tanto su imagen como la estabilidad económica. Es por ello, que se implementan actividades que gestionen el cumplimiento de normas que minimizan la ocurrencia de estos eventos.

Para la panadería Las Delicias del Tolima, uno de sus objetivos es el bienestar de los trabajadores, Proveer la Seguridad y Salud en el Trabajo el servicio profesional personalizado y el mejoramiento continuo de procesos.

## **1.3 Justificación de la Investigación cualitativa**

La seguridad laboral en Colombia es de suma importancia, debido al aumento de la accidentalidad en las empresas, en todos los sectores económicos. Millones de personas han tenido accidentes de trabajo, reporte de muertes por accidentes o enfermedades laborales.

Bajo estos resultados se debe desarrollar la implementación de los sistemas integrados de gestión. Menguar y vigilar los riesgos laborales, aprovechar el tiempo evitando obstáculos en la operación, y asegurar el cumplimiento de la normatividad colombiana son objetivos tangibles que se hacen concretos con el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.

## **CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO**

### **2.1. Revisión de la literatura**

La Panadería las Delicias del Tolima centra sus objetivos de sistema de gestión integral al cumplimiento de la misión empresarial. Esta, por ser la razón de ser de la Panadería confiere a la calidad, seguridad y salud en el trabajo y cuidado del medio ambiente la garantía de prestación de servicio integro. La seguridad y salud en el trabajo, como sistema de gestión penetra cada uno de estos procesos.

Bajo los lineamientos del Decreto 1072 Libro 2, T. 4°, Cap. 6°, de marzo de 2015, implementando actividades de promoción y prevención para garantizar un ambiente de trabajo agradable, seguro y digno para los trabajadores y así evitar accidentes y enfermedades laborales.” la Panadería las Delicias del Tolima inicia con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La Ley Colombiana describe y dicta de manera específica la Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes Resoluciones y Decretos:

Decreto 1443 del 31 de julio de 2014 (Implementación del SG-SST)

Decreto 1072 del 26 de marzo del 2015 (Decreto único reglamentario del sector trabajo; Capítulo 6

Decreto 171 del 1 de febrero de 2016 (Prorroga del SG-SST)

Decreto 052 del 12 enero de 2017 (Transición para la implementación del SG-SST)

Resolución No. 1111 del 27 de marzo de 2017 (Estándares mínimos del SG-SST) y

Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019 (Actualización de Estándares mínimos del SG-SST)

Para este proyecto el recorrido evolutivo de la seguridad laboral en Colombia es más que un referente, una directriz y una guía que apoyada en el resultado de las auditorías logrará diagnosticar el plan de acción para alcanzar la implementación completa del Sistema de Seguridad y Salud en la Panadería las Delicias del Tolima.

Es así como en la legislación a nivel nacional se llega a proponer los SG-SST como alternativa para, no sólo velar por la seguridad y salud de los trabajadores colombianos, además busca incentivar la productividad de los trabajadores al propiciar condiciones laborales óptimas para que estos realicen sus funciones. Es por ello que, mediante el Decreto 1072 de 2015, se define mediante su artículo

2.2.4.6.1. Lo siguiente:

“El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión” (Ministerio del Trabajo, 2015).

Para definir unos objetivos conexos a la implementación de los SG-SST en las empresas de Colombia se conciben una serie de objetivos, los cuales de acuerdo con Henao (2015), se encuentran orientados

Hacia la observación y medición de estadísticas de incidentes, accidentes y enfermedades relacionadas con el desarrollo de sus labores, desarrollar un punto de partida para la realización de auditorías en materia de seguridad y salud en el trabajo, tomar acciones correctivas en el SG-SST en caso de ser necesario e implementar correcciones para tener unas óptimas condiciones de trabajo (Henaó, 2015).

Luego, para poder implementar un SG-SST en una empresa se deben contener unos requerimientos mínimos que han avanzado a lo largo del tiempo, de acuerdo con Robledo (2012) un SG-SST debe contener como mínimo lo siguiente:

“El SG-SST, deberá contener el diagnóstico integral de las condiciones de trabajo y salud de trabajo (panorama de factores de riesgo) y de salud (historias clínicas ocupacionales); las cuales con el apoyo de las fichas toxicológicas (resumen de las sustancias químicas utilizadas) y de las fichas de riesgo (de máquinas, equipos y herramientas utilizadas) y la participación activa de los trabajadores a través del Comité Paritario de Salud Ocupacional, COPASST, o del vigía en Seguridad y Salud en el trabajo”. (Robledo, 2016).

