

**COSTO/BENEFICIO COMO ESTRATEGIA PARA LA TOMA DE DECISIONES DEL
SG-SST PARA EL SECTOR HOTELERO DE LA LOCALIDAD DE USAQUEN**

LESLLY PAOLA ALVAREZ ENCISO
JEYMMY MENDOZA RINCÓN
LAURA MARCELA NAVARRO OQUENDO

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Virtual y a Distancia
Facultad de Ciencias Empresariales
Especialización en gerencia en riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo
2019, agosto

Costo/beneficio como estrategia para la toma de decisiones del SG-SST para el sector hotelero
de la Localidad de Usaquén

Leslly Paola Álvarez Enciso
Jeymmy Mendoza Rincón
Laura Marcela Navarro Oquendo

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

Asesor (a) Disciplinar: Doctor Rubén Darío Rojas

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Virtual y a Distancia
Facultad de Ciencias Empresariales
Especialización en gerencia en riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo
2019, agosto

Dedicatoria

A mi madre, Patricia Oquendo por enseñarme con tu ejemplo y con tu amor el valor de la perseverancia. Te amo infinitamente.

Laura Navarro Oquendo

A mis padres por haberme forjado como la persona que soy hoy en día; muchos de los logros se los debo a ustedes, en los que incluyo este. Me motivaron con constancia para alcanzar mis anhelos, son un ejemplo a seguir para mí y los quiero mucho. A mi querido esposo porque la ayuda que me has brindado ha sido sumamente importante, estuviste a mi lado inclusive en los momentos y situaciones más tormentosas ayudándome, siempre fuiste motivador y esperanzador y me decías que lo lograría perfectamente.

Jeymmy Mendoza Rincón

Con una gran satisfacción de haber cumplido una meta más en mi vida profesional, dedico este trabajo en primer lugar a Dios, a mis padres quienes supieron brindarme su apoyo y comprensión, a mis hermanos y mi cuñada por su apoyo incondicional y con mucho amor al compañero de mi vida mi novio quien me acompañó y animó a iniciar este proceso.

Paola Alvarez Enciso

Agradecimientos

Agradecemos a Dios por bendecirnos para llegar hasta donde hemos llegado y porque hizo posible esta meta. A nuestras familias, amigos y compañeros por el apoyo durante todo el proceso de formación académica y especialmente a los profesores que intervinieron con sus orientaciones, sugerencias y apoyo durante el proceso de desarrollo de este proyecto de grado.

“Nunca consideres el estudio como una obligación, si no como una oportunidad para penetrar el bello y maravilloso mundo del saber”

Albert Einstein

CONTENIDO

Resumen	9
Introducción	11
CAPITULO I	13
Problema	13
1.1.	13
1.2.	16
CAPITULO II	16
Objetivos	16
1.3.	16
1.4.	16
CAPITULO III	17
Justificación	17
CAPITULO IV	18
Marco de referencia	18
1.5.	18
1.5.1.	19
1.5.2.	21
1.5.3.	22
1.5.4.	23
1.5.5.	24
1.5.6.	25
1.5.7.	26
1.6.	27
1.7.	28
CAPITULO V	30
Metodología	30
5.1.	30

5.2.	31	
5.3.	31	
5.4.	33	
5.5.	34	
5.6.	34	
CAPITULO VI		34
Cronograma		34
CAPITULO VI		35
Presupuesto		35
CAPITULO VIII		36
Resultados y análisis		36
8.1.	42	
8.2.	45	
8.3.	63	
8.4.	70	
8.5.	72	
8.6.	76	
CAPITULO IX		75
Conclusiones		75
CAPITULO X		76
Recomendaciones		76
CAPITULO XI		77
Referencias bibliográficas		77
LISTA DE ANEXOS		82

Lista de Tablas

Tabla 1. Cronograma de actividades.	34	Tabla 2. Presupuesto.	35
House	37	Tabla 3. Datos Hotel Hill	
		Tabla 4. Distribución de la Población. - Hotel Hill House	
	38	Tabla 5. Datos Hotel Calleja Suites	39
Población. - Hotel Calleja Suites	40	Tabla 6. Distribución de la	
		Tabla 7. Datos Hotel Boutique Casona D Usaqué	
	41	Tabla 8. Distribución de la Población. - Hotel Boutique Casona	
D Usaqué	42	Tabla 9. Niveles de Riesgo	46
para el Área de Cocina	49	Tabla 10. Medidas Preventivas	
		Tabla 11. Medidas Preventivas para el Cargo de Botones	
	52	Tabla 12. Medidas Preventivas para el Área de Recepción	
	54	Tabla 13. Medidas Preventivas para el Área de Camareras	
	57	Tabla 14. Medidas Preventivas para el Área de Cocina	
	60	Tabla 15. Medidas preventivas	62
de Ausentismo – Hotel Hill House	65	Tabla 16. Relación Causas	
Suites	67	Tabla 17. Relación Causas de Ausentismo – Hotel Calleja	
		Tabla 18. Relación Causas de Ausentismo – Hotel Calleja Suites	
	69	Tabla 19. Costos de mantenimiento del SGSST	70
Costos para cumplimiento total del SGSST del Hotel Hill House	71	Tabla 20.	
Costos para cumplimiento total del SGSST del Hotel Calleja Suites	72	Tabla 21. Costos para	
Costos para cumplimiento total del SGSST del hotel Casona D Usaqué	72	Tabla 22. Costos para	
por incumplimiento del SGSST del Hotel Hill House	73	Tabla 23. Costos ocultos y costos	
por incumplimiento del SGSST del Hotel Calleja Suites	74	Tabla 24. Costos ocultos y costos	
por incumplimiento del SGSST del Hotel Casona D Usaqué	75	Tabla 25. Costos ocultos y costos	
Beneficio por organización	76	Tabla 26. Costo –	

Lista de graficas

Gráfica 1. Porcentaje de Avance (%) - Hotel Hill House	42
Gráfica 2. Porcentaje de Avance (%) - Hotel Boutique Casona D Usaqué	43
Gráfica 3 Porcentaje de Avance (%) - Hotel Calleja Suites	44
Gráfica 4. Consolidado Cargos en el Área de Cocina	48
Gráfica 5. Consolidado Cargo de Botones	50
Gráfica 6. Consolidado Cargo Recepcionista	53

Gráfica 7. Consolidado Cargos de Camarería	56
Gráfica 8. Consolidado Cargo de Mantenimiento	58
Gráfica 9. Consolidado Cargos Administrativos	60
Gráfica 10. Estadísticas de Ausentismo Laboral de 2018 – Hotel Hill House	63
Gráfica 11. Estadísticas de Ausentismo Laboral de 2018 – Hotel Calleja Suites	65
Gráfica 12. Estadísticas de Ausentismo Laboral de 2018 – Hotel Boutique Casona D Usaquén	66

Resumen

En la actualidad, en el ámbito laboral se ha evidenciado la necesidad de la inclusión de Sistemas de Gestión de los riesgos laborales debido principalmente a las estadísticas de accidentes y/o enfermedades, por tanto las normatividades presentes están direccionadas a este fin, sin embargo aún se puede identificar que los sistemas de gestión aún no han sido tenidos en

cuenta por las diferentes empresas, encontrándose aun cifras considerables de incapacidades, pensiones o indemnizaciones en el país.

Teniendo en cuenta el incremento de la oferta hotelera en la ciudad de Bogotá D.C., se puede inferir que el crecimiento del sector ha fomentado la generación de empleo, así mismo cabe mencionar que en los hoteles existen riesgos latentes como: biomecánico, psicosocial, químico que pueden desencadenar una serie de problemáticas que se traducen en costos para el empleador.

El sector hotelero ocupa el cuarto lugar en el ranquin de las estadísticas, indicando que la implementación de los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), aun no demuestra la seriedad o presenta deficiencias en la gestión, o en los peores casos la falta de asignación de recursos físicos, humanos y financieros para su ejecución. Mediante la evaluación del costo/beneficio en la implementación de los SG-SST, permitiremos evidenciar los beneficios o ahorros económicos que pueden obtener las empresas que cumplan con estos requisitos. Este análisis tendrá en cuenta la inclusión de variables de ausentismo laboral, reducción de accidentes de trabajo, sanciones, indemnizaciones y porcentajes de implementación del SG-SST.

Palabras clave: Costo, Beneficio, Accidente, SG-SST, Ausentismo.

Abstract

Currently, in the workplace has evidenced the need for the inclusion of Occupational Risk Management Systems due mainly to statistics of accidents and / or diseases, therefore the regulations presented are directed to this end, however the management system can still be

identified as an issue that have not been considered by different companies, and there are still considerable numbers of disabilities, pensions or indemnities in the country.

The increase in the hotel supply in the city of Bogotá DC, can be inferred that the growth of the sector has fostered the generation of employment, it should be mentioned that in hotels there are latent risks such as: biomechanical, psychosocial, chemical and all of them can trigger a series of problems that represent costs for the employer.

The hotel sector ranks fourth in the ranking of statistics, indicating that the implementation of Occupational Health and Safety Management Systems, still does not show seriousness or has deficiencies in management, or in the worst cases are the lack of allocation of physical, human and financial resources for their execution. By evaluating the cost / benefit in the implementation of the Occupational Health and Safety Management Systems, we will allow demonstrate the benefits or economic savings that companies that reaching these requirements can obtain. This analysis will consider the inclusion of variables of work absenteeism, reduction of work accidents, sanctions, compensation and percentage of implementation of the Occupational Health and Safety Management Systems.

Keywords: Cost, Benefit, Accident, SG-SST, Absenteeism.

Introducción

De acuerdo a los teóricos de la administración y a la dinámica de la economía, se entiende que el objetivo de toda empresa es generar ganancias o beneficios a sus socios o inversionistas, por lo tanto, para éstos es de vital importancia realizar un permanente control sobre la situación

financiera de la organización. Otro de los objetivos principales de toda empresa es mantenerse en el mercado y para ello requiere a su vez un alto nivel de competitividad, la cual puede estar basada en la oferta de productos o servicios, en la responsabilidad social y en la calidad de la prestación de sus servicios. Igualmente, se puede lograr la competitividad mediante certificaciones internacionales como son las ISO y/o la implementación de Sistemas Integrados de Gestión de Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo y Calidad.

En Colombia, se ha fortalecido el tema de la seguridad y salud en el trabajo, pues según la Organización Internacional del Trabajo – OIT, “cada día mueren 6.300 personas a causa de accidentes o enfermedades relacionadas al trabajo” (Organización Internacional del Trabajo, s.f.) y esto representa un alto costo para la economía de las organizaciones y entidades Administradoras de Riesgos Laborales (ARL) debido a gastos en el sector de la salud, principalmente, pues según un artículo del Periódico El Tiempo: “Por cada \$100 que ingresaron a las ARL, \$60 fueron a cubrir siniestros de los trabajadores” (Periódico El Tiempo, 2018). Dado lo anterior y gracias al Decreto 1072 de 2015, entre otras normas, toda empresa está en la obligación de formular e implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el objetivo de prevenir y mitigar la accidentalidad laboral y enfermedades laborales (Presidente de la República de Colombia, 2015).

De acuerdo a las estadísticas de accidentalidad emitidas por el Fondo de Riesgos Laborales se evidencia que aún se generan altos índices de accidentabilidad en Colombia; esto permite inferir que aunque la implementación del SG-SST es una obligación, muchas empresas no han iniciado dicho proceso o no lo han cumplido a cabalidad, pues para algunos empresarios, esto genera gastos innecesarios para la organización que no se ven retribuidos ni generan ganancias para la empresa (Fondo de Riesgos Laborales, 2018). Para el caso objeto de este trabajo, se ha

identificado que el sector hotelero presenta altos índices de accidentalidad, tal y como se observará más adelante, y a su vez, dado a el alto crecimiento de este sector, se identifica la importancia del SG-SST dentro de las organizaciones de hotelería, con lo que se busca generar competitividad entre el sector e igualmente establecer el compromiso con el bienestar de sus trabajadores y de su propia empresa.

Es así que, mediante el presente trabajo de investigación se busca establecer si un análisis de costo/beneficio de la implementación del SG-SST podría funcionar como estrategia gerencial que refleje a los empresarios no solo la importancia a nivel legal sino también los beneficios económicos de invertir en el bienestar de sus trabajadores y colaboradores.

Por consiguiente, se escoge como elemento de análisis el sector hotelero en la ciudad de Bogotá D.C., específicamente en hoteles seleccionados en la localidad de Usaquén en el sector comprendido entre la Calle 123 y 127 y entre la autopista norte y la carrera 7^a. Según la Revista Portafolio, en los últimos años el sector hotelero viene en crecimiento por los cambios y surgimiento del turismo en el país, este crecimiento ha sido de un 24% en seis años, (Revista Portafolio, 2018), convirtiéndose en un generador de empleo y a su vez; supone un incremento importante del nivel de exposición a riesgos laborales de acuerdo a las actividades relacionadas a la actividad. Este trabajo tiene como fin determinar si un análisis de costo / beneficio de la implementación del SG-SST servirá como estrategia gerencial para promover el cumplimiento del SG-SST, a través del análisis de estadísticas de siniestralidad, aspectos financieros que intervienen en la implementación del sistema y la identificación de costos directos e indirectos relacionados a la prioridad de adoptar medidas de prevención.

CAPITULO I

Problema

1.1.Descripción del problema

En la región de las Américas hay desafíos importantes relacionados con salud y seguridad. Las cifras disponibles indican que se registran 11,1 accidentes mortales por cada 100.000 trabajadores en la industria, 10,7 en la agricultura, y 6,9 en el sector de los servicios. Algunos de los sectores más importantes para las economías de la región, como minería, construcción, agricultura y pesca, figuran también entre aquellos en los cuales se produce la mayor incidencia de accidentes. De acuerdo con estimaciones de la OIT cada año alrededor de 317 millones de personas son víctimas de accidentes del trabajo en todo el mundo y 2,34 millones de personas mueren debido a accidentes o a enfermedades profesionales.

La OIT considera que la prevención es clave para mejorar la salud y seguridad en el trabajo y se ha planteado la importancia de lograr que las estrategias para evitar accidentes y enfermedades laborales sean reforzadas con un diálogo social que involucre a gobiernos y a organizaciones de empleadores y de trabajadores, además del costo humano que implican las enfermedades y los accidentes, hay que considerar que afectan la producción y el desempeño económico, y generan importantes gastos médicos. (Salud y seguridad en trabajo en América Latina y el Caribe, s.f.)

El trabajo y la salud son conceptos interrelacionados, se sabe que la salud es necesaria para trabajar, sin embargo, el trabajo puede ser agresivo para la salud (Hernández, 2005) y por esto la seguridad y salud en el trabajo es un tema que ha venido tomando gran importancia en Colombia debido a las estadísticas basadas en la accidentabilidad laboral y enfermedades laborales que, si bien ha evidenciado disminución de cerca del 7% (Revista Dinero, 2018), siguen siendo cifras de gran preocupación. El Estado Colombiano ha realizado numerosos esfuerzos en cuanto a legislación y normatividades que permitan mayor disminución de estas estadísticas, pues esto ha

representado un gran gasto para las aseguradoras por temas de incapacidades, atenciones médicas, pensiones tempranas, indemnizaciones y demás (García M., 2018).

Las empresas en Colombia se encuentran distribuidas en diferentes sectores económicos y cada uno de ellos con niveles de riesgos laborales diferentes, los cuales están directamente relacionados a sus actividades; conforme a esto, las tasas de accidentabilidad por sectores en el país al año 2017, tienen en el primer lugar al sector de Minas y Canteras con un 12.9%, seguido de la Industria manufacturera con el 9,23 % y muy similar la construcción con un 9.16%, en el cuarto lugar el sector hotelero y restaurante con un 8,55 % , y en el puesto quinto el sector eléctrico, gas y agua con el 7,33%; los demás sectores se encuentran con cifras alrededor del 1, 5% al 3,5%. (Sanfetya, 2018). Esta es una razón que permite establecer que las estadísticas se encuentran distribuidas de acuerdo a la complejidad o el entorno en el que se desarrollan las actividades laborales de dichos sectores económicos.

Si bien el sector hotelero, se encuentra en un cuarto lugar de acuerdo a los datos referenciados en el anterior párrafo, es un sector de interés ya que en la actualidad se evidencian cifras de crecimiento por el auge actual en materia de turismo que se encuentra el país comparado con otros países de Suramérica (Periódico La República, 2018), Es por esto que se puede relacionar que la generación de empleo del sector turismo tiene una participación de 7,8 % a nivel nacional y de 6,7 % para Bogotá, traducido en la generación de 1,3 millones de empleos; entonces se puede inferir que es un sector en tendencia al crecimiento. (Colombia Radio Nacional, 2018).

La tendencia de accidentes y enfermedades laborales en el sector hotelero se encuentra asociada al entorno del trabajo, según Tremps (2017) los empleados están expuestos a diferentes peligros como: “peligros físicos (caídas, trastornos musculoesqueléticos, cortes, quemaduras),

peligros derivados del uso de sustancias químicas (detergentes, desinfectantes...), riesgos biológicos (piel y alergias respiratorias) y psicosociales como consecuencia de la forma en la que se desarrolla el trabajo (horarios extensos, trabajo nocturno, riesgos psicológicos, las presiones de los clientes).” (Tremps, 2017).