*Fuente: <https://www.slideshare.net/diegotorres/capitulo-6-sistema-de-gestin-de-la-seguridad-y-salud-en-el-trabajo>*

## 2.2. Marco conceptual

“Las mejores condiciones de salud, sociales y emocionales durante las jornadas laborales que representa alrededor de la tercera parte de día cuando se realizan jornadas completas. El bienestar laboral no solo hace referencia a la salud física de los trabajadores sino también a la parte emocional que les permite sentirse felices con sus labores dentro de la empresa. Equipo más motivado y productivo, aumentan las capacidades del personal, retención del talento en la empresa, se mejora el ambiente y las relaciones personales. Es importante resaltar que el conocimiento tácito es el más difícil de gestionar y al mismo tiempo el que genera más ventaja competitiva sostenible, siendo el tipo de conocimiento altamente valorado en la tradición filosófica oriental.

**Accidente Laboral:** Un accidente de trabajo es todo acontecimiento repentino que suceda por causa o con ocasión del trabajo que desempeña una persona y que por este hecho el trabajador tenga una lesión en su cuerpo, se perturben sus funciones, se le genere una invalidez o incluso el trabajador muera.

**Enfermedad laboral:** Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar.

**Indicadores del SG-SST:** son esas herramientas que le permiten a una empresa evaluar los resultados de su gestión, identificar las oportunidades para mejorar y adaptar las metas a una visión más realista.

**Salud ocupacional:** es el conjunto de actividades asociado a disciplinas multidisciplinarias, cuyo objetivo es la promoción y mantenimiento del más alto grado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores de todas las profesiones promoviendo la adaptación del trabajo al hombre y del hombre a su trabajo.

**Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):** el cual debe ser implementado por todos los empleadores y consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, lo cual incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en los espacios laborales.

**Sitio de trabajo:** Cualquier locación física en la que las actividades relacionadas con el trabajo son realizadas bajo el control de la organización.

**Indicadores del SG-SST:** son esas herramientas que le permiten a una empresa evaluar los resultados de su gestión, identificar las oportunidades para mejorar y adaptar las metas a una visión más realista.

## 2.3 Marco legal

Decreto 1443 del 31 julio de 2014: Nos habla de la implementación del sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

Este sistema debe ser liderado e implementado por el empleador en este caso **PANADERIA DELICIAS DEL TOLIMA**, con la participación de sus colaboradores y la gerencia de talento humano a través de la auditoría a la empresa, garantizando la aplicación de medidas de seguridad y salud en el trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral.

*Fuente: Seguridad social integral decreto 1443 del 31 julio De 2014*

## **CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA**

### **3.1. Análisis de la implementación del SG-SST en la empresa.**

Teniendo en cuenta la idea principal del proyecto: ¿Qué se debe implementar para la correcta implementación del Decreto 1072 de 2015 en la Panadería las Delicias del Tolima y qué beneficios le traerá a la empresa la implementación de este Decreto?, la investigación se centrará en: El estado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Panadería Las Delicias del Tolima: Para esto las herramientas investigativas son cuantitativas, reflejando en la matriz de la evaluación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo con un incumplimiento de ésta del 99,9%.

Análisis comparativo con los requisitos definidos en la Resolución 1111 de 2017: se identificarán las actividades a desarrollar para que el proyecto sea exitoso.

En esta investigación, se identifica el Plan de Acción como producto final, cuya ventaja es la práctica de implementación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Panadería las Delicias del Tolima. El desarrollo del proyecto será un reto relevante para mantener el enfoque para responder al problema planteado.