Así mismo, el Viceministerio de Turismo en 2017 indicó que este sector hotelero presenta “diferentes problemáticas como el alto índice de rotación laboral, el predominio de jornadas laborales temporales, la baja escala salarial, la subcontratación, la baja cualificación y certificación en educación formal” (Instituto Distrital de Turismo de Bogotá – IDT, 2019), siendo así las cosas se demuestra que es un sector donde las condiciones en materia laborales están un desentendidas en la informalidad de contratación,

De otro lado, para algunos empresarios, especialmente de pequeñas y medianas empresas han señalado que la obligación de implementar el SG-SST “está generando una pérdida de tiempo y dinero como consecuencia a los costos adicionales que deben asumir, al tener que invertir parte de su presupuesto en esta área”(Muñoz, 2017), desconociendo que Implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) trae múltiples beneficios en las organizaciones, entre los cuales está el cumplimiento de requisitos legales, evitar sanciones y multas por entidades del Estado, mejoramiento de la imagen corporativa, competitividad en el mercado, reducción de costos, reflejo de una empresa socialmente responsable que promueve el desarrollo humano sostenible y mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores.

1.2.Pregunta de investigación

¿El análisis Costo / Beneficio podría ser una estrategia gerencial útil para la toma de decisiones en lo que respecta a la implementación y cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo?

CAPITULO II

Objetivos

1.3.Objetivo general

¿Cómo podría demostrarse que el análisis de costo beneficio es una estrategia para la toma de decisiones para la implementación y cumplimiento del SG-SST?

1.4.Objetivos específicos

- 1.4.1.** Evaluar el estado de implementación y cumplimiento del SG-SST mediante el diagnóstico basado en la Resolución 0312 de 2019, en el sector hotelero de la localidad de Usaquén, comprendido entre la calle 127 y 123 y entre autopista norte y carrera 7ª.
- 1.4.2.** Identificar los costos generados por factores de accidentalidad laboral, enfermedad laboral, ausentismo y demás costos ocultos derivados del incumplimiento del SG-SST o fallas del mismo.
- 1.4.3.** Analizar el costo beneficio de la implementación del SG-SST con el fin de evaluar la oportunidad de establecerlo como estrategia gerencial, para el sector hotelero de la localidad de Usaquén, comprendido entre la calle 127 y 123 y entre autopista norte y carrera 7ª.

CAPITULO III

Justificación

La generación de accidentes y enfermedades laborales representan un gasto para las empresas (Periódico El Tiempo, 2001), esto repercute negativamente a la economía de éstas por soportar costos no visibles a primera vista como: tiempos perdidos, reemplazos, interferencias en la producción, reparaciones de maquinarias, conflictos laborales, pérdida de imagen, sanciones, procesos judiciales y primeros auxilios. Según la Organización Internacional del Trabajo los costos económicos a nivel empresarial, nacional y global representan alrededor del 4% del PIB mundial y posiblemente mucho más (OIT: Conferencia Internacional del Trabajo, 2005).

Se evidencia que el sector hotelero cuenta con altos índices de accidentabilidad, pues según un estudio de Fasecolda, por cada 100 trabajadores se presentan 8.5 casos de trabajadores accidentados, ubicándolo entre los primeros 5 sectores más accidentados a nivel nacional (Federación de Aseguradores Colombianos FASECOLDA, 2018). Esto se puede atribuir que el sector hotelero no ha desarrollado una eficiente la implementación del SG-SST y/o los controles nos han sido lo suficientemente eficaces para disminuir las tasas de accidentabilidad.

Los empresarios y tomadores de decisión no siempre conocen los costos totales (directos e indirectos) que representan los accidentes y enfermedades laborales para sus empresas, por lo tanto se hace necesario que los empresarios realicen un adecuado proceso de toma de decisiones, donde intervengan herramientas estratégicas basadas en el costo-beneficio, pues desde el puesto de vista empresarial los objetivos más importantes de una empresa es lograr rentabilidad sin dejar de reconocer que existen otros elementos relevantes como crecer en el mercado, agregar valor a la empresa, satisfacer la necesidades de los trabajadores entre otras.

El análisis del costo-beneficio es un proceso que, de manera general, permite realizar la evaluación de un proyecto, mediante el cual involucra, de manera explícita o implícita,

determinar el total de costos y beneficios de todas las alternativas para seleccionar la mejor o más rentable, por lo tanto, algunos estrategias financieros consideran este análisis como una estrategia “directa con la teoría de la decisión” (Anailys Aguilera, 2017).

CAPITULO IV

Marco de referencia

1.5.Marco teórico

A lo largo de la historia de la humanidad han existido una serie de escenarios que han puesto en riesgo la vida y la salud del hombre, casos como el episodio sucedido en la fábrica Nuclear de Chernóbil y la de químicos de Bhopal, demuestran que la vida de los trabajadores han estado en un permanente riesgo, de ahí la necesidad de acciones para minimizar los riesgos, para ello la formación de organizaciones y movimientos como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), creada en 1918, fundamentada en gestionar la construcción de políticas y herramientas para mejorar las condiciones laborales, Según Arias “los gobiernos han invertido dinero en la difusión de normas de seguridad y en la inspección periódica de empresas, fábricas e industrias a través de diversos organismos de control como Defensa Civil”, (Arias, 2012).

En el año 1979, Colombia inicio las primeras acciones para el mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores, en efecto para ese año se reglamentaron dos leyes, Ley 9 de 1979 “Código sanitario nacional” y Resolución 2400 de 1979 “por cual se crea el estatuto de seguridad industrial”, así mismo en 1989, las empresas iniciaron la implementación de programas en materia de salud ocupacional a través del desarrollo de actividades referentes a la Medicina Preventiva, Medicina del Trabajo, Higiene industrial y Seguridad industrial.

En consecuencia según el Ministerio de Trabajo en su interés de “preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores en sus ocupaciones y que debían ser desarrolladas en los sitios de trabajo” (MINISTERIO DE TRABAJO, 2017), a través del Decreto 1072 de 2015 en su Capítulo VI y la Resolución 0312 de 2019, se genera la reglamentación de obligatoriedad de la implementación de acciones en pro de la salud de los empleados, conectados en un Sistema de Gestión de Salud y Seguridad en el Trabajo (SG-SST).

Según, el Ministerio de Trabajo define “Sistema de Gestión de Salud y Seguridad **en el Trabajo**”. (MINISTERIO DE TRABAJO, 2017) como:

El SG-SST, tiene como propósito la estructuración de la acción conjunta entre el empleador y los trabajadores, en la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo a través del mejoramiento continuo de las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo. (p.1).

1.5.1. Estructuración de los Sistemas de Gestión de Salud y Seguridad en el trabajo

La estructuración de los SG-SST, se fundamentan en el proceso lógico por etapas compuestas en cinco (5) etapas:

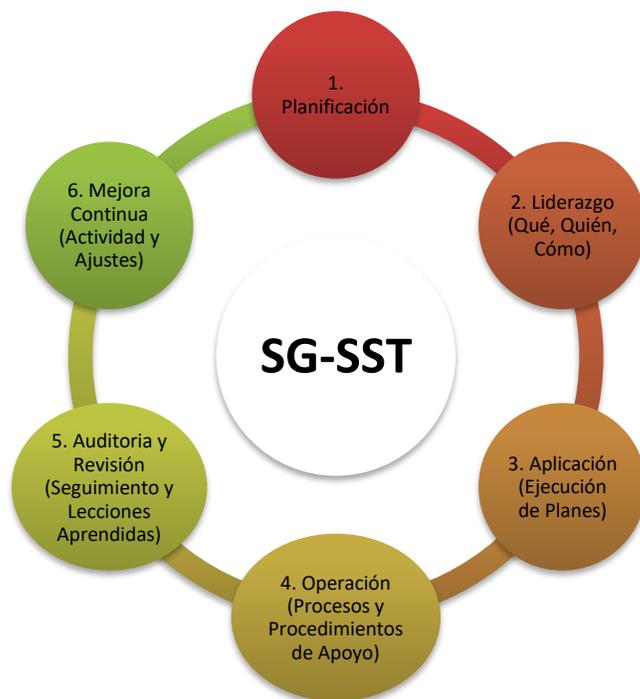


Ilustración 1. Estructura de las etapas del SG-SST, según Master, “Los pasos lógicos para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST.” (Master Unión, 2017)

1. Planificación: Corresponde básicamente en la formulación de las respectivas políticas, documentación, requisitos legales y reglamentos que hacen parte del direccionamiento estratégico para la seguridad y salud en el trabajo.
2. Liderazgo: se encuentra incorporado a la definición de funciones y la identificación de los peligros y riesgos que afectan a los trabajadores.
3. Aplicación: Etapa compuesta en la definición de herramientas de gestión desarrolladas en relación a los peligros y riesgos laborales prioritarios, con el fin de establecer las acciones de prevención, mitigación, evaluación y control.
4. Operación: es la etapa en la cual se diseñan todos los procedimientos operativos, gestión de compras, proveedores y contratistas, además de las herramientas de comunicación.

5. Auditoria y Revisión: Se basa en el proceso de revisión con el objetivo de validar las lecciones aprendidas, medición de los objetivos e indicadores y así mismo evaluar el compromiso por la alta dirección.
6. Mejora Continua: Esta etapa se habla en términos de evaluación de las acciones correctivas y preventivas del cumplimiento en cada una de las etapas mencionadas anteriormente.

1.5.2. Caracterización de los Estándares Mínimos

Luego de la expedición del Decreto 1072 de 2015 capítulo VI (Anteriormente Decreto 1443 de 2014), el gobierno establecido en materia de Seguridad y salud en el trabajo, la estandarización de los requisitos mínimos que las empresas en Colombia deben desarrollar dentro de sus SG-SST, de acuerdo a lo mencionado se establece a través de la Resolución 312 de 2019.

Dicha resolución, tiene objeto principal establecer los requisitos mínimos que deben tenerse en el diseño, ejecución y evaluación del sistema de gestión de SST; así mismo se relacionan las responsabilidades de cada actor que participan de manera directa o indirecta dentro del SG-SST.

A continuación, se presentan los estándares mínimos, ilustrados en relación al ciclo PHVA:

- I. Planear: Involucra como mínimo la ejecución de definición de los recursos (Financieros, humanos y Tecnológicos), definición de políticas y objetivos, Evaluación Inicial plan anual de trabajo, conservación de documentos, comunicación, adquisiciones, contrataciones.

- II. Hacer: Evaluación de las condiciones de salud, registro y reporte de investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales y mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud, Gestión de riesgos y peligros y gestión de amenazas.
- III. Verificar: Gestión y resultados de la Gestión del SST.
- IV: Actuar: Definición de las acciones correctivas y preventivas en relación a la gestión del SG-SST.

También, los estándares mínimos, se sectorizaron en fases de cumplimiento, con el objeto de garantizar que todas las empresas establecieran su gestión de acuerdo a las siguientes actividades de ejecución:

Fase 1: Evaluación Inicial

Fase 2: Plan de Mejoramiento conforme a la evaluación inicial

Fase 3: Ejecución del SG-SST

Fase 4: Seguimiento y Mejora

Fase 5: Inspección, vigilancia y control

1.5.3. Factores de Riesgo

En efecto, los factores de riesgos se definen según la OMS como “es cualquier rasgo, característica o exposición de un individuo que aumente su probabilidad de sufrir una enfermedad o lesión” (Organización Mundial para la Salud, 2014), así mismo los factores se pueden clasificar en varios tipos, según la Academia Europea de Pacientes estos se clasifican en (Academia Europea de Pacientes):

- Factores de Conducta: están relacionados con “acciones” que el sujeto ha elegido realizar referentes a los estilos de vida o conducta como, por ejemplo: el tabaquismo, consumo excesivo de alcohol, actividad física y los hábitos nutricionales.
- Factores Fisiológicos: están relacionados con el organismo o la fisiología del individuo, estos pueden verse influidos por una combinación de factores genéticos, de estilo de vida o de tipo más general, por ejemplo: el sobrepeso, la tensión, los niveles de colesterol, enfermedades respiratorias y/o cardíacas.
- Factores Demográficos: están relacionados con la población en general asociados a la edad, el género, y los subgrupos (salario, religión, funciones de trabajo).
- Factores medioambientales: Se relaciona básicamente en la relación intrínseca entre elementos físicos, químicos y biológicos dentro del entorno medioambiental como son: el acceso al agua, la contaminación del aire, la gestión de los residuos y el entorno social.

1.5.4. Evaluación del Riesgo

En términos de evaluación del riesgo, se relaciona en la identificación y eliminación de los mismos, que tiene como fin es determinar las actuaciones para la prevención de los daños a la salud de los trabajadores, según el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo define la “**Evaluación de Riesgos**” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE, 2005) como:

“La evaluación de los riesgos laborales es el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que el empresario esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad

de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deben adoptarse.”. (p.1).

Entonces se infiere que la evaluación de riesgos es el proceso mediante el cual se realiza la identificación inicial de los peligros existentes en el entorno laboral, que posteriormente serán evaluados en criterios de grado y gravedad; para la evaluación de los mismos se realizan a través de diversas metodologías, en el caso de Colombia la de uso común corresponde a la Guía Técnica Colombia GTC45, que concierne a la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos, según SAFETYA “es una metodología una destinada, básicamente, a elaborar un diagnóstico de las condiciones laborales. Su propósito era construir un panorama global de los factores de riesgo.” (SAFETYA, 2016).

1.5.5. Accidente de trabajo y enfermedad Laboral

En el panorama de la seguridad y salud en el trabajo, aparecen dos conceptos importantes accidentes de trabajo y la enfermedad laboral, definidos en la ley 1562 de 2012 como:

- Accidente de Trabajo: “Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte”.
- Enfermedad laboral:” Es 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.”

1.5.6. Riesgo Laborales en el Sector Hotelero

En el sector hotelero se desarrollan actividades comunes que están directamente relacionadas con la prestación de servicios a sus clientes, dentro de estas se encuentran las referentes a: aseo y limpieza de habitaciones, servicios de alimentación, lavandería, jardinería, además de las asociadas a la infraestructura.

Autores como Sánchez, menciona riesgos laborales del sector como son (Sánchez, 2004, p. 85-86):

- Posturas inadecuadas y sobreesfuerzos: estos riesgos están asociados a las actividades en la recepción (Transporte de equipajes, jornadas de pie), servicios de limpieza (levantamientos y estiramientos repetitivos,) y preparación de alimentos (transporte de bandejas pesadas, esfuerzos repetitivos).
- Accidentes por contacto térmico, cortes y punzamientos: el contacto con superficies calientes, cuartos de calderas u obras de mantenimiento cuando se requieren el mantenimiento con soldaduras, por tanto, los trabajadores de las áreas de cocina y mantenimiento tienen mayor riesgo de accidente por contacto término, cortaduras y/o punzamientos.
- Riesgos asociados a Incendios: están asociado a la cantidad de materiales comburentes que se ubica en los hoteles por ejemplo inmobiliarios, maderas, sabanas, combustibles además del agravante de instalaciones de gran tamaño o desconocimiento de las vías de evacuación.

1.5.7. Análisis Costo / Beneficio

Un análisis de costo/ beneficio, se conoce como un proceso de toma de decisiones dentro de las organizaciones, que busca determinar las opciones que permitan fijar como resultado un beneficio, según Ortega “es una metodología para evaluar de forma exhaustiva los costes y beneficios de un proyecto, con el objetivo de determinar si el proyecto es deseable desde el punto de vista del bienestar social y, si lo es, en qué medida” (Ortega, 2012).

En entonces de acuerdo a lo anterior, el costo en materia de Seguridad y Salud en el trabajo se puede asociar a los factores de riesgos que se puede traducir en costos, según Arias dividió los “costos laborales” en (Arias, 2012):

“los costos de los accidentes laborales en 4 categorías 1) accidentes que producen baja del trabajador, 2) contingencias que no producen lesión y que ocasionan sólo desperfectos materiales, 3) eventualidades que precisan de cura con botiquín sin participación médica, y 4) accidentes que no causan baja a pesar de necesitar atención médica. (p.4).

De otro lado, según Campo en materia laboral se establecen otros costos relacionados en la Ilustración 2. (Campo, 2014)

Costes del programa	Beneficios no financieros	Beneficios financieros
Inversión inicial Tiempo de gestión Consultores externos Bienes de capital Promoción, marketing Formación etc.	▼ Bajas por enfermedad	▼ Pagos por horas extra ▼ Contratación temporal ▼ Coste salarial de personal fijo
	▲ Satisfacción de empleados ▼ Rotación de plantilla	▼ Costes de contratación
	▼ Accidentes y lesiones laborales	▼ Costes legales y de reclamaciones ▼ Primas de seguro ▼ Costes de asistencia sanitaria
	▲ Productividad	▲ Ingresos ▼ Contratación temporal ▼ Coste salarial de personal fijo
Costes operativos Tiempo de gestión Salarios de personal Bienes/servicios adquiridos Formación, etc.	▲ Imagen de la compañía	▼ Costes de contratación
	▲ Salud y bienestar de los empleados	▼ Costes de asistencia sanitaria
	▲ Uso de recursos	▼ Tiempo de gestión

Ilustración 2. Costo-Beneficio de estrategias de bienestar laboral

1.6. Antecedentes o estado del arte

Para el desarrollo del presente trabajo se recolectaron diferentes referencias respecto a los costos que representa la accidentabilidad en las empresas y algunos enfocados a los beneficios que ofrece la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Esto con el fin de establecer una metodología acorde a nuestro tema de estudio que nos lleve a un análisis del costo beneficio de los SG-SST.