*Fuente: <https://safetya.co/como-implementar-el-sg-sst/>*

### 3.2. Implementación de la Evaluación inicial del sistema SG-SST

El perfil del responsable del diseño y ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para las empresas de menos de diez (10) trabajadores conforme a la clase de riesgo es el siguiente:

<b>Empresa de menos de 10 trabajadores clase de riesgo I, II o III</b>	<b>Empresas de menos de 10 trabajadores clasificadas en actividad económica de riesgo IV y V</b>
El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificadas en Riesgo I, II, III, según lo establecido en el Decreto 1607 del 2002, o la norma que la adicione o sustituya, podrá ser realizado por técnicos o tecnólogos en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo, que acrediten mínimo dos (2) años de experiencia en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el Trabajo y que certifiquen la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.	Profesional en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo, profesional con posgrado en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia en Salud Ocupacional Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y que acrediten la aprobación de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.

Fuente: <https://safetya.co/resolucion-1111-de-2017-sg-sst/> <https://contodapropiedad.com/anexo-tecnico-de-la-resolucion-1111-de-2017/>

Artículo 13. Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos: Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es menor al 60%.	CRÍTICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar tener y a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de Inmediato.</li> <li>• Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentra afiliada la empresa o contratante, un reporte de avances en el término máximo de tres (3) mes de realizada la autoevaluación de Estándares Mínimos.</li> <li>• Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoración crítica, por parte de del Trabajo.</li> </ul>

Para dar cumplimiento al lineamiento legal, se aplicó la matriz de evaluación del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, que lista los lineamientos del anexo de la Resolución 1111 de 2017. Estos son los estándares mínimos para la aplicación correcta del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la Panadería Las Delicias Del Tolima y para todas las empresas colombianas, propuesto en el año 2015 por el Ministerio de Trabajo. Esta Resolución da a conocer varias alternativas de evaluación según el número de trabajadores que conformen la empresa.

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

ÍTEM	CRITERIOS. EMPRESAS DE DIEZ (10) O MENOS TRABAJADORES CLASIFICADAS EN RIESGO I, II, III	MODO DE VERIFICACIÓN
Asignación de persona que diseña el Sistema de Gestión de SST	<p>Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil:</p> <p>El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de menos de diez (10) trabajadores en clase de riesgo I, II, III puede ser realizado por un técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).</p>	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada.
Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Afiliación a los Sistemas de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de afiliación y del pago correspondiente
Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención, que incluya como mínimo lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control.	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas/planillas, donde se evidencie la firma de los trabajadores
Plan Anual de Trabajo	Elaborar el Plan Anual de Trabajo del Sistema de Gestión de SST firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo:	Solicitar documento que contenga Plan Anual de Trabajo.

	objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.	
Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad y los peligros/riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales.
Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros y la evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL.	Solicitar documento con la identificación de peligros; evaluación y valoración de los riesgos. Constancia de acompañamiento de la ARL – acta de visita ARL.
Medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	Ejecutar las actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos, con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos.	Solicitar documento soporte con acciones ejecutadas

### **3.3. Descripción de la transición de la empresa al SG-SST- Decreto 052 del 12 de enero de 2017.**

La valoración inicial del procedimiento logró el 30% de desempeño, ya que la Panadería Las Delicias del Tolima ha iniciado a desarrollar su Sistema de Gestión, el cual se diseña desde el interior de la empresa por el Analista de Salud Ocupacional, quien es el que tiene a su cargo la labor de autoevaluación que consentirá estar al tanto del estado de la panadería de cara al sistema para alcanzar el 100% de acatamiento de la norma.

Dentro del Sistema de Gestión de Calidad, La Panadería deberá terminar de establecer en su procedimiento la tipificación y estimaciones de las descripciones de las compras o transacciones de bienes y productos.

En el esquema diagnóstico de las condiciones de salud en el trabajo, se alcanza un 80% de incumplimiento debido a que La Panadería no ejecutó la totalidad de los exámenes periódicos, ni los de retiro de los empleados; La Panadería tiene determinadas acciones de promoción y prevención acorde a las circunstancias de salud y los peligros presentes.

La Panadería las Delicias del Tolima no cuenta con un perfil sociodemográfico de los empleados y le falta desarrollar la caracterización reestablecida de los ambientes para mejora de salud.

Respecto a los objetivos del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, mostró un 100% de desempeño, teniendo en cuenta el interés y recorrido que la Dirección estratégica han mostrado para la implementación de todos los lineamientos vigentes en la norma para un adecuado Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. Además, ha integrado estos parámetros dentro de su cultura organizacional y se ha preocupado porque la empresa sea un lugar donde el trabajador se sienta

protegido de riesgos en ocurrencias probables e incidencias detectadas las cuales se han memorizado.

## CAPÍTULO 4: RESULTADOS

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

Los resultados se obtienen directamente de la ejecución del ejercicio comparativo para inferir el diagnóstico, primera etapa de la confrontación de la conformidad de requisitos. los principales tópicos del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo cuentan con el siguiente porcentaje de cumplimiento, en relación con el Decreto 1111 de 2017.

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
Nombre de la Entidad: PANADERIA LAS DELICIAS DEL TOLIMA						Número de trabajadores directos: 4			
NIT de la Entidad: 16864063-1						Número de trabajadores directos: 1			
Realizada por: Comité evaluador UNAD						Fecha de realización: 31 DE ABRIL DE 2019			
CICLO	ESTÁNDAR	ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACION DE LA EMPRESA O	
					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		2	
		1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5						
		1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST	0,5						
		1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5						
	GESTIÓN	1.2.2 Capacitación, Inducción y Reinserción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención P+P	2	6	0,5	0,5			
		2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2	15	0,5	1,5			
II. HACER	GESTIÓN DE RIESGOS (15%)	3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional	1	9		0,5		2,5	
		4.1.1 Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros	4						0,5
	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4	15		0,5		2	
		4.1.3 Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional, cancerígenos y otros)	3						
		4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4						
		4.2.1 Se implementan las medidas de prevención y control de peligro	2,5						
Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.2 Se verifica aplicación de las medidas de prevención y control	2,5	15		0,5		2		
	4.2.3 Haz procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5							
	4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía	2,5							
	4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5							
	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5							
	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5							
<b>TOTALES</b>				<b>100</b>				<b>10,5</b>	

II. HACER	GESTIÓN DE RIESGOS (15%)	3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional	1	9		0,5		2,5
		4.1.1 Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros	4					
	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4	15		0,5		2
		4.1.3 Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional, cancerígenos y otros)	3					
		4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4					
		4.2.1 Se implementan las medidas de prevención y control de peligro	2,5					
Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.2 Se verifica aplicación de las medidas de prevención y control	2,5	15		0,5		2	
	4.2.3 Haz procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5						
	4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía	2,5						
	4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5						
	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5						
	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5						
<b>TOTALES</b>				<b>100</b>				<b>10,5</b>

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la misma 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 del estándar será igual a cero (0).

El presente formulario es documento público, no se debe consignar hechos o manifestaciones falsas y está sujeto a las sanciones establecidas en los artículos 205 y 204 de la Ley 550 de 2000 (Código Penal Colombiano)

Fuente: Resolución 1111 de 2017 Min trabajo. Estándares Mínimos del SGSST

Fuente: Implementación de la tabla de valores y calificación de los estándares mínimos SG-SST

## **CAPÍTULO 5: PLAN DE MEJORA**

### **5.1. Propuesta de mejora en la implementación del SG-SST en la empresa.**

Desarrollar el plan de acción restante para ser medido sus alcances y porcentaje de cumplimiento de manera trimestral dando un total de dos periodos de trabajo en el cual se deberá confirmar:

- Cronograma de capacitación en SG SST para todo el personal.
- Creación y control de COPASST.
- Formación de las Brigadas (emergencia, evacuación e incendio).
- Creación y puesta en marcha de los planes operativos.
- Inspecciones a los puestos de trabajo
- Determinar listado maestro de riesgos
- Realizar matriz de riesgo y grados de vulnerabilidad
- Determinar planes de contingencias y tiempos de implementación.

Se establecerá la existencia y se crearán, de ser procedente: el control documental, los indicadores, planes y procesos en SG SST, conforme a lo establecido en los planes y ejecutado en las acciones y en el plan acción anual.