En primera instancia se toma un artículo emitido por la Fundación Iberoamericana de Seguridad y Salud Ocupacional FISO, en donde se indica que “cada accidente tiene costos asociados que impactan tanto en el accidentado, como en la empresa y en la comunidad” (Fundación Iberoamericana de Seguridad y Salud Ocupacional, 2016). Si bien, los empleadores se han enfocado casi que exclusivamente al control de los gastos, costos y ganancias referentes a las actividades económicas de la organización, dejando de lado otros temas como lo es la prevención de los riesgos laborales. Según la FISO es importante que las organizaciones pudieran adoptar un sistema de información respecto a los gastos de inversión de la prevención de riesgos y los costos en que se puede incurrir en el momento de un accidente, pues esto facilitaría la toma de decisiones dentro de la organización.

Por otro lado, de acuerdo a un estudio realizado en el 2011 por La Asociación Internacional de la Seguridad Social, el Seguro Social Alemán de Accidentes de Trabajo y la Institución del Seguro Social Alemán de Accidentes de Trabajo de los Sectores de la Energía, la Industria Textil, la Electricidad y los Productos Multimedia, demuestra que al invertir 1 Euro en la prevención de los riesgos laborales, se obtienen cerca de 2.2 Euros de ganancia (V Informe Adecco sobre Absentismo , 2016). Lo anterior nos permite inferir que la implementación del SG-SST, no solo favorecerá a la disminución de índices de accidentalidad y ausentismo, sino que

generará ciertas ganancias a la organización, o bien, disminuirá los gastos por temas de salud de los trabajadores.

Un estudio realizado por Martínez Gómez (2015), en el cual evalúa el costo beneficio de SG-SST en el sector de la construcción, establece una metodología apropiada mediante la cual identifica los posibles costos por temas de sanciones por incumplimiento a la normatividad referente al SG-SST y adicional a ello, identifica los gastos de inversión por aspectos de prevención de riesgos, entre las cuales señala las capacitaciones, señalización, provisión de equipos de emergencias, equipos de protección personal y dotación, exámenes médicos ocupacionales, entre otros. En la metodología de Martínez, se desarrolla una valoración de los costos de prevención, es decir que, de acuerdo a las necesidades generadas para ejercer control a los riesgos laborales de la organización se evalúan de manera económica dichos controles que se traducen en la inversión de prevención, basándose en datos de la Organización de Estados Americanos.

Para Martínez, “el incumplimiento en las normas de salud ocupacional puede acarrear una sanción hasta de 500 salarios mínimos mensuales legales vigentes, además de responder laboral, civil, penal y administrativamente por el trabajador afectado” (Martínez Gómez, 2015), de ahí la importancia de establecer los beneficios de la implementación del SG-SST en las organizaciones y facilitar la toma de decisiones en los empleadores.

1.7.Marco legal

- **CONSTITUCION POLITICA DE COLOMBIA**

En la Constitución política de Colombia aparece la salud ocupacional cuando se habla de proteger al trabajo, a la mujer cabeza de familia, los discapacitados, el estatuto del trabajo y la

seguridad social porque en toda actividad laboral el Estado protege la salud de los trabajadores, como el derecho a la vida en los sitios y puestos de trabajo. Los artículos de la Constitución política de Colombia que propenden por la salud ocupacional y la seguridad industrial son: Artículos 1, 2, 25, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48 y 53.

- LEY 100 DE 1993 (Supersalud, 1993)

La estructura de la Seguridad Social en Colombia fue establecida en la Ley 100 de 1993 y consta de tres componentes, cada uno de los cuales tiene su legislación propia, sus propios entes ejecutores y sus entes fiscales para su desarrollo; consta de cuatro componentes:

- 1) AFP: Administradora de fondos y cesantías.
- 2) EPS: Empresas promotoras de salud.
- 3) ARL: Administradora de riesgos profesionales.
- 4) IPS: Instituciones prestadoras de servicios de salud. A través de las EPS y ARL prestan el servicio médico.

- DECRETO LEY 1295

Por medio de este Decreto el Ministerio de la Protección Social determina la organización y administración del sistema general de riesgos profesionales y con las ediciones y modificaciones de la Ley 777 de 2002 se dictan normas sobre la organización, administración y prestaciones del Sistema General de Riesgos Profesionales.

El Sistema General de Riesgos Profesionales se aplica a las empresas que funcionen en la nación y los trabajadores, contratistas, subcontratistas de sectores públicos, oficial, semioficial y en el sector. Con las excepciones previstas en el Artículo 279 de la Ley 100 de 1993. El Ministerio de Protección Social, organismo estatal en materia de Riesgos Profesionales, tiene la función de determinar los regímenes específicos de vigilancia epidemiológica, desarrollo de

actividades de prevención y control de la prestación del servicio de Salud a los afiliados al Sistema en las condiciones de calidad determinada por la Ley.

- DECRETO 1443 DE 2014 (Trabajo, 2014; Vera, 2014)

En aplicación de lo establecido en el artículo 1° de la Ley 1562 de 2012, para todos los efectos se entenderá seguridad y salud en el trabajo todo lo que antes de la entrada en vigencia de a de dicha ley hacía referencia al término salud ocupacional.

Este decreto obliga a todas las compañías a implementar el SST reconociendo de manera permanente las condiciones de trabajo que inciden en el bienestar, la seguridad y la salud de los trabajadores, pero no solo la salud física sino también la salud mental y psicológica.

Decreto 1072 de 2015, OSHAS 18001 e ISO/DIS 45001: Normativa de Seguridad y Salud en el Trabajo en Colombia (ver, 2014)

Toda esta normatividad nos permite implementar un SST en las empresas hoteleras de nuestro estudio y nos permite evidenciar de qué manera debemos cumplir con los requisitos para la industria, o solamente en riesgos laborales sino en buenas prácticas ya que en un hotel no solamente hay colaboradores, sino que deben existir procesos para que dichos colaboradores realicen sus funciones de manera eficiente, pero con toda la seguridad exigida.

CAPITULO V

Metodología

5.1.Enfoque y alcance de la investigación

La metodología establecida para el presente trabajo se enfocó en un análisis mixto; cualitativo para la determinación del estado actual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud

en el Trabajo en el sector hotelero de la localidad de Usaquén y cuantitativo para la determinación de los costos y beneficios del SG-SST en dichas organizaciones. Mediante el presente trabajo se buscó desarrollar un análisis documental de las organizaciones y el sistema de gestión, y con ello identificar los costos de prevención para finalmente establecer la relación de costo – beneficio, por lo tanto, se estableció que es un estudio correlacional.

5.2.Población y muestra

Para el desarrollo del estudio, se seleccionó la localidad de Usaquén en donde se ubican 62 hoteles, es decir 11.1% de la oferta hotelera de la ciudad de Bogotá (Instituto Distrital de Turismo de Bogotá, 2018). Si bien, en dicha localidad no se ubica el mayor porcentaje de hoteles de la ciudad, sin embargo, si representa uno de los sectores de mayor costo en el servicio hotelero y turístico debido a que es una zona empresarial y es un sector de alto estrato.

La selección de la muestra es no probabilística por conveniencia teniendo en cuenta que a través de este método nos permite seleccionar una muestra que sea accesible y de fácil disponibilidad. De esta manera, se seleccionaron 3 organizaciones, teniendo en cuenta que sean empresas pequeñas, y a su vez la oferta laboral. Así mismo se tuvo en cuenta si la organización cumple con el sistema de seguridad social, y que al menos se encontraran en la etapa de diagnóstico del SG-SST, esto con el fin de contar con una base para nuestro estudio y aplicarla de manera conjunta en las organizaciones seleccionadas.

5.3.Instrumentos

Para el desarrollo del primer objetivo se utilizó instrumentos como observación y análisis documental y se empleó la herramienta de autoevaluación brindada por la Resolución 312 de

2019. La observación sistemática mediante la cual se recolecto la información necesaria a partir de los criterios establecidos en la Resolución 312 de 2019., esto permitió realizar desarrollar un análisis documental con el fin de establecer el estado actual del objeto de estudio, en este caso el avance en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El segundo objetivo del presente trabajo, está basado en la obtención de datos de accidentabilidad y ausentismo, por lo tanto, se manejaron herramientas de observación y análisis documental, sin embargo, en este caso, nos enfocamos directamente en los indicadores de las organizaciones respecto a accidentabilidad, enfermedades laborales y ausentismo.

El tercer objetivo, en donde se orienta al objeto de estudio, se utilizó una adaptación sobre la metodología de costo-beneficio planteada por la Organización de Estados Americanos – OEA, quienes mediante a través del Centro Regional de Seguridad y Salud Ocupacional – CERSSO (Organización de Estados Americanos OEA, s.f.), han desarrollarlo una herramienta con la cual se obtiene una evaluación de costo y beneficio del SG-SST. La CERSSO ha establecido un paso a paso como guía de su herramienta. Es esta se desarrollan actividades como estimación del riesgo, en donde se evalúa el nivel de riesgo de la organización y se identifican los principales riesgos de la misma. Seguido a esto se determinan las medidas preventivas y correctivas para la eliminación, mitigación o sustitución de dichos riesgos identificados. Teniendo en cuenta las medidas de prevención y los efectos, se desarrolla una valoración económica, es decir, se le dará valor monetario a cada ítem que representa costo, como exámenes médicos, capacitaciones y demás. A su vez se estiman los costos de los efectos como incapacidades, atenciones médicas, multas por incumplimiento, entre otros.

Una vez desarrollado los anteriores puntos se obtuvo la información necesaria para el análisis del costo – beneficio, que es la comparación de los costos de prevención y costos de efectos o consecuencias.

5.4.Procedimientos

Los instrumentos que se utilizaron para el desarrollo del presente trabajo, se seleccionaron de acuerdo a lo que se busca obtener con cada objetivo. La herramienta de autoevaluación brindada por la Resolución 312 de 2019, nos permitió identificar rápidamente el estado actual del SG-SST de las organizaciones a través de la observación y análisis de la documentación con la que cuenta la empresa y si es coherente a las necesidades de cada fase del SG-SST, desde el diagnóstico hasta la etapa de seguimiento y verificación. Por otra parte, a través del análisis de los indicadores de mencionados, registros de accidentabilidad y ausentismo, se buscó identificar las principales causas de accidentabilidad y enfermedades generales y laborales de cada organización, con ello, verificar si la implementación del SG-SST es adecuada y acorde a la organización.

Finalmente se desarrolló una adaptación basada en la herramienta propuesta por la CERSSO mediante la cual, inicialmente se identificó a través de la matriz de riesgos, si los controles son adecuados, de lo contrario se desarrollarán unas propuestas para la prevención de riesgos. Seguido a esto se realizó una valoración económica tanto de los costos por aspectos de accidentabilidad y ausentismo, y así mismo por actividades y requerimientos para la prevención de riesgos. Con lo anterior, se analizó la información con el fin de obtener la relación de costo – beneficio, en donde finalmente se dará a conocer a las organizaciones las ventajas económicas y legales de una adecuada implementación del SG-SST.

5.5. Análisis de información

Una vez que se utilizaron las herramientas y se desarrollaron las correspondientes actividades, se procedió a establecer inicialmente el porcentaje de implementación del SG-SST y con ello la identificación de las principales falencias de la organización al respecto y analizar si hay situaciones en común entre la población de estudio seleccionada. Seguido a esto, mediante el análisis de datos de accidentabilidad, ausentismo y enfermedad laboral, se establecieron los costos económicos. Por un lado, se buscó evaluar los gastos médicos por atención de accidentes y otros gastos indirectos de los mismos, y, por otra parte, los costos de actividades y medidas de prevención, con lo cual se desarrolló la relación de costo – beneficio, objeto del presente estudio.

5.6. Consideraciones éticas

Para el desarrollo del presente trabajo, se debió contar con autorizaciones por parte de las organizaciones objeto de estudio, para la obtención de datos, documentos, archivos y demás. Para ello, se explica en detalle las actividades y requerimientos del trabajo.

CAPITULO VI

Cronograma

En la tabla a continuación se estructura el cronograma de las actividades a realizar de acuerdo a la metodología planteada en el ítem anterior.

Tabla 1. Cronograma de actividades.

No.	Actividad	Tiempo (meses)	Producto*
------------	------------------	-----------------------	------------------

		Desde	Hasta	
1	Solicitud de autorización a hoteles a los cuales se aplicará la metodología	Mayo	Mayo	Verbal
2	Aplicación de herramienta de Res. 0312 de 2019 – Autoevaluación	Junio	Junio	Porcentaje de implementación del SG-SST
3	Verificación, análisis y evaluación de matriz de riesgos laborales	Junio	Junio	Matriz de identificación y evaluación de riesgos laborales (actualizada o verificada)
4	Verificación de reportes de accidentabilidad, incapacidades y ausentismos	Junio	Junio	Cuadro de identificación de principales causas de accidentes, incapacidades y ausentismos
5	Valoración económica por conceptos de accidentalidad, incapacidad y ausentismo	Julio	Julio	Cuadro de presupuesto por accidentabilidad según empresas
6	Valoración económica de actividades y requerimientos del SG-SST y prevención	Julio	Julio	Cuadro de presupuesto por actividades de prevención según empresas
7	Evaluación y análisis del costo – beneficio del SG-SST	Julio	Julio	Cuadro comparativo y análisis
8	Entrega final	Agosto	Agosto	Trabajo Final

Fuente: Autoras

CAPITULO VI

Presupuesto

En la tabla a continuación se representa el presupuesto para el desarrollo del presente trabajo, teniendo en cuenta que lo realizarán 3 personas, se usarán 2 equipos portátiles con internet, se desarrollaran mínimo 3 visitas a los hoteles para las actividades iniciales.

Tabla 2. Presupuesto.

RUBROS	Aportes de la convocatoria (Cofinanciación)	Aportes de contrapartida		TOTAL
	Presupuesto en Pesos	Efectivo presupuesto en Pesos	Especie	

1. Personal (x 3)	-	-	-	-
2. Equipos (portátiles x 2)	-	-	\$ 900.000	\$ 900.000
3. Software (internet x 2)	-	\$ 100.000	-	\$ 100.000
4. Materiales e insumos (Cuaderno, resma de papel, resaltador, esferos) (USB)	-	\$ 84.000	-	\$ 84.000
5. Viajes nacionales	-	-	-	-
6. Viajes internacionales*	-	-	-	-
7. Salidas de campo (transporte, almuerzo x 3 días)	-	\$ 144.000	-	\$ 144.000
TOTAL	-	\$ 328.000	\$900.000	\$ 1.228.000

Fuente: Autoras

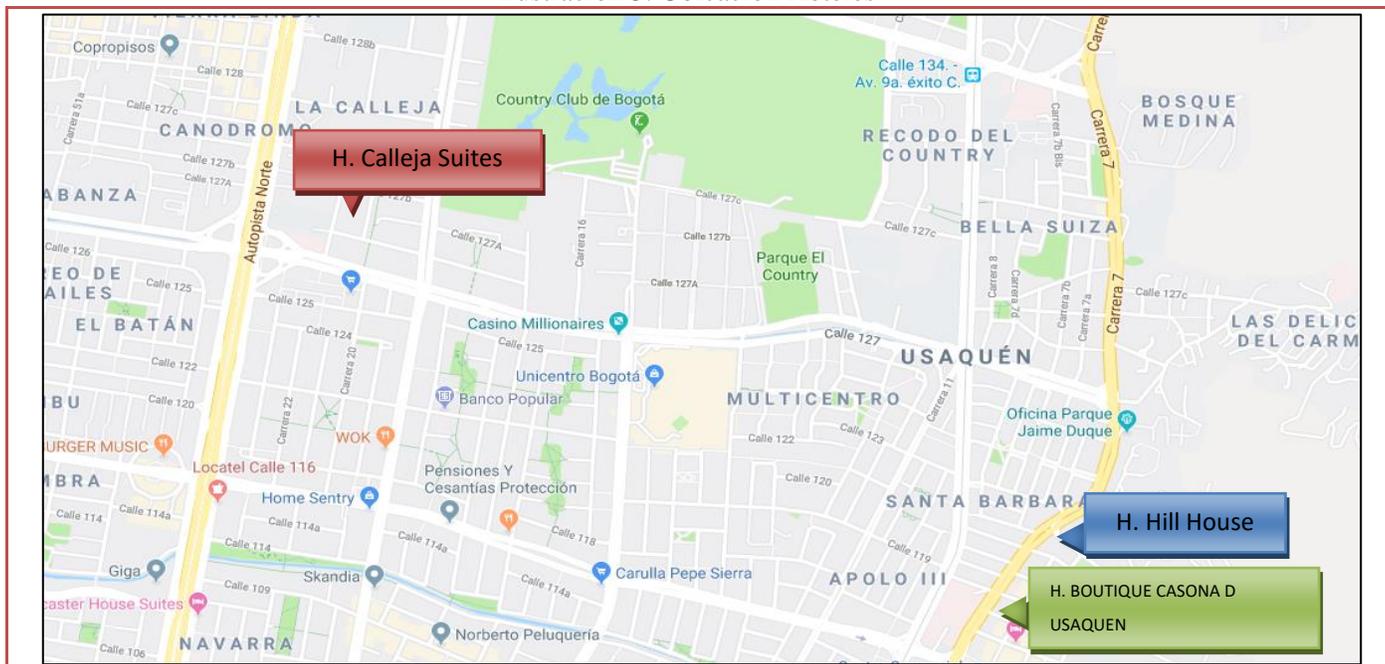
CAPITULO VIII

Resultados y análisis

Para el desarrollo del presente trabajo se tomaron como muestra 3 hoteles, los cuales son objeto para el análisis de la relación del costo beneficio en cuanto la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; al respecto de su ubicación dichos establecimientos se encuentran situados en la localidad de Usaquéen como se observa en la ilustración 3, para la selección de los hoteles se tuvo en cuenta que como mínimo cumplieran con las siguientes variables:

- Pago de sistema de afiliaciones y pago de Aseguradora de Riesgos Laborales.
- Se encontrarán como mínimo en la etapa de diagnóstico del SG-SST.
- Cantidad de personal entre 10 y 30 empleados.
- Estadísticas de ausentismos laborales del año 2018

Ilustración 3. Ubicación Hoteles



Fuente: Autoras

A continuación, se realiza una descripción de cada uno de los hoteles:

A. HOTEL HILL HOUSE

El hotel Hill House está ubicado en la Calle 120a # 6 – 54 en la localidad y barrio Usaquén. Este hotel ofrece servicios de hospedaje, restaurante y eventos. Con un total de 23 trabajadores y una capacidad de alojamiento de hasta 88 huéspedes.

Tabla 3. Datos Hotel Hill House

RAZÓN SOCIAL	J MAN SAS
CIUDAD	Bogotá D.C.
NIT	800160104-5
TELÉFONO	2133434
DIRECCIÓN	Cl. 120a #6-54
ARL	POSTIVA
TIPO DE RIESGO	2
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Alojamiento y Hospedaje

TIEMPO DE CONSTRUCCIÓN	Torre A 1995 Torre B 2005	
No DE SÓTANOS	1	
No DE NIVELES	8	

Fuente: Autoras

La distribución de la población trabajadores está establecida de la siguiente manera:

Tabla 4. Distribución de la Población. - Hotel Hill House

Área	No de Trabajadores	Horarios	Observaciones	Salarios Mensuales
Recepción	4	Lunes a Domingo 6 am – 2 pm 2 pm -10pm 10 pm – 6am	Manejan turnos rotativos	\$ 1.050.000
Camarería	5	Lunes a Domingo 3 en el día 6 – 2 12 am a 8pm	Rotación personal para descanso	\$ 840.000
Administrativos	4	Lunes a sábado 8am – 5pm	Director Operativo, costos, contador comercial	\$ 2.850.000 (D.O.) \$ 1.800.000 (Comer.) \$ 1.500.000 (Costos) \$ 1.500.000 (Costos)
Alimentos y bebidas	3 meseros 3 cocineros (Uno de ellos es el Chef)	Lunes a Domingo 6 am - 2 pm 2 pm -10 pm	De acuerdo a eventos	\$ 900.000 (Meseros) \$ 1.000.000 (Cocin.) \$ 1.400.000 (Chef)
Personal de Seguridad	3	Lunes a Domingo 6am a 6pm	Rotación 2 días - 2 noches Este servicio es un tercero	Este servicio es prestado por la empresa fortox.

Mantenimiento	1	Lunes a sábado 7am– 4pm	\$ 960.000
---------------	---	----------------------------	------------

Fuente: Autoras

El hotel tiene los servicios de lavandería sub contratados para el lavado de la lencería de las habitaciones; si este servicio es requerido por parte de los huéspedes se cuenta con un área para el lavado y secado, esta función la desarrolla una camarera.

B. HOTEL CALLEJA SUITES

El hotel Calleja Suites se encuentra ubicado en la Carreta 21 # 127-68, Bogotá en la localidad de Usaquén en el barrio La calleja, prestan los servicios hospedaje y alimentación; en la actualidad trabajan 23 personas y con una capacidad de alojamiento de alrededor de 60 personas, así mismo este establecimiento hace parte de una cadena hotelera conocida como Best Western.

Tabla 5. Datos Hotel Calleja Suites

RAZÓN SOCIAL	STANZIA CALLEJA SAS	
CIUDAD	Bogotá D.C.	
NIT	901.596.559-7	
TELÉFONO	6485277	
DIRECCIÓN	Carreta 21 # 127-68	
ARL	SURA	
TIPO DE RIESGO	2	
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Alojamiento y Hospedaje	
No DE SÓTANOS	2	

No DE NIVELES	4
---------------	---

Fuente: Autoras

La distribución de la población trabajadores está organizada de la siguiente manera.

Tabla 6. Distribución de la Población. - Hotel Calleja Suites

Área	No de Trabajadores	Horarios	Observaciones	Salarios Mensuales
Recepción	4	Lunes a Domingo 6 am – 2 pm 2 pm -10pm 10 pm – 6am	Manejan turnos rotativos	\$ 1.100.000
Botones	2	Lunes a Domingo 6 am – 2 pm 2 pm -10pm	Manejan turnos rotativos	\$ 870.000
Camarería	4	Lunes a Domingo 6 am – 4 pm	Rotación personal para descanso, están distribuidas en camarera y ama de llaves	\$ 950.000
Lavandería	2	Lunes a Domingo 7 am – 5 pm	Una persona realiza el lavado y secado	\$ 950.000
Administrativos	5	Lunes a Viernes 8am – 6pm	Corresponde al gerente, contabilidad, comercial y operativos	\$ 3.100.000 (Gerente) \$ 1.800.000 (Operativos 2 personas) \$ 1.800.000 (Com.) \$ 1.600.000 (Cont.)
Alimentos y bebidas	2 meseros 3 cocineros	Lunes a Domingo 6 am - 2 pm	Para desayunos, almuerzo y cenas	\$ 950.000

		2 pm -10 pm 7am - 3pm		
Mantenimiento	1	Lunes a sábado 8am-5 pm		\$ 950.000

Fuente: Autoras

C. HOTEL BOUTIQUE CASONA D USAQUEN

El hotel Casona de Usaquéen está ubicado en la Calle 117 # 6 – 27 en la localidad de Usaquéen. Este hotel ofrece servicio de hospedaje y alimentación a la habitación. Con un total de 17 trabajadores y una capacidad de hasta 45 huéspedes.

Tabla 7. Datos Hotel Boutique Casona D Usaquéen SAS

RAZÓN SOCIAL	HOTEL BOUTIQUE CASONA D USAQUEN SAS	
CIUDAD	Bogotá D.C.	
NIT	901.117.403-7	
TELÉFONO	4686626	
DIRECCIÓN	Cl. 117 # 6 -27	
ARL	POASITIVA	
TIPO DE RIESGO	2	
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Alojamiento y Hospedaje	
No DE SÓTANOS	0	
No DE NIVELES	3	

Fuente: Autoras

La distribución de la población trabajadores está organizada de la siguiente manera.

Tabla 8. Distribución de la Población. - Hotel Boutique Casona D Usaqué SAS

Área	No de Trabajadores	Horarios	Observaciones	Salarios Mensuales
Recepción	4	Lunes a Domingo 6 am – 2 pm 2 pm -10pm 10 pm – 6am	Manejan turnos rotativos	\$ 980.000
Camarería	4	Lunes a Domingo 7:30 am y 5:30	Rotación personal para descanso	\$ 870.000
Alimentos y Bebidas	4	Lunes a Domingo 7:30 am y 5:30	Mesero y Cocinero	\$ 900.000
Administrativos	5	Lunes a sábado 6 am – 2 pm 2 pm -10pm	Administrador, comercial y Contador	\$ 2.000.000 (Adm.) \$ 1.300.000 (Comer.) \$ 1.500.000 (Cont)

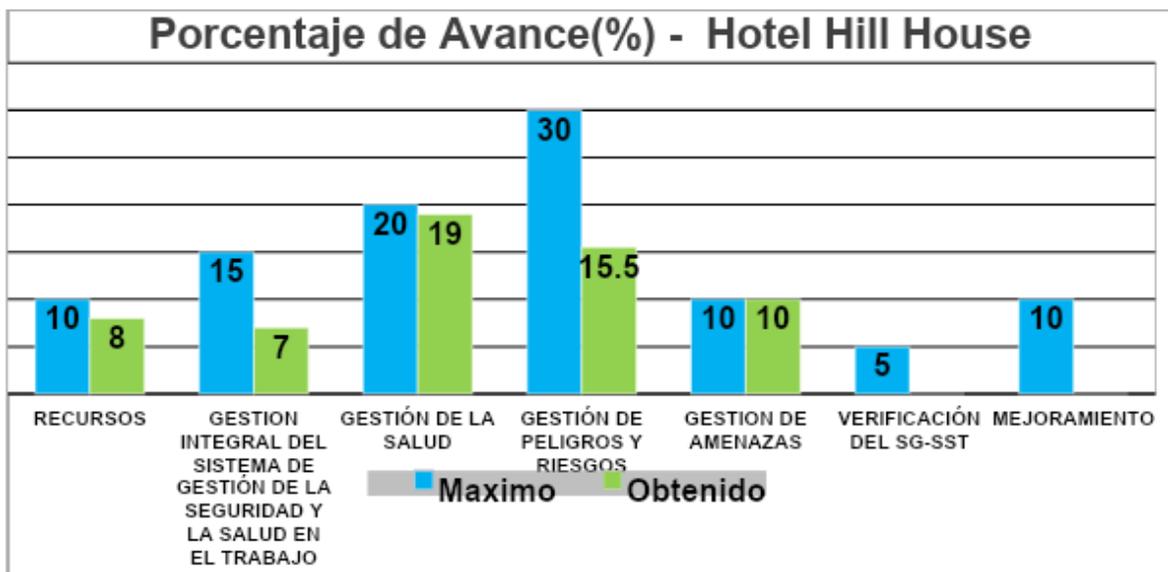
Fuente: Autoras

7.1. Nivel de implementación del SG-SST

Con el fin de lograr establecer el estado inicial de la implementación del SG-SST de cada una de las empresas, se realizó un diagnóstico inicial mediante la herramienta de la ARL Sura para la autoevaluación del SG-SST basado en los estándares mínimos del Decreto 0312 de 2019.

De acuerdo al Anexo 1 Diagnostico Hotel Hill House, se evidencia que la implementación del SG-SST en esta empresa es incompleta pues el puntaje obtenido de la herramienta de diagnóstico es de 59,5% lo cual se cataloga como un estado “CRITICO” debido a la falta de evidencia que garantice el cumplimiento de todos los numerales. La empresa no cuenta con sistema de gestión adecuado y acorde a la naturaleza de la empresa, ha desarrollado las actividades y requerimientos básicos del sistema de gestión, como la política y objetivos, sin embargo, es carente de aspectos importantes como la planeación anual del sistema, estandarización de las tareas de riesgo y la verificación y mejora del mismo, pues no se ha desarrollado una auditoria al sistema ni una revisión gerencial. Los resultados obtenidos del Diagnostico se ilustran en la Gráfica 1.

Gráfica 1. Porcentaje de Avance (%) - Hotel Hill House

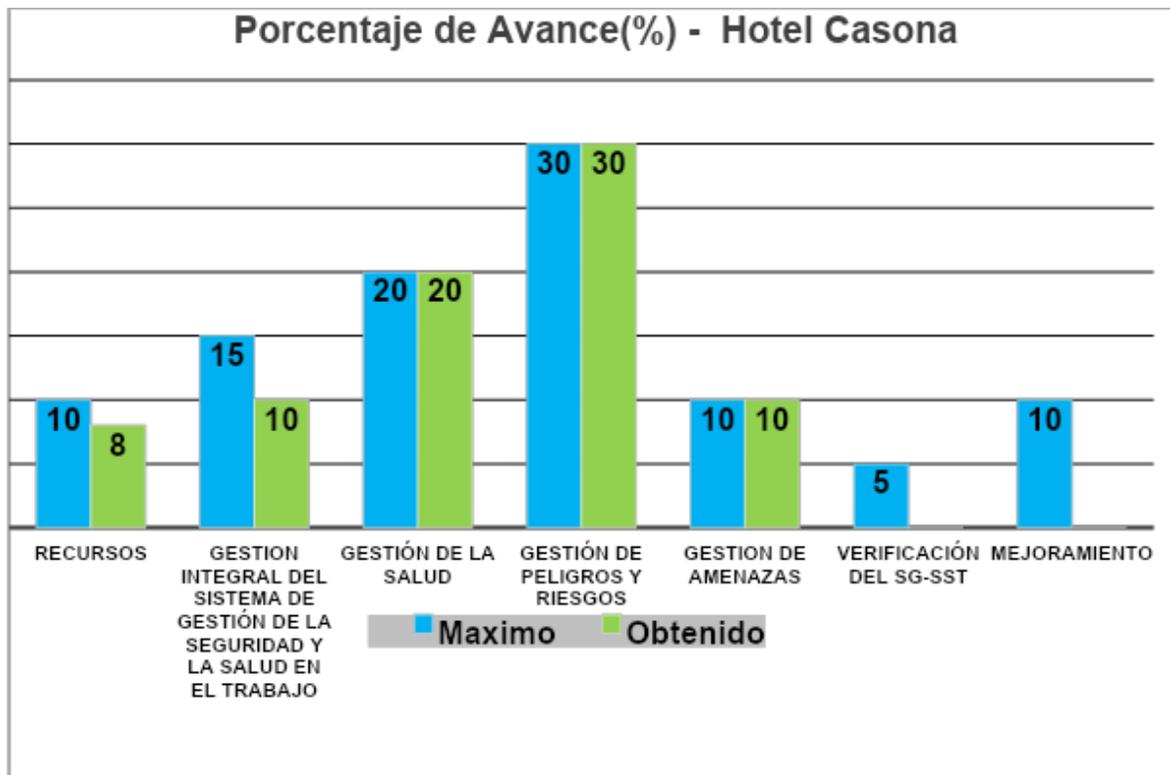


Fuente: Autoras

En el Anexo 2 Diagnostico Hotel Casona de Usaqué, se pudo analizar que está en un nivel de implementación moderadamente aceptable, con un puntaje de 78% de acuerdo a los criterios de evaluación de la herramienta de diagnóstico, es importante que la organización inicie las fases de verificar y actuar para lograr la mejora continua del sistema, identificar las fallas y ejecutar

acciones de mejora, esto se desarrolla mediante los planes de auditorías y las revisiones gerenciales con el fin de evidenciar el cumplimiento de los requisitos y evaluar objetivamente la implementación del Sistema, igualmente, es importante que la organización incorpore a sus proveedores en el sistema de gestión mediante procedimientos y requisitos de adquisiciones o compras, con lo que se garantice que dichas partes cumplen con los requisitos legales y se desarrolle una responsabilidad compartida frente al SG-SST. En la *Gráfica 2* se evidencia el porcentaje de avance del Hotel Boutique Casona D Usaquéen.

Gráfica 2. Porcentaje de Avance (%) - Hotel Boutique Casona D Usaquéen

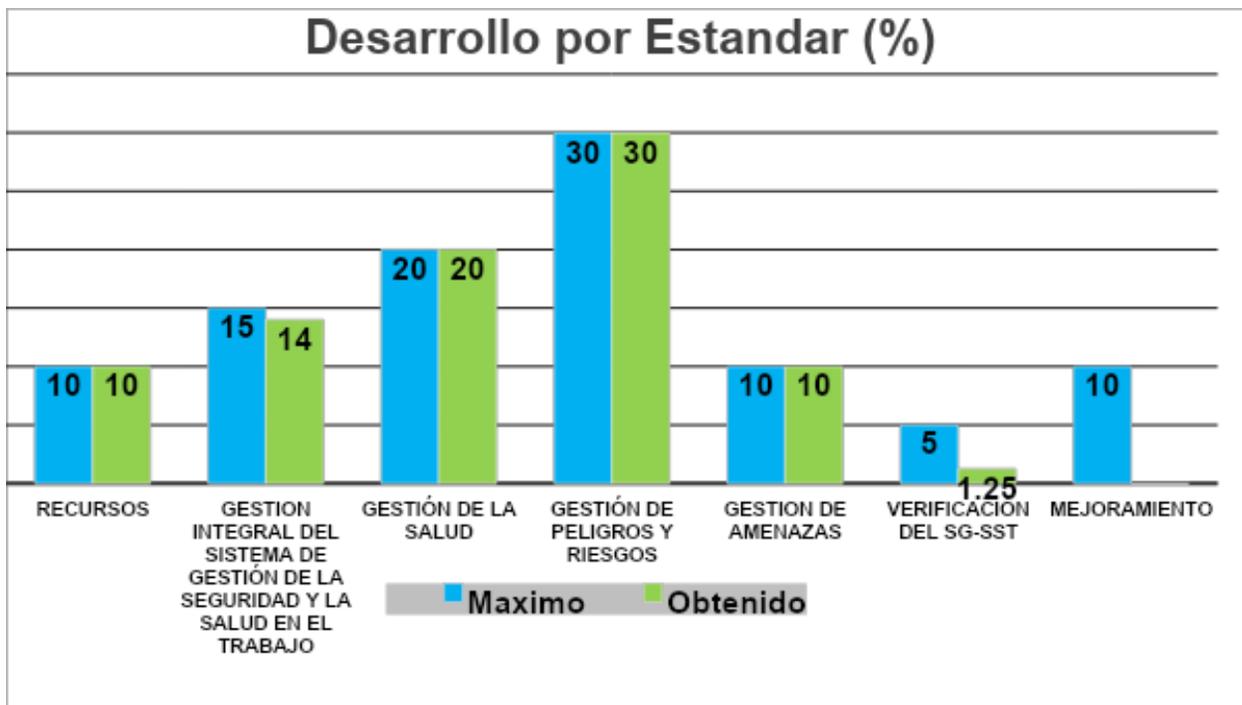


Fuente: Autoras

Finalmente, en el Anexo 3 Diagnostico Hotel Calleja Suites, se identificó que este hotel tiene un porcentaje de implementación mayor, con un puntaje de 85.25% que lo clasifica en un nivel aceptable. A diferencia de las anteriores, esta empresa tiene documentado procedimientos

de gestión al cambio y realiza evaluación de sus proveedores para la adquisición de suministros. Sin embargo, se evidencia un aspecto en común entre los tres hoteles seleccionados respecto a las fases de verificar y actuar, pues no se llevan procesos de revisión y auditorías que permitan un análisis detallado y objetivo del desarrollo del sistema de gestión y que faciliten la formulación de acciones correctivas y planes de mejora frente al mismo. En la siguiente gráfica se refleja el porcentaje de avance del Hotel Calleja Suites:

Gráfica 3 Porcentaje de Avance (%) - Hotel Calleja Suites



Fuente: Autoras

7.2. Revisión de la identificación y evaluación de peligros y riesgos

Se realizó la revisión de las matrices de Identificación y Evaluación de peligros y riesgos para cada uno de los hoteles, identificándose que en dichas matrices emplearon la metodología

de la GTC 45:2012; para el análisis de los riesgos identificados se asociaron bajo los siguientes criterios:

- Cargos: se identificó que en los 3 hoteles se presentan cargos similares, en donde realizan tareas muy específicas que permite realizar la asociación por este ítem.
- Peligros: se identificó que se presentan factores de peligro similares, dado a que se emplea de manera generalizada la GTC 45:2012.
- Niveles de riesgo (NR): este ítem permite identificar cual es el nivel de riesgo por lo tanto se toman los datos resultantes de las matrices de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 9. Niveles de Riesgo

Nivel de riesgo	Valor de NR	Significado
I	4 000 - 600	Situación crítica. Suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente.
II	500 - 150	Corregir y adoptar medidas de control de inmediato. Sin embargo, suspenda actividades si el nivel de riesgo está por encima o igual de 360.
III	120 - 40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es aceptable.