## 5.2. Cronograma de Actividades. Diagrama de Gantt con las acciones, área, responsables y recursos.

TAREA	PRECEDE	DURACION	INICIO	FIN	T. EMPLEADO	FINALIZADO
Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	-	10	10/05/2019	10/05/2019	8	SI
Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	8	11/05/2019	11/05/2019	8	SI
Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	9	12/05/2019	13/05/2019	7	SI
Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	10	13/05/2019	14/05/2019	6	SI
Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	16	14/05/2019	15/05/2019	10	SI
Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	6	15/05/2019	15/05/2019	5	SI
Evaluación Médica Ocupacional	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	16	16/05/2019	17/05/2019	12	SI
Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	9	17/05/2019	18/05/2019	6	SI
Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	7	18/05/2019	18/05/2019	6	SI
Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional, cancerígenos y otros)	Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	5	19/05/2019	19/05/2019	5	SI
Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	5	20/05/2019	20/05/2019	5	SI
Se implementan las medidas de prevención y control de peligros	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	4	21/05/2019	21/05/2019	3	SI
Se verifica aplicación de las medidas de prevención y control	Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	2	22/05/2019	22/05/2019	2	SI
Inspección con el COPASST o Vigía	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	3	23/05/2019	23/05/2019	3	SI
Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	8	24/05/2019	25/05/2019	8	NO
Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	2	25/05/2019	26/05/2019	2	NO



Fuente: Implementación de la tabla de valores y calificación de los estándares mínimos SG-SST

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
Nombre de la Entidad: PANADERIA LAS DELICIAS DEL TOLIMA							Número de trabajadores directos: 4		
NIT de la Entidad: 16864063-1							Número de trabajadores directos: 1		
Realizada por: Comité evaluador UNAD							Fecha de realización: 31 DE ABRIL DE 2019		
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACION DE LA EMPRESA
						CUMPLE TOTALMENTE	NO CUMPLE	NO APLICA JUSTIFICA NO JUSTIFICA	
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos, humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo (SG) Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4		0,5		2
			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		
	GESTIÓN (2%)	Plan Anual de Trabajo	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2	15		0,5		1,5
II. HACER	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional	1	9		0,5		2,5
			4.1.1 Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros	4	15		0,5		2
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4			0,5		
			4.1.3 Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional, cancerígenos y otros)	3			0,5		
			4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4			0,5		
II. HACER	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4	15		0,5		2
			4.2.1 Se implementan las medidas de prevención y control de peligros	2,5			0,5		
			4.2.2 Se verifica aplicación de las medidas de prevención y control	2,5			0,5		
			4.2.3 Hay procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5			0,5		
			4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía	2,5			0,5		
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5			0		
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5			0		
<b>TOTALES</b>					<b>100</b>				<b>10,5</b>

Quando 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)

## RECOMENDACIONES

La Panadería Las Delicias del Tolima deberá diseñar los indicadores de gestión y monitoreo que evidencien el control adecuado para ejercer con todo rigor la normativa en cuanto a la gestión del riesgo para los trabajadores. El sistema debe asegurarse por medio del seguimiento al comportamiento de las variables cuantificables. Actualmente lleva al azar y de forma manual las gestiones y no le es posible prospectar a la empresa el comportamiento de índices confiables.

- Para dar cumplimiento con la normatividad vigente en Colombia en cuanto al Sistema de Gestión, Seguridad y Salud en el trabajo, se dé cumplimiento al plan de acción propuesto, para lograr la implementación del 1000% en el SG-SST.

Con el objetivo de que tenga un comportamiento seguro y adecuado con el personal que labora en la empresa PANADERIA LAS DELICIAS DEL TOLIMA y se cumpla con las condiciones adecuadas en sus labores. La empresa en el ejercicio de vinculación debe de pasar a los candidatos por los exámenes médicos, donde el personal de talento humano serán los encargados de seleccionar los candidatos aptos para la prestación del servicio y se pueda ejecutar las medicadas adecuadas para el mejoramiento de calidad de vida del trabajador y puedan mantener sus capacidades físicas y mentales durante su permanencia en la empresa PANADERIA LAS DELICIAS DEL TOLIMA. Es importante que la empresa comunique la importancia del sistema de SG-SST a los empleados con el fin de que tenga los conocimientos y ayudar al trabajador pueda identificar los peligros a los que están expuestos en función de su labor si se podrá determinar cuáles van hacer las medidas de control y adecuados procedimientos para que se puedan prevenir accidentes o daños en la salud del trabajador.