Fuente: GTC45:2012

Nota: se toman los datos de Nivel de riesgo, de acuerdo a la aceptabilidad del riesgo.

Se pudo evidenciar que los hoteles tienen diferentes áreas, las cuales se encuentran divididas en tareas y responsabilidades específicas lo que permite puntualizar en los riesgos con mayor precisión, así mismo los cargos están definidos para cumplir con las siguientes actividades:

- Recepción: el objetivo es gestionar las reservas y los servicios requeridos por los clientes duran la estadía.
- Camarería: responsables de la limpieza general y profunda de las habitaciones y las áreas comunes.

- Mantenimiento: se encarga de la conservación y limpieza específica de las habitaciones y áreas en general garantizando que estén en óptimas condiciones de pintura, reparaciones y restauraciones de índole eléctricas, hidráulicas y locativas.
- Alimentos y Bebidas: Se encargan de todo el servicio referente a comidas y bebidas desde la preparación, servicio a la mesa y limpieza de las respectivas áreas.
- Lavandería: se encargan de lavar y guardar la lencería y demás ropas de acuerdo a la tasa de generación y los servicios específicos según el hotel, como se describió anteriormente este servicio está tercerizado.

De acuerdo a lo anterior los resultados se resumen en las siguientes gráficas, con el propósito de presentar los datos de forma agrupada de acuerdo de los riesgos predominantes en los diferentes cargos que se desarrollan en los hoteles de estudio.

a) Cargo Área de Cocina

Para este cargo se identificó que las personas desempeñan las funciones de chef, cocineros y meseros quienes desarrollan funciones correspondientes a:

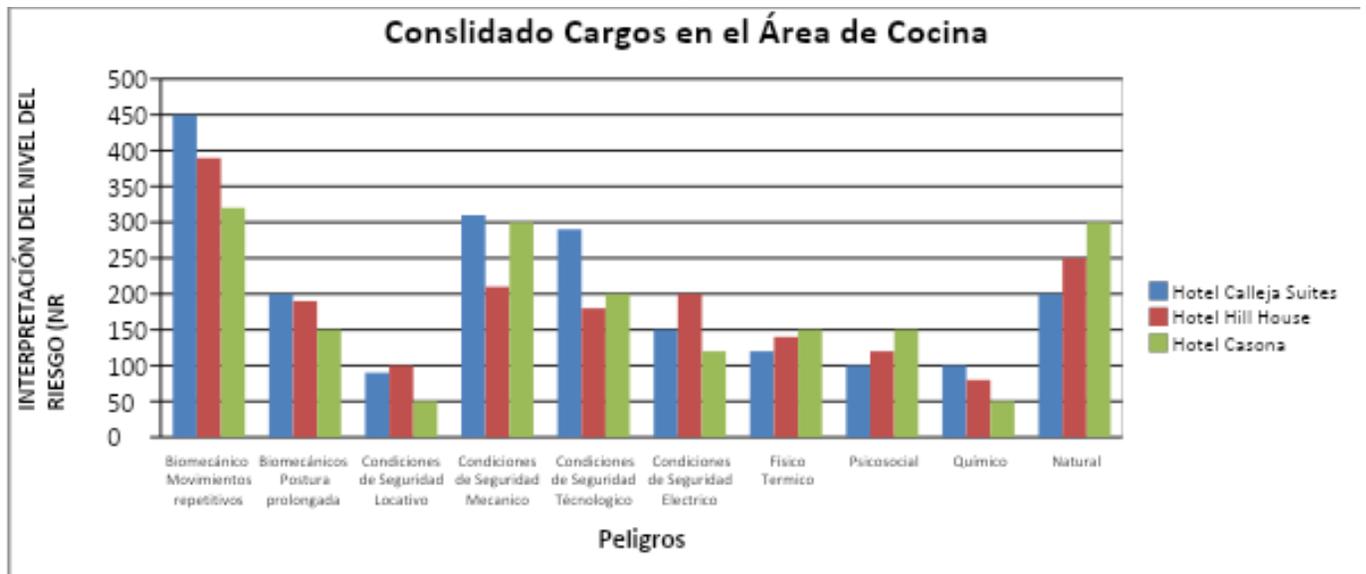
- Preparación y Manipulación de alimentos: manejo de utensilios de cocina, manejo de inventarios, cocción de alimentos.
- Aseo y Desinfección del Restaurante
- Atención al cliente
- Montaje de restaurante dependiendo la necesidad.

En la siguiente gráfica, se ilustran que los niveles de riesgos son de carácter No Aceptable o Aceptable con control específico, los cuales corresponden a:

- *Biomecánico por movimientos repetitivos*: por limpieza de las áreas, picar o cortar los alimentos y servir las comidas.
- *Biomecánicos por postura prolongada* por jornadas de pie.
- *Condiciones de Seguridad*: de tipo locativo causa la generación de caídas al mismo nivel causadas por los pisos mojados mientras las limpiezas o alimentos en el suelo.
- *Condiciones de Seguridad*: de tipo mecánico por la por la manipulación de máquinas, cuchillos y aparatos para cortar vajillas de vidrio o cerámica.
- *Condiciones de Seguridad*: de tipo Eléctrico por contacto con corriente eléctrica por la manipulación de equipos energizados, licuadoras, tostadora, wafleras etc.
- *Condiciones de Seguridad*: de tipo tecnológico por manipulación de materiales combustibles, equipos energizados y red de gas natural.
- *Físico*: por Contacto térmico (Superficie caliente), por la exposición a hornos, fogones y aceites calientes e inclusive alimentos y platos.
- *Psicosocial*: generado por la alta demanda de concentración y atención prepara orden correcta con las especificaciones del cliente
- *Químico*: causado por el contacto con sustancias químicas de limpieza y desinfección
- *Natural*: se pueden generar por Sismos, terremotos o inundaciones.

Existe un riesgo asociado en su mayoría al cargo de los meseros expuesto riesgo biomecánico por manipulación de cargas, debido que dentro de sus funciones está el alistamiento del restaurante, de los salones cuando hay eventos por tanto ellos hacen el levantamiento de mesas, sillas y tarimas.

Gráfica 4. Consolidado Cargos en el Área de Cocina



Fuente: Autoras

En relación a las medidas preventivas o controles que han desarrollado los hoteles de acuerdo a las matrices, adicionalmente se complementa en el caso que las medidas no sean las suficientes, como resultado se presenta la siguiente tabla.

Tabla 10. Medidas Preventivas para el Área de Cocina

RIESGOS	NIVEL DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	PROPUESTAS /OBSERVACIONES
Biomecánico <u>Movimientos Repetitivos</u>	Aceptable Con Control	Realizar pausas activas durante la jornada laboral. Inspecciones a los puestos de trabajo. Sensibilización en: Higiene postural	—
Biomecánico <u>Carga estática de pie</u>	Aceptable Mejorable	Realizar pausas activas durante la jornada laboral. Inspecciones a los puestos de trabajo. Sensibilización en: Condiciones osteomusculares	—

Condiciones de Seguridad <u>Locativo</u>	Aceptable Mejorable		
Condiciones de Seguridad <u>Mecánico</u>	Aceptable Con Control	Sensibilización en manejo de herramienta corto punzante enfocado a cocina	—
Condiciones de Seguridad <u>Eléctrico</u>	Aceptable/ Mejorable	Sensibilización sobre orden y aseo	—
Condiciones de Seguridad <u>Tecnológico</u>	Aceptable Con Control	Suministro y mantenimiento de extintores Solkaflam en ambas oficinas y equipo de primeros auxilios.	Realizar inspecciones periódicas generales y específicas a áreas de trabajo, red de gas natural, estufas.
Físico <u>Térmico</u>	Aceptable Mejorable	Ventilación artificial	
Psicosocial	Aceptable Mejorable	Capacitaciones de manejo de clientes comunicación asertiva y Cómo manejar las quejas o reclamos del cliente.	Técnicas de Meditación para reducir estrés ansiedad y tensión- Ejercicio físico para proteger de los efectos dañinos del estrés y aumentar la resistencia al estrés).
Químico	Aceptable Mejorable	Uso de guantes de caucho para la manipulación de químicos, Sensibilización en gestión del riesgo químico	tapa bocas industrial
Natural	Aceptable Mejorable	Señalización de las vías de evacuación. Sensibilización prevención y atención de emergencia	Capacitar Brigadistas. Realizar simulacros

Fuente: Autoras

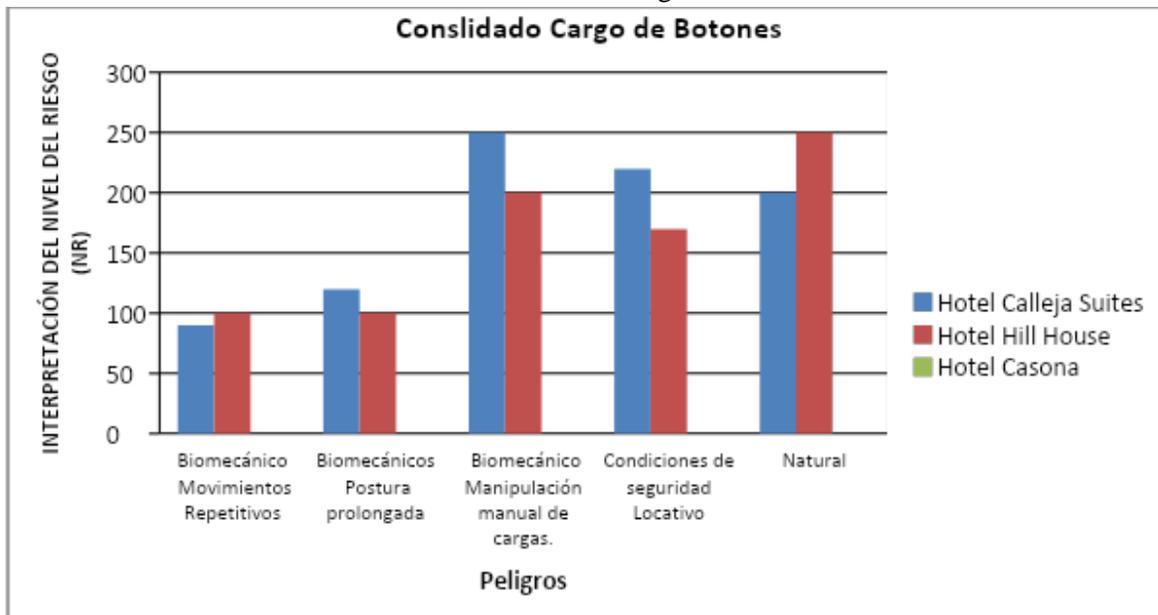
b) Cargo Botones

Para el caso del cargo de botones, se identificó que este solo existe para los hoteles Calleja Suites y Hill House, los cuales tienen definida una actividad específica de: Recibir y llevar equipaje de clientes a las habitaciones.

Dentro de los riesgos identificados corresponden básicamente a peligros de índole biomecánico, condiciones de seguridad, naturales; los niveles de riesgos son de carácter No Aceptable o Aceptable con control específico como predominante.

- Biomecánico: Corresponde a Movimientos Repetitivos, por las actividades de barrer la recepción.
- Biomecánico: postura prolongada de pie durante la jornada laboral con pocos tiempos de descanso
- Biomecánico: se genera por el levantamiento y manipulación manual de cargas correspondientes al equipaje de los huéspedes.
- Condiciones de seguridad- locativo: se genera por el Desplazamientos por diferentes áreas, pisos húmedos o en mal estado, escaleras para accesos a los diferentes pisos o áreas del hotel.
- Natural: se pueden generar por Sismos, terremotos o inundaciones.

Gráfica 5.Consolidado Cargo de Botones



Fuente: Autoras

En cuanto a las medidas preventivas identificadas se ilustran en la siguiente tabla de acuerdo a los riesgos y peligros asociados.

Tabla 11. Medidas Preventivas para el Cargo de Botones

RIESGOS	NIVEL DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	PROPUESTAS /OBSERVACIONES
Biomecánico <u>Movimientos Repetitivos</u>	Aceptable Mejorable	Realizar pausas activas y pequeños estiramientos. Sensibilización en higiene postural	—
Biomecánico <u>Carga estática de pie</u>	Aceptable Mejorable	Realizar pausas activas y pequeños estiramientos. Sensibilización en higiene postural	—
Biomecánico <u>por manipulación de cargas</u>	Aceptable Con Control	Capacitaciones sobre la correcta manipulación manual de carga	Procedimiento de seguridad donde se establezca el peso máximo que puede cargar una persona. Adquisición de un carrito de equipaje.
Condiciones de Seguridad <u>Locativo</u>	Aceptable Con Control	Señalización y advertencia de pisos húmedos	Instalar cinta antideslizante en escaleras.
Naturales	Aceptable/ Mejorable	Señalización de las vías de evacuación. Sensibilización prevención y atención de emergencia	Capacitar Brigadistas. Realizar simulacros

Fuente: Autoras

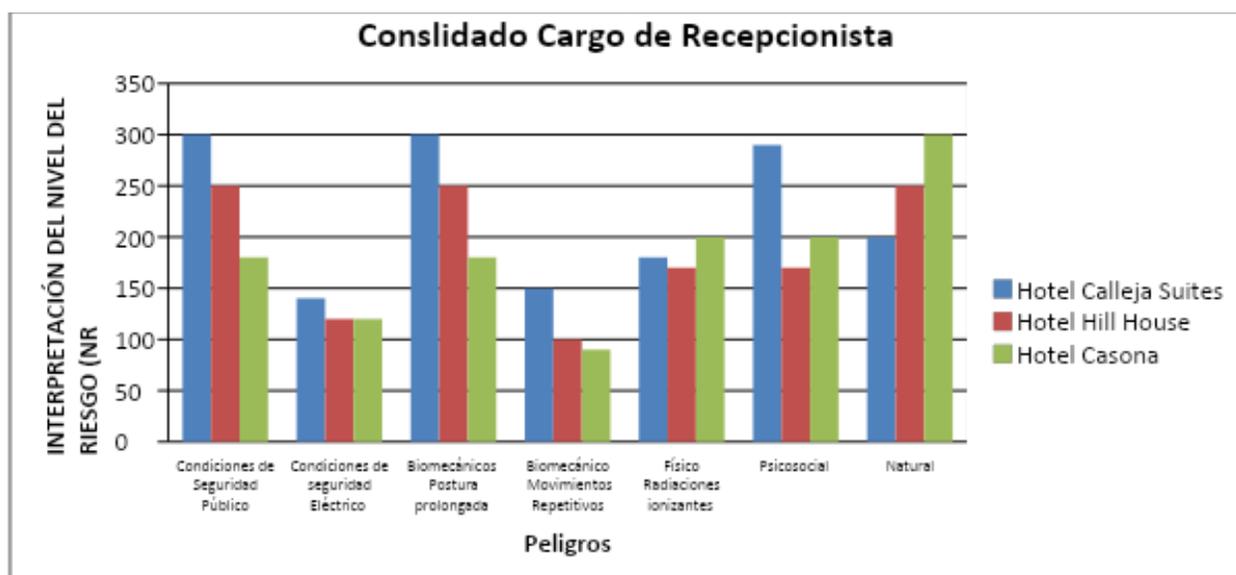
c) Cargo Recepción

Para el cargo de recepción se presenta como elemento importante el horario, debido a que es la única área que trabaja las 24 horas y todos los días del año, las actividades que se desarrollan allí, corresponden básicamente a la atención de visitantes y huéspedes cuyas funciones son la realización de check in, check out, manejo de reservas, facturación al cliente y contestar teléfonos.

Los riesgos fueron calificados en su mayoría por los hoteles de carácter No Aceptable o Aceptable con control específico, a continuación, se relacionan:

- *Condiciones de Seguridad:* de tipo publico generado por la recaudación de dineros durante las actividades de la recepción (check in – check out), este personal está expuesto a robos o atracos.
- *Condiciones de seguridad:* tipo eléctrico Contacto con electricidad de baja tensión por equipos de oficina con líneas energizadas.
- *Biomecánico:* se presenta por posturas prolongadas de pie, debido a que el personal en su mayoría de tiempo permanece de pie para la atención de huéspedes, se presenta en los 3 hoteles un diseño incorrecto del puesto de trabajo.
- *Biomecánico:* se presente por movimiento repetitivo mano-muñeca por las actividades que implican digitación de información y manipulación del mouse.
- Físico: radiaciones ionizantes por los altos brillo en las pantallas de visualización de datos.
- *Psicosocial:* condición de la tarea contacto con clientes / atención al público alta demanda de concentración y atención para dar respuesta a las llamadas telefónicas
- *Natural:* se pueden generar por Sismos, terremotos o inundaciones.

Gráfica 6. Consolidado Cargo Recepcionista



Fuente: Autoras

En efecto las medidas preventivas para el control de los riesgos se describen a continuación:

Tabla 12. Medidas Preventivas para el Área de Recepción

RIESGOS	NIVEL DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	PROPUESTAS /OBSERVACIONES
Condiciones de Seguridad: <u>Público</u>	Aceptable Con Control	Capacitación y Sensibilización sobre medidas de seguridad sobre el peligro público.	
Condiciones de seguridad <u>Eléctrico</u>	Aceptable/ Mejorable	Evitar sobrecargas eléctricas en las tomas eléctricas y el uso de extensiones/	Sensibilización sobre seguridad en las oficinas Señalización de toma corrientes y zonas de riesgo eléctrico

			Entubar el cableado de los equipos de cómputo, cable espiral Despejar la zona de riesgo eléctrico ubicado en el archivo de materiales combustibles (papel, madera).
Biomecánico <u>Prolongadas De Pie</u>	Aceptable Con Control	capacitación de higiene postural	Suministro de sillas ergonómicas con regulación en altura, base soporte de portátil, base elevadora del monitor y apoya pies.
Biomecánico <u>Movimiento Repetitivos</u>	Aceptable/Mejorable	Programa de pausas activas con ejercicios para evitar el túnel carpiano y estiramiento muscular, capacitaciones de higiene postural	
Físico <u>Radiaciones Ionizantes</u>	Aceptable/Mejorable	Realizar pausas activas	La pantalla a la distancia de sus ojos que le resulte más confortable, especialmente para la lectura de documentos. Mantenga limpia la pantalla y, en su caso, el filtro antirreflejo.
Psicosocial <u>Condición De La Tarea</u>	Aceptable Con Control	Capacitaciones de manejo de clientes comunicación asertiva y Cómo manejar las quejas o reclamos del cliente.	Técnicas de Meditación para reducir estrés ansiedad y tensión-Ejercicio físico para proteger de los efectos dañinos del estrés y aumentar la resistencia al estrés).
Naturales	Aceptable/Mejorable	Señalización de las vías de evacuación. Sensibilización prevención y atención de emergencia	Capacitar Brigadistas. Realizar simulacros

Fuente: Autoras

d) Cargo del Área de Camarería

En el área de camarería se identificó que en los tres establecimientos se desarrollan actividades relacionadas con las labores de limpieza y desinfección en las habitaciones y áreas

asignadas (Áreas comunes, lobby, baños), en algunos casos como el hotel Calleja Suites realizan labores de lavandería de los huéspedes, respecto a este punto se aclara que los 3 hoteles tienen tercerizado el lavado de lencería.

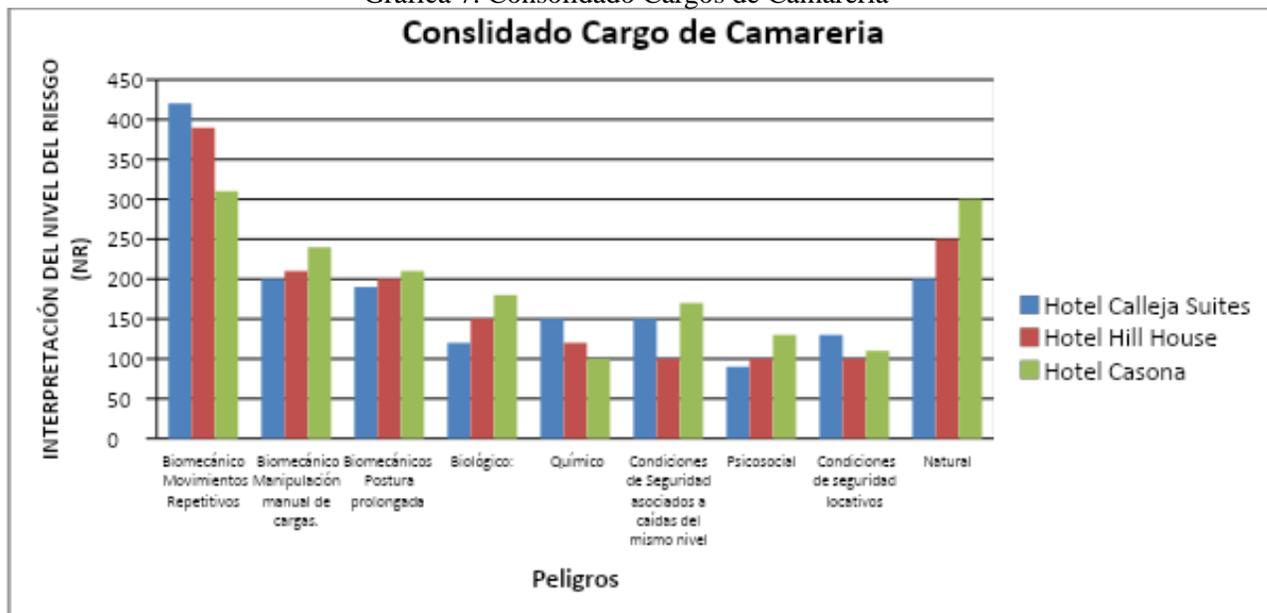
En relación a los riesgos identificados se evidencio que los riesgos están asociados a:

- *Biomecánicos por movimientos repetitivos*, manejo de cargas y posturas prolongadas, dichos factores de riesgos están asociados a los esfuerzos por levantamiento de pesos repetidamente, inclinarse, agacharse para limpiar las habitaciones, baños, cambio de lencería, aspirar alfombras y empujar los carros de limpieza. Movimientos repetitivos de flexión de brazos y codos y de torsión de tronco al barrer /movimientos repetitivos de mano-muñeca y de flexión de brazo al sacudir manipulación manual de carga o rodar objetos pesados (muebles, colchones o duvet para cama) y baldes de agua
- *Biológico*: contacto microorganismos tipo hongos, bacterias, virus, fluidos (sangre u orina) o excrementos por Limpieza y desinfección de habitaciones, baños y manipulación de manipulación de la ropa o lencería de habitación sucia y por el manejo de los residuos que son generados por los huéspedes y los fluidos que se pueden encontrar dentro de las habitaciones.
- Se presenta un riesgo químico, debido a que para la limpieza de las habitaciones se requiere emplear productos que entre sus componentes presentan riesgo de generar dermatitis, problemas respiratorios, a causa que algunos de estos contienen hipocloritos y amoniacos, polvos inorgánicos levantados al barrer y sacudir
- *Condiciones de Seguridad* asociados a caídas del mismo nivel, este factor es generado a causa de pisos mojados de los baños y otras áreas que originan resbalones.

- *Psicosocial:* Organización del trabajo: Sobrecarga y presión por plazos urgentes para la ejecución de la labor (cuando llega la hora del check- in o se necesita una habitación lista con urgencia). Adicionalmente se encuentran riesgos asociados de índole psicosocial los cuales están relacionados a la jornada rutinaria y eficacia que solicitan por la demanda de habitaciones requeridas en un tiempo específico.
- *Condiciones de seguridad locativos:* desplazamientos por pisos húmedos escaleras y obstáculos (muebles de las habitaciones)

De acuerdo a lo analizado este cargo evidencia que se prestan diversos riesgos, como se evidencia en la siguiente grafica se observa que los tres establecimientos presentan los mismos riesgos y con ponderaciones de calificación de carácter No Aceptable o Aceptable con control específico.

Gráfica 7. Consolidado Cargos de Camarería



Fuente: Autores

Tabla 13. Medidas Preventivas para el Área de Camareras

RIESGOS	NIVEL DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	PROPUESTAS /OBSERVACIONES
<u>Biomecánicos Movimientos repetitivos</u>	Aceptable Con Control		
Biomecánicos <u>por manipulación de cargas</u>	Aceptable Con Control	Inspecciones periódicas a las ruedas de los carros que deben estar adecuadamente mantenidas, engrasadas y evitar la corrosión	procedimiento de seguridad donde establezca el peso/ capacitaciones de trabajo seguro
Biomecánica <u>Prolongadas De Pie</u>	Aceptable Con Control	programa de pausas activas y estiramiento muscular / capacitaciones de higiene postural / realizar exámenes médicos periódicos / implementar SVE Osteomuscular	
Químico	Aceptable Con Control	Sustancias químicas / etiquetado de las sustancias químicas / hoja de seguridad de las sustancias químicas	Guantes de caucho o guantes de nitrilo largos /tapa bocas industrial
Condiciones de Seguridad caídas del mismo nivel	Aceptable Con Control		Uso de insumos de fácil secado, dotación con zapatos antideslizantes.
Condiciones de seguridad: Locativo	Aceptable Mejorable	dotar de zapatos antideslizantes	capacitar sobre marcha segura y recomendaciones de seguridad/Instalar cinta antideslizante en escala/Mantenimiento, orden y aseo de áreas y condiciones locativas del hotel
Condiciones locativas	Aceptable Mejorable		Mantenimiento, orden y aseo de áreas y condiciones locativas del hotel /Implementación de inspecciones mensuales de orden y aseo/ Señalización de piso mojado / Instalar cinta antideslizante en escala/capacitar sobre marcha segura y recomendaciones de seguridad.

Psicosocial <u>Condición De</u> <u>La Tarea</u>	Aceptable Mejorable		programa de vigilancia epidemiología de factores psicosociales existentes /Capacitación prevención del riesgo psicosocial y manejo del estrés/relajación y pausas activas
biológico	Aceptable Mejorable	dotar los baños con jabón para manos /dotar a los trabajadores con gel antibacterial personal / realizar capacitaciones sobre el lavado de manos / campañas de inmunización	
Naturales	Aceptable Mejorable		

Fuente: Autoras

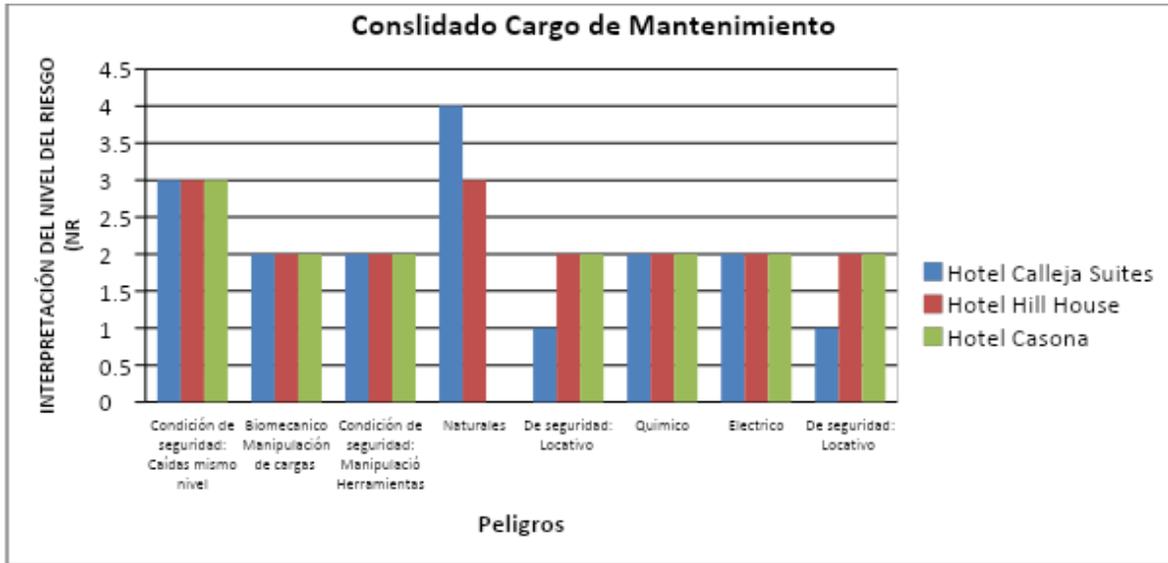
e) Cargo Área de Manteamiento

En cuanto a las personas que desarrollan el cargo de mantenimiento, básicamente son los encargados de realizar actividades con pintura, reparaciones locativas, montajes y restauración y ajustes a las habitaciones.

Para el cargo de mantenimiento se observó en las matrices que los riesgos a los que están expuestos están relacionados con manejo de productos químicos que corresponde a la manipulación de pinturas las cuales en su mayoría contienen disolventes los cuales generan problemas a la salud.

Otros de los riesgos se encuentran los correspondientes en materia biomecánico, a la permanente manipulación de cargas, pues en las mayorías de los casos las habitaciones requieren reparaciones y ajustes por tanto el personal debe mover mobiliario.

Gráfica 8. Consolidado Cargo de Mantenimiento



Fuente: Autoras

Tabla 14. Medidas Preventivas para el Área de Cocina

RIESGOS	NIVEL DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	PROPUESTAS /OBSERVACIONES
Biomecánico <u>Movimientos Repetitivos</u>	Aceptable Mejorable	Realizar pausas activas y pequeños estiramientos. Sensibilización en higiene postural	
Biomecánico <u>Carga estática de pie</u>	Aceptable Mejorable	Realizar pausas activas y pequeños estiramientos. Sensibilización en higiene postural	
Biomecánico <u>por manipulación de cargas</u>	Aceptable Mejorable	Capacitaciones sobre la correcta manipulación manual de carga	Procedimiento de seguridad donde se establezca el peso máximo que puede cargar una persona.

			Adquisición de un carrito de equipaje.
Condiciones de Seguridad <u>Locativo</u>	Aceptable Mejorable	Señalización y advertencia de pisos húmedos	Instalar cinta antideslizante en escaleras.
Naturales	Aceptable/ Mejorable	Señalización de las vías de evacuación. Sensibilización prevención y atención de emergencia	Capacitar Brigadistas. Realizar simulacros

Fuente: Autoras

f) Administrativos

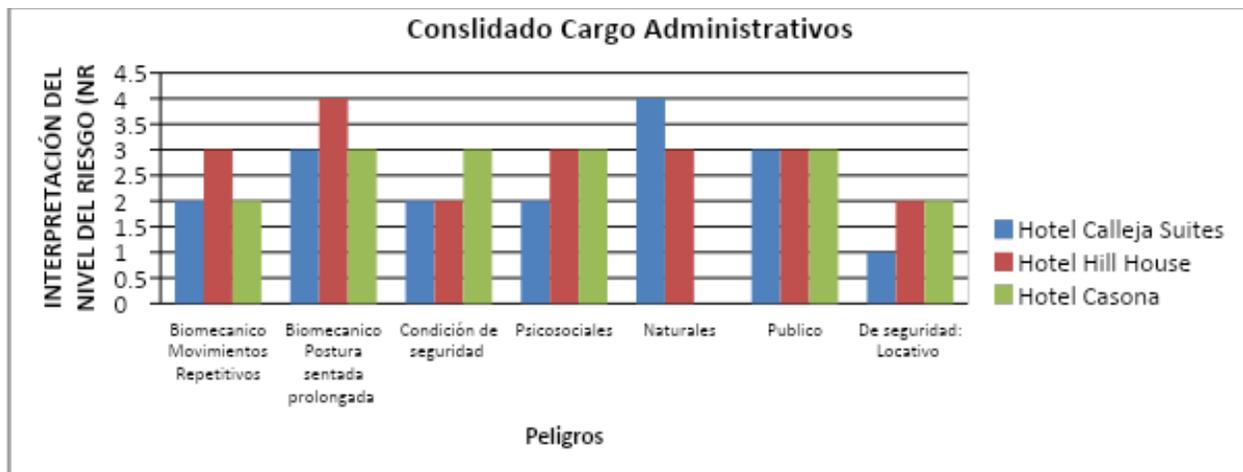
En el área administrativa de los tres hoteles estudiados se identificó, que cuentan con cargos asociados a los gerentes, comerciales y contables como oficios predominantes, quien en conjunto deben desarrollar como tareas la atención de las novedades, anomalías o inconvenientes reportadas en el hoteles por huéspedes o empleados, realizar el seguimiento de las ventas para la verificación de la proyección y cumplimiento de metas y selección de proveedores y supervisión de sus respectivos pagos.

Los riesgos identificados en estas áreas corresponden a:

- Psicosocial: condiciones de la tarea: alta demanda de responsabilidad, atención y concentración para asegurarse del correcto funcionamiento de todas las actividades del hotel y sus empleados
- Condiciones de seguridad- locativo: Desplazamientos por pisos en mal estado o húmedos, escaleras / choques con objetos inmóviles (cajones, armarios entre abiertos o muebles)
- Biomecánico: postura prolongada sentado por actividades de procesamiento de información y el incorrecto diseño del puesto de trabajo.

- Físico: radiaciones no ionizantes / altos brillo en las pantallas de visualización de datos, video terminales
- Condiciones de seguridad – locativo: falta de orden y aseo en la oficina de operaciones
falta de orden y aseo en la oficina de operaciones
- Condiciones De Seguridad – Tecnológico: contacto con materiales combustibles como papel, madera cartón junto con equipos energizados y cables eléctricos.

Gráfica 9. Consolidado Cargos Administrativos



Fuente: Autoras

De acuerdo a lo identificado en las matrices de riesgos a continuación se relacionan las medidas preventivas.