Dentro de la empresa PANADERIA LAS DELICIAS DEL TOLIMA se debe de fomentar un proceso de sensibilización con el personal sobre los peligros específicos en su puesto de trabajo asignado y que conozcan las medidas de prevención a las que disponen y deben de exigir a la empresa.

## CONCLUSIONES

Al desarrollar la presente investigación en la cual se disciernen en ello diferentes aspectos se hace pertinente concluir que la implementación y puesta en marcha del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), debe verse en las organizaciones como una herramienta que apoya en el engranaje dinámico del fortalecimiento organizacional, ya que su objeto misional que enmarca la integralidad se ajusta eficazmente a todo proceso que se lleve dentro de la empresa, apoyando a los empresarios en mitigar los riesgos, mejorar la productividad y reducir las posibilidades de tener accidentes sin lesión, accidentes y enfermedades profesionales, estos a corto plazo causantes de fenómenos como el ausentismo y a largo plazo se convierten en mayores gastos económicos que afectan indicadores importantes para la alta gerencia y finalmente a toda la empresa.

El trabajo permite obtener un mayor conocimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, a partir La empresa PANADERIA LAS DELICIAS DEL TOLIMA tiene como objetivo es proveer seguridad y atención a los empleados de la investigación del SG SST en la empresa PANADERIA LAS DELICIAS DEL TOLIMA, que a pesar de que tiene muchos años de funcionamiento y que ha promulgado por el cabal cumplimiento de la normatividad laboral, se evidencio que es prudente realizar un plan de mejora que le permitirá a la organización disminuir los incidentes, accidentes y riesgos laborales en las diferentes áreas, y con ello prevenirlos, así como brindar una atención inmediata y adecuada cuando se presenten. Que desempeñan de su trabajo es importante para la empresa cumplir con SG-SST, ya que esto permite a la identificación valoración y al control de las causas de los accidentes que se prestan en los puestos de trabajo del talento humano de la empresa la empresa, para que se cree un programas adecuado de salud ocupacional en la empresa se debe de implementar un sistema de higiene y seguridad el cual ayude a la disminución de accidentes y permita que se garantice un

ambiente idóneo y adecuado que controle los riesgos también se debe de tener en cuenta que la seguridad es responsabilidad de cada uno de los individuos que laboran en la organización. 44

Siempre que se va implementar un SG-SST como estrategia de mejora en las organizaciones se debe analizar el costo-beneficio que trae consigo la implementación de dicho sistema, es claro que los beneficios no se verán inmediatamente, por lo tanto, es importante generar conciencia de que si no se hace la inversión y se siguen el plan al pie de la letra las consecuencias serán podrán ser peores pues sale más económico invertir en prevenir que invertir en la solución de problemas que no solo afectaran la parte financiera de la empresa sino que van a afectar la calidad de vida del trabajador y de su núcleo familiar.

## BIBLIOGRAFÍA

Gómez, C. (2009). Salud laboral: una revisión a la luz de las nuevas condiciones del trabajo.

Recuperado de

<http://bibliotecavirtual.unad.edu.co:2460/lib/unadsp/detail.action?docID=3186437>

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social – República de Colombia- Decreto 1477 del 5 de agosto de 2014, por el cual se decreta la tabla de enfermedades laborales. Recuperado de [http://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/36482/decreto\\_1477\\_del\\_5\\_de\\_agosto\\_de\\_2014.pdf/b526be63-28ee-8a0d-9014-8b5d7b299500](http://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/36482/decreto_1477_del_5_de_agosto_de_2014.pdf/b526be63-28ee-8a0d-9014-8b5d7b299500)

Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST. Recuperado de

<http://hdl.handle.net/10596/22531>

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social – República de Colombia.(2017) Guía técnica de implementación del SG SST para Mipymes. Recuperado de:

<http://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/51963/Guia+tecnica+de+implementacion+del+SG+SST+para+Mipymes.pdf/e1acb62b-8a54-0da7-0f24-8f7e6169c178>

Rocha, C. (2018). Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST [Archivo de video]. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10596/22531>