Tabla 15. Medidas preventivas

RIESGOS	NIVEL DE RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	PROPUESTAS /OBSERVACIONES
Psicosocial	Aceptable Con Control	Programa de vigilancia epidemiología de factores psicosociales existentes /Capacitación prevención del riesgo psicosocial y manejo del estrés/relajación y pausas activas	

Condiciones de seguridad-locativo	Aceptable Mejorable	-Mantenimiento, orden y aseo de áreas y condiciones locativas del hotel - Señalización de piso mojado /-Instalar cinta antideslizante en escala/.	Implementación de inspecciones mensuales de orden y aseo Capacitar sobre marcha segura y recomendaciones de seguridad
Biomecánico <u>Postura Prolongada</u>	Aceptable Con Control	Suministro de sillas ergonómicas con regulación en altura, base soporte de portátil, base elevadora del monitor y apoya pies	Reforzar el desarrollar actividades que incentiven la práctica de deportes, ejercicios físicos. Capacitaciones de higiene postura
Físico <u>Radiaciones no ionizantes</u>	Aceptable Mejorable	La pantalla a la distancia de sus ojos que le resulte más confortable, especialmente para la lectura de documentos	Programas de pantallas limpias y uso de filtros antirreflejo.
Condiciones de seguridad <u>locativo</u>	Aceptable Mejorable	Programa de orden y aseo	Adecuar zona de archivo con estanterías adecuadas implementar buenas prácticas de archivo.

Fuente: Autores

7.3. Estadísticas de accidentabilidad laboral, enfermedad laboral y ausentismo.

Se realizó una revisión de las estadísticas de ausentismo laboral de los hoteles, con el fin de identificar si dichas ausencias se presentan por:

- Enfermedad General
- Enfermedad Laboral
- Accidente de Trabajo
- Licencia de Maternidad
- Licencia de Paternidad
- Permiso de 1 un día, 2 días o más de 3 días
- Permisos No remunerados
- Suspensión

- Ausencia sin Justificación.

Los datos obtenidos para cada hotel se presentan a continuación:

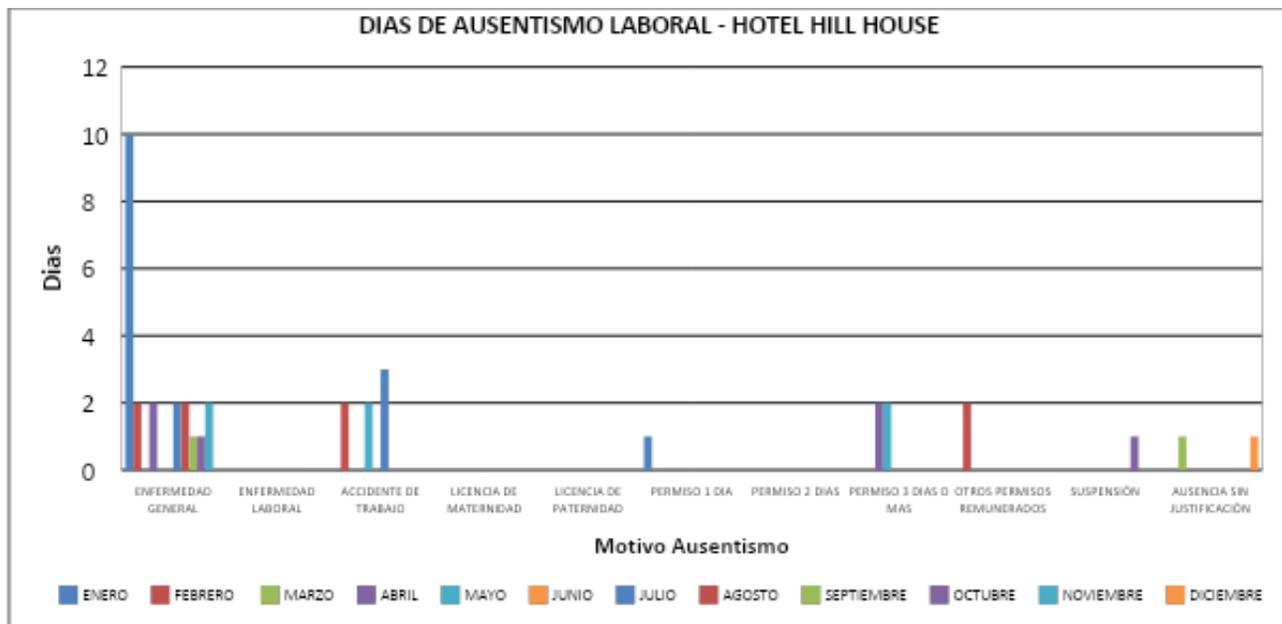
A. HOTEL HILL HOUSE

Para el caso del Hotel Hill House, se obtuvo que el ausentismo con mayor motivo es a causa de las incapacidades por enfermedades general, dentro de las enfermedades se presentaron se evidencian casos gastrointestinales, gripas e infección urinaria, se presentó un caso con 10 días incapacidad por una dermatitis presentada por un cocinero.

En cuanto a casos de enfermedades laborales a la fecha no se ha presentado ningún caso, durante el año 2018 se presentaron 3 accidentes de trabajo con incapacidad generados por:

- Herida: Un cocinero se cortó un dedo levemente por no tener el cuchillo afilado.
- Golpe: una camarera resbalo en un baño, por no usar zapatos antideslizantes.
- Caída: un recepcionista se fue a sentar en su silla y siguió derecho causando un golpe en la espalda.

En lo que respecta a otros motivos se tuvo que se presentaron por permisos solicitados, suspensión y una inasistencia injustificada.



Fuente: Autoras

En la siguiente tabla se relacionan la descripción de los datos plasmados en la gráfica

Tabla 16. Relación Causas de Ausentismo – Hotel Hill House

Tipo de contingencia	Casos	Días totales de Incapacidad	Diagnostico
Enfermedad general	8		Gastrointestinal (10 Días) Infección Urinaria (4 Días) Dermatitis (10 días)
Enfermedad laboral	0	0	-
Accidente de trabajo	3	7	Herida por cortadura (2 Días) Golpe (2 Días) Caída (3 Días)
Licencia de maternidad	0	0	-
Licencia de paternidad	0	0	-
Permiso 1 día	1	1	-
Permiso 2 días	0	0	-
Permiso 3 días o mas	2	4	-
Otros permisos remunerados	1	2	
Suspensión	1	1	

Ausencia sin justificación	2	1	-
----------------------------	---	---	---

Fuente: Autoras

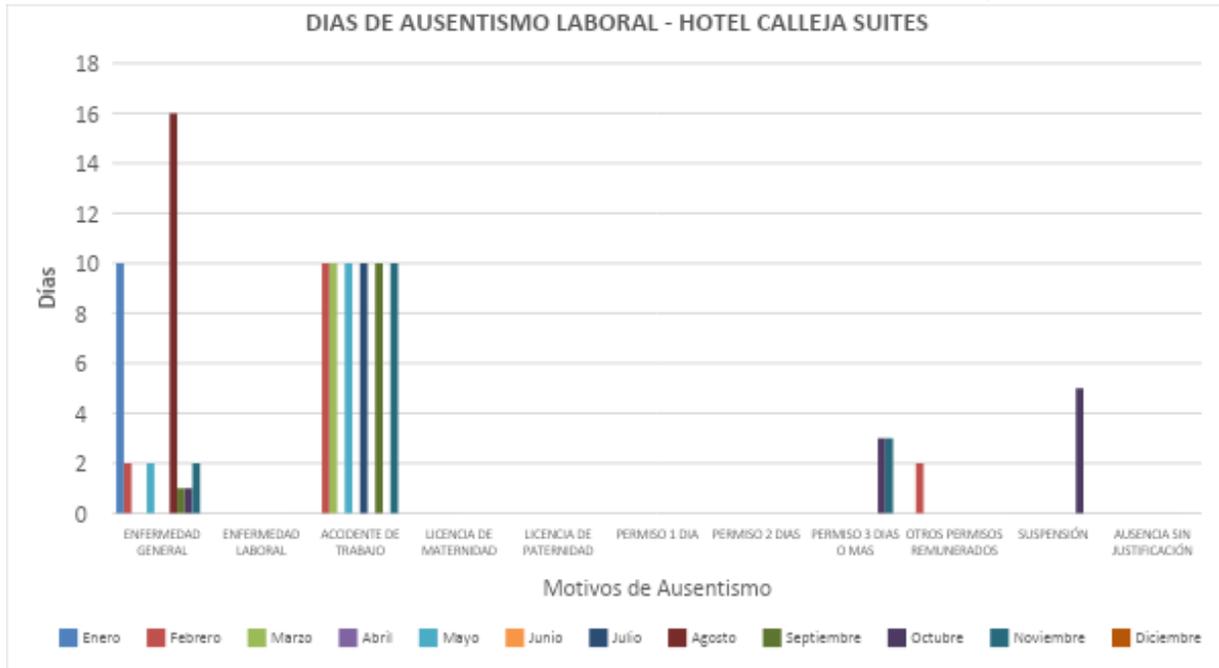
B. HOTEL CALLEJA SUITES

Para el hotel calleja Suites se observó que la mayoría de ausencias están relacionadas por incapacidad a causa de enfermedades generales, donde los diagnósticos están definidos en enfermedades gastrointestinales, faringitis, amigdalitis e influenza, siendo estas las más comunes, se presentó un caso de hepatitis B el cual dio lugar a 16 de días de incapacidad. Así mismo se evidencio que para el año 2018 no se presentaron enfermedades laborales, para el caso de los accidentes de trabajo se presentaron 6 incapacidades las cuales estuvieron relacionadas con:

- Quemadura: Cocinero se quema mano con salpicaduras de aceite.
- Esguince: Camarera arreglando áreas comunes se resbala con un desnivel y se lastima el pie.
- Herida: Un cocinero se corta con el cuchillo durante el porcionamiento de carnes.
- Herida: La persona de mantenimiento se corta levemente con una segueta.
- Trauma Superficial: El contador se rasguña la mano cuando hacia inventarios.
- Herida: El botones se corta la mano cuando bajaba equipajes

Así mismo se identificó que existen razones como permisos y suspensiones que dan a lugar de días de ausentismo.

Gráfica 11. Estadísticas de Ausentismo Laboral de 2018 – Hotel Calleja Suites



Fuente: Autoras

En la siguiente tabla se relacionan la descripción de los datos plasmados en la gráfica.

Tabla 17. Relación Causas de Ausentismo – Hotel Calleja Suites

Tipo de contingencia	Casos	Días totales de Incapacidad o Ausentismo	Diagnostico
Enfermedad general	7	36	Gastrointestinal (10 días) Faringitis (4 días) Amigdalitis e influenza (6 días) Hepatitis B (16 días)
Enfermedad laboral	0	0	---
Accidente de trabajo	6	60	Quemadura en la mano (10 Días) Esguince de tobillo (10 Días) Heridas generadas por cortadura (30 Días) Trauma Superficial rasguño (10 Días)
Licencia de maternidad	0	0	-
Licencia de paternidad	0	0	-
Permiso 1 día	0	0	-
Permiso 2 días	0	0	-
Permiso 3 días o mas	2	4	Por calamidad domestica dos empleados (4 días)
Otros permisos remunerados	1		
Suspensión	1	5	Por Incumplimiento de funciones

Fuente: Autoras

Tabla 18. Relación Causas de Ausentismo – Hotel Calleja Suites

Tipo de contingencia	Casos	Días totales de Incapacidad o Ausentismo	Diagnostico
Enfermedad general	9	25	Gastrointestinal (10 Días) Gripes (12 Días) Migrañas (4 Días)
Enfermedad laboral	0	0	-
Accidente de trabajo	2	2	Caída al mismo nivel (1 Día) Golpe (1 Día)
Licencia de maternidad	0	0	-
Licencia de paternidad	1	8	
Permiso 1 día	5	7	
Permiso 2 días	0	0	-
Permiso 3 días o mas	0	0	-
Otros permisos remunerados	0	0	-
Suspensión	1	2	2 trabajadores por incumplimiento de funciones
Ausencia sin justificación	2	2	2 trabajadores no se presentaron sin justificación

Fuente: Autoras

De acuerdo a lo anterior, se puede evidenciar que, para los tres casos de estudio, los riesgos están asociados principalmente a actividades de los cocineros y las camareras, debido a la exposición a utensilios peligrosos y a factores locativos. Así mismo, se puede establecer en las tres organizaciones predominan los diagnósticos de enfermedades comunes asociados a gastroenteritis y gripa o influenza.

Otro aspecto importante que se ha identificado es que; si bien, el Hotel Calleja Suites presento un alto porcentaje en el diagnóstico de su sistema de gestión, sin embargo, también presenta el mayor número de accidentes, con un total de 6 casos que le representaron 21 días de

incapacidad. Esto permite inferir en que los controles generados en la matriz de riesgo de la organización son inadecuados o insuficientes.

Todo lo anterior nos demuestra que para el caso de estas tres organizaciones, el diseño y la implementación de su sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, es precario, inadecuado y deficiente, generando costos a la organización asociados a atenciones médicas, horas de trabajo perdidos, traslados, salarios y costos de horario por rotación del personal, costos por daños en materias primas y materiales, investigaciones de accidentes y el riesgo de ser acreedores de multas y sanciones por incumplimientos al SGSST, entre otros.

7.4. Identificación de costos de mantenimiento y cumplimiento del SGSST

De acuerdo a las estrategias de prevención mencionadas en líneas anteriores, en la siguiente tabla se presenta una tabla correspondiente a los costos que se requieren para la implementación y mantenimiento del SGSST:

Tabla 19. Costos de mantenimiento del SGSST

DESCRIPCIÓN DEL COSTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Exámenes Clínicos y Paraclínicos				
Examen Médico Ocupacional	Unidad	20	\$ 25.000	\$ 500.000
Visiometría	Unidad	20	\$ 12.000	\$ 240.000
Audiometría	Unidad	20	\$ 12.000	\$ 240.000
Espirometría	Unidad	20	\$ 12.600	\$ 252.000
Paquete manipulador de Alimentos	Unidad	11	\$ 60.000	\$ 660.000
Paquete Trabajo en alturas	Unidad	1	\$ 80.000	\$ 80.000
Elementos de Protección personal				
Uniformes antifuído	Unidad	11	\$ 80.000	\$ 880.000
Zapatos antideslizantes	Unidad	11	\$ 50.000	\$ 550.000
Tapa Bocas industrial	Unidad	20	\$ 2.200	\$ 44.000
Dotación (personal Administrativo)	Unidad	9	\$ 120.000	\$ 1.080.000
Elementos de Primeros Auxilios				
Camilla Deslizante de Transferencia	Unidad	8	\$ 219.000	\$ 1.752.000
Botiquín tipo Gabinete	Unidad	8	\$ 85.000	\$ 680.000
Botiquín Portátil	Unidad	1	\$ 120.000	\$ 120.000

Capacitaciones				
Trabajo en alturas	Unidad	1	\$ 40.000	\$ 40.000
Curso de BPM	Unidad	20	\$ 200.000	\$ 4.000.000
Manipuladores de Alimentos	Unidad	11	\$ 12.000	\$ 132.000
Capacitación Brigadas de Emergencia	Unidad	16	\$ 150.000	\$ 2.400.000
Batería de Riesgo Psicosocial	Unidad	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
Plan de Emergencias				
Líder del programa de SST	Unidad	1	\$ 2.500.000	\$ 2.500.000
Señales de Emergencia y Evacuación	Unidad	16	\$ 7.900	\$ 126.400
Paleta del punto de encuentro	Unidad	1	\$ 8.000	\$ 8.000
Chalecos Brigadistas	Unidad	8	\$ 40.000	\$ 320.000
Extintores tipo ABC	Unidad	16	\$ 180.000	\$ 2.880.000
Extintor Tipo Solkaflam	Unidad	16	\$ 180.000	\$ 2.880.000
Revisión y recarga extintor tipo ABC	Unidad	16	\$ 60.000	\$ 960.000
Revisión y recarga extintor Solkaflam	Unidad	16	\$ 90.000	\$ 1.440.000
Asesorías externas, provisión y Mantenimiento				
Asesoría Sanitaria y ambiental	Unidad	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
Dotación de equipos de cocina especializados para la labor	Unidad	1	\$ 100.000.000	\$ 100.000.000
Mantenimiento Equipos de Cocina	Unidad	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
Líder de Mantenimiento Preventivo y correctivo	Unidad	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
TOTAL				\$ 131.264.400

Fuente: Autores

Así mismo de acuerdo a los análisis correspondientes al estado actual de avance de los SGSST de los hoteles tomados como base de análisis realizados en el numeral **8.1**, a continuación, se relacionan los costos de cada uno de los hoteles, referentes a los requerimientos mínimos faltantes para lograr un cumplimiento del 100% del SGSST. Este subtotal se suma finalmente con los costos totales por mantenimiento del SGSST relacionados en la *Tabla 19*. *Costos de mantenimiento del SGSST*, con el fin de obtener el valor total por cada hotel del costo de implementación y mantenimiento del SGSST lo cual para este trabajo representa el Beneficio.

Tabla 20. Costos para cumplimiento total del SGSST del Hotel Hill House

Cumplimiento del SGSST faltante HOTEL HILL HOUSE				
Descripción	Unidad	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
Auditoría Anual (Formación de auditores internos)	unidad	2	\$ 3.100.000	\$ 6.200.000
Capacitación en auditoria al COPASST y Gerencia	horas	8	\$ 250.008	\$ 2.000.064

Plan de Mejoramiento para implementar las medidas y acciones correctivas	horas	10	\$ 250.008	\$ 2.500.080
SUBTOTAL				\$ 10.700.144
TOTAL COSTOS DE MANTENIMIENTO DEL SGSST (Tabla 19)				\$ 131.264.400
TOTAL				\$ 141.964.544

Fuente: Autoras

Tabla 21. Costos para cumplimiento total del SGSST del Hotel Calleja Suites

Cumplimiento del SGSST faltante HOTEL CALLEJA SUITES				
Descripción	Unidad	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
Auditoría Anual (Formación de auditores internos)	unidad	2	\$ 3.100.000	\$ 6.200.000
Dedicación a capacitaciones en auditoria al COPASST y Gerencia	horas	8	\$ 250.008	\$ 2.000.064
Dedicación a Plan de Mejoramiento para implementar las medidas y acciones correctivas	horas	10	\$ 250.008	\$ 2.500.080
SUBTOTAL				\$ 10.700.144
TOTAL COSTOS DE MANTENIMIENTO DEL SGSST (Tabla 19)				\$ 131.264.400
TOTAL				\$ 141.964.544

Fuente: Autoras

Tabla 22. Costos para cumplimiento total del SGSST del hotel Casona D Usaquéñ

Cumplimiento del SGSST faltante HOTEL CASONA D USAQUEN				
Descripción	Unidad	Cant.	Valor Unitario	Valor Total
Auditoría Anual (Formación de auditores internos)	unidad	1	\$ 3.100.000	\$ 3.100.000
Capacitación en auditoria al COPASST y Gerencia	horas	8	\$ 250.008	\$ 2.000.064
Plan de Mejoramiento para implementar las medidas y acciones correctivas	horas	8	\$ 250.008	\$ 2.000.064
SUBTOTAL				\$ 7.200.128
TOTAL COSTOS DE MANTENIMIENTO DEL SGSST (Tabla 19)				\$ 131.264.400
TOTAL				\$ 138.364.528

Fuente: Autoras

7.5. Costos ocultos y costos por incumplimiento del SGSST

En el presente apartado, se presentan los costos ocultos y costos por incumplimiento al SGSST, es decir, costos generados por la accidentabilidad presentada, tiempos perdidos, costos por requerimientos y reposición de elementos de emergencia, entre otros. Los costos por

incumplimiento al SGSST se representan en términos de multas y sanciones de acuerdo a la legislación vigente. A continuación, se presentan las tablas de costos por cada empresa:

Tabla 23. Costos ocultos y costos por incumplimiento del SGSST del Hotel Hill House

DESCRIPCIÓN	CANT.	Número de Trabajadores	Valor Unitario	VALOR TOTAL
COSTOS OCULTOS				
Tiempo perdido personal de cocina	16 horas	1	\$ 4.167	\$ 66.667
Tiempo perdido personal de camarería	16 horas	1	\$ 3.500	\$ 56.000
Tiempo perdido personal de recepción	24 horas	1	\$ 4.375	\$ 105.000
Tiempo perdido por paralización parcial de labores	2 horas	10	\$ 4.187	\$ 83.732
Sustitutos o personal temporal		3	\$ 1.004.783	\$ 3.014.349
Costos de materiales y del proceso (producto terminado o semiterminado dañado)	10		\$ 300.000	\$ 3.000.000
Costo de otros materiales de producción	10		\$ 50.000	\$ 500.000
Gastos por traslados de Urgencia (asumidos por la empresa)	3		\$ 300.000	\$ 900.000
Gastos por honorarios profesionales (servicios médicos especializados)	3		\$ 400.000	\$ 1.200.000
Costos de los materiales usados en la emergencia (botiquín, camilla, inmovilizador)	9		\$ 200.000	\$ 1.800.000
Atención Hospitalaria (hospitalización y medicinas)	3		\$ 600.000	\$ 1.800.000
Rehabilitación y seguimiento	3		\$ 500.000	\$ 1.500.000
Otros gastos (nueva dotación, alquiler de herramientas, actualización del proceso productivo)	10		\$ 3.000.000	\$ 30.000.000
SUBTOTAL DE COSTOS OCULTOS				\$ 44.025.748
COSTOS POR INCUMPLIMIENTO				
Sanción por incumplimiento de las normas de salud Ocupacional				\$ 82.811.600
Sanción por incumplimiento en el reporte de accidente				\$ 82.811.600

Sanción por incumplimiento que dé origen a un accidente mortal				\$ 331.246.400
SUBTOTAL DE COSTOS POR INCUMPLIMIENTO				\$ 496.869.600
TOTAL				\$ 540.895.348

Fuente: Autores

Para el cálculo de los costos ocultos se toman los datos de accidentalidad del año anterior, en donde el Hotel Hill House presentó 3 casos de acuerdo a lo presentado en el Numeral 8.3 y de acuerdo a los valores de salarios presentados al inicio del Numeral 8.

Tabla 24. Costos ocultos y costos por incumplimiento del SGSST del Hotel Calleja Suites

DESCRIPCIÓN	CANT.	Número de Trabajadores	Valor Unitario	VALOR TOTAL
COSTOS OCULTOS				
Tiempo perdido personal de botones	80 horas	1	\$ 3.625	\$ 290.000
Tiempo perdido personal de camarería	80 horas	1	\$ 3.958	\$ 316.667
Tiempo perdido personal de contable	80 horas	1	\$ 6.667	\$ 533.333
Tiempo perdido personal de cocineros	80 horas	2	\$ 3.958	\$ 633.333
Tiempo perdido personal de mantenimiento	80 horas	1	\$ 3.958	\$ 316.667
Tiempo perdido por paralización parcial de labores	2 horas	10	\$ 5.007	\$ 100.145
Sustitutos o personal temporal		6	\$ 1.201.739	\$ 7.210.434
Costos de materiales y del proceso (producto terminado o semiterminado dañado)	15		\$ 300.000	\$ 4.500.000
Costo de otros materiales de producción	15		\$ 50.000	\$ 750.000
Gastos por traslados de Urgencia (asumidos por la empresa)	6		\$ 300.000	\$ 1.800.000
Gastos por honorarios profesionales (servicios médicos especializados)	6		\$ 400.000	\$ 2.400.000
Costos de los materiales usados en la emergencia (botiquín, camilla, inmovilizador)	18		\$ 200.000	\$ 3.600.000

Atención Hospitalaria (hospitalización y medicinas)	6		\$ 600.000	\$ 3.600.000
Rehabilitación y seguimiento	6		\$ 500.000	\$ 3.000.000
Otros gastos (nueva dotación, alquiler de herramientas, actualización del proceso productivo)	15		\$ 3.000.000	\$ 45.000.000
SUBTOTAL DE COSTOS OCULTOS				\$ 74.050.579
COSTOS POR INCUMPLIMIENTO				
Sanción por incumplimiento de las normas de salud Ocupacional				\$ 82.811.600
Sanción por incumplimiento en el reporte de accidente				\$ 82.811.600
Sanción por incumplimiento que dé origen a un accidente mortal				\$ 331.246.400
SUBTOTAL DE COSTOS POR INCUMPLIMIENTO				\$ 496.869.600
TOTAL				\$ 570.920.179

Fuente: Autores

Para el cálculo de los costos ocultos se toman los datos de accidentalidad del año anterior, en donde el Hotel Calleja Suites presento 6 casos de acuerdo a lo presentado en el Numeral 8.3 y de acuerdo a los valores de salarios presentados al inicio del Numeral 8.

Tabla 25. Costos ocultos y costos por incumplimiento del SGSST del Hotel Casona D Usaquéen

DESCRIPCIÓN	CANT.	Número de Trabajadores	Valor Unitario	VALOR TOTAL
COSTOS OCULTOS				
Tiempo perdido personal de cocina	8 horas	1	\$ 3.750	\$ 30.000
Tiempo perdido personal de comercial	8 horas	1	\$ 5.417	\$ 43.333
Tiempo perdido por paralización parcial de labores	2 horas	9	\$ 4.559	\$ 82.059
Sustitutos o personal temporal		2	\$ 1.094.118	\$ 2.188.236
Costos de materiales y del proceso (producto terminado o semiterminado dañado)	5		\$ 300.000	\$ 1.500.000
Costo de otros materiales de producción	5		\$ 50.000	\$ 250.000
Gastos por traslados de Urgencia (asumidos por la empresa)	2		\$ 300.000	\$ 600.000

Gastos por honorarios profesionales (servicios médicos especializados)	2		\$ 400.000	\$ 800.000
Costos de los materiales usados en la emergencia (botiquín, camilla, inmovilizador)	6		\$ 200.000	\$ 1.200.000
Atención Hospitalaria (hospitalización y medicinas)	2		\$ 600.000	\$ 1.200.000
Rehabilitación y seguimiento	2		\$ 500.000	\$ 1.000.000
Otros gastos (nueva dotación, alquiler de herramientas, actualización del proceso productivo)	5		\$ 3.000.000	\$ 15.000.000
SUBTOTAL DE COSTOS OCULTOS				\$ 23.893.628
COSTOS POR INCUMPLIMIENTO				
Sanción por incumplimiento de las normas de salud Ocupacional				\$ 82.811.600
Sanción por incumplimiento en el reporte de accidente				\$ 82.811.600
Sanción por incumplimiento que dé origen a un accidente mortal				\$ 331.246.400
SUBTOTAL DE COSTOS POR INCUMPLIMIENTO				\$ 496.869.600
TOTAL				\$ 520.763.228

Fuente: Autores

Para el cálculo de los costos ocultos se toman los datos de accidentalidad del año anterior, en donde el Hotel Casona D Usaquén presentó 2 casos de acuerdo a lo presentado en el Numeral 8.3 y de acuerdo a los valores de salarios presentados al inicio del Numeral 8.

7.6. Relación de costo – beneficio de la implementación del SG-SST

Luego de la identificación de los costos por mantenimiento del SGSST y los costos ocultos asociados a la accidentabilidad, sanciones y multas por incumplimiento del SGSST, se analiza el costo beneficio de acuerdo a los valores, tal y como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 26. Costo – Beneficio por organización

EMPRESA	COSTOS POR MANTENIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DEL SGSST	COSTOS OCULTOS E INCUMPLIMIENTO AL SGSST
---------	---	--

HOTEL HILL HOUSE	\$ 141.964.544	\$ 540.895.348
HOTEL CALLEJA SUITES	\$ 141.964.544	\$ 570.920.179
HOTEL CASONA D USAQUÉN	\$ 138.364.528	\$ 520.763.228

Fuente: Autoras

Finalmente se desarrolla la cuantificación del Costo / Beneficio por el cumplimiento y mantenimiento del SGSST, obteniendo la siguiente relación:

A. Hotel Hill House

$$\frac{\text{Costo}}{\text{Beneficio}} = \frac{\text{Costos anuales por incumplimiento}}{\text{Costos por mantenimiento del SGSST}}$$

$$\frac{\text{Costo}}{\text{Beneficio}} = \frac{540.895.348}{141.964.544} = 3.81$$

B. Hotel Calleja Suites

$$\frac{\text{Costo}}{\text{Beneficio}} = \frac{\text{Costos anuales por incumplimiento}}{\text{Costos por mantenimiento del SGSST}}$$

$$\frac{\text{Costo}}{\text{Beneficio}} = \frac{570.920.179}{141.964.544} = 4.02$$

A. Hotel Casona D Usaquén

$$\frac{\text{Costo}}{\text{Beneficio}} = \frac{\text{Costos anuales por incumplimiento}}{\text{Costos por mantenimiento del SGSST}}$$

$$\frac{\text{Costo}}{\text{Beneficio}} = \frac{520.763.228}{138.364.528} = 3.76$$

El análisis realizado permite determinar que, para los 3 casos estudiados, la relación de Costo / Beneficio arrojó resultados superiores a 1, lo cual indica que, según la literatura (Ucañan,

2015), la implementación y cumplimiento al 100% del SG-SST es rentable para el sector hotelero de la Localidad de Usaquén.

CAPITULO IX

Conclusiones

- Como parte del diagnóstico inicial del SGSST para las 3 organizaciones estudiadas se encontró falta de compromiso y liderazgo por parte de la alta dirección, encontrándose que no se realiza un seguimiento al sistema y a su vez no permite una mejora continua del mismo. Por lo tanto, es importante que cada organización destine recursos para la capacitación de personal competente y objetivo para el desarrollo de auditorías y revisiones internas.
- Se evidencia que en las organizaciones objeto de este estudio la accidentabilidad está representada mayormente en cargos operativos correspondientes a camarería, cocina y recepción, teniendo en cuenta las labores críticas como caídas, quemaduras y heridas, que realizan durante el desempeño de sus funciones. Por lo tanto, es importante establecer mecanismos de control de riesgos que minimicen el nivel de exposición al riesgo y con ello disminuir los índices de accidentabilidad.
- En cuanto al cumplimiento de la normatividad legal vigente en materia de SST a la que las empresas están obligadas, se tuvo en cuenta que a partir del Decreto 1072 del 2015 se establecen los valores de las multas para quienes incumplan las normas de SST. Los valores están determinados de acuerdo al tamaño de las empresas identificándose que para el caso del presente estudio las 3 empresas corresponden al rango de “pequeña” empresa (de 11 a 50 empleados).

- Se establece que el análisis de Costo / Beneficio conviene como herramienta para la toma de decisiones frente al SGSST, pues facilita a la alta dirección la planificación, definición de presupuestos y rentabilidad que justifiquen de manera detallada los beneficios del sistema de gestión de acuerdo a la legislación vigente, en donde no superen los costos por incumplimiento.

CAPITULO X

Recomendaciones

- Es conveniente que, dentro de la evaluación inicial del sistema, las gerencias desarrollen esta metodología para la toma de decisiones basada en costos reales ya que es una estrategia formal adaptada y clara para la valoración monetaria que pueden estimar los costos ocultos que no son “tan evidentes” en el momento de la planificación y asignación de recursos para la implementación del SGSST.
- Se recomienda que esta metodología sea incluida como requisito legal previo a la implementación del SGSST ya que demuestra que la asignación de recursos es eficiente y garantiza el cubrimiento total del mismo, asegurando la viabilidad financiera y técnica del sistema de gestión
- Para estudios más detallados se puede cuantificar claramente otros beneficios asociados a mejoramiento de la productividad empresarial, impacto psicológico asociados a los accidentes de trabajo, ahorro económico por evitar gastos judiciales que pueden generarse a consecuencia de los accidentes de trabajo, mejoramiento de la competitividad y posicionamiento del mercado.

CAPITULO XI

Referencias bibliográficas

- Academia Europea de Pacientes. (s.f.). *Factores de riesgo en la salud y la enfermedad*. Obtenido de Factores de riesgo en la salud y la enfermedad:
<https://www.eupati.eu/es/farmacoepidemiologia-es/factores-de-riesgo-en-la-salud-y-la-enfermedad/>
- Arias, W. (2012). Revisión histórica de la salud ocupacional y la seguridad industrial . *Revista Cubana de Salud y Trabajo* , 45 - 52.
- Campo, C. (2014). *Medical*. Obtenido de costo beneficio de estrategias de salud laboral:
<http://www.audyn.org.uy/sitio/repo/arch/EmpresaSaludablecostobeneficiodelosprogramas1.pdf>
- COLOMBIA, R. N. (20 de Octubre de 2018). *RADIO NACIONAL DE COLOMBIA*. Obtenido de RADIO NACIONAL DE COLOMBIA: <https://www.radionacional.co/noticia/turismo-colombia>
- Díaz, A. A. (2017). El costo-beneficio como herramienta de decisión en la inversión en actividades científicas . *Cofin Habana*.
- Federación de Aseguradores Colombianos FASECOLDA. (28 de junio de 2018). *El sector de obras registró 88.102 accidentes de trabajo durante el 2017*. Obtenido de <http://www.fasecolda.com/index.php?cID=2481>
- Fondo de Riesgos Laborales. (2018). *Estadísticas 2017*. Obtenido de http://www.fondoriesgoslaborales.gov.co/info_estadistica/estadisticas-2017/
- Fondo de Riesgos Laborales de la República de Colombia. (2018). *Fondo de Riesgos Laborales de la República de Colombia*. Obtenido de <http://www.fondoriesgoslaborales.gov.co/>
- Fundación Iberoamericana de Seguridad y Salud Ocupacional. (18 de febrero de 2016). *Costo-beneficio de la prevención de riesgos*. Obtenido de FISO-WEB: <http://www.fiso-web.org/noticias/COSTO-BENEFICIO-DE-LA-PREVENCION-DE-RIESGOS-709>
- García M., C. (03 de marzo de 2018). En el 2017, cada día se accidentaron 1.800 personas en su trabajo. *El Tiempo*.

- IDT., I. D. (2018). *Unicafam* . Obtenido de El empleo en el sector turismo: análisis de los indicadores:
http://www.unicafam.edu.co/images/Noticias/2018/cptur_informe/Informe_empleabilidad_Colombia.pdf
- INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE. (2005). Ministerio de Asuntos de Trabajo Español. Obtenido de
http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/Guias_Ev_Riesgos/Ficheros/Evaluacion_riesgos.pdf
- Instituto Distrital de Turismo de Bogotá – IDT. . (2018). *El empleo en el sector turismo: análisis de los indicadores laborales para Colombia 2007 - 2017*. Obtenido de
http://www.unicafam.edu.co/images/Noticias/2018/cptur_informe/Informe_empleabilidad_Colombia.pdf
- Instituto Distrital de Turismo de Bogotá. (01 de agosto de 2018). *Censo del sector de alojamiento en Bogotá, mostró positivo crecimiento y transformación*. Obtenido de
<http://www.bogotaturismo.gov.co/noticias/censo-del-sector-de-alojamiento-en-bogota-mostr-positivo-crecimiento-y-transformacion>
- Jiménez S., E. (2017). *Evaluación financiera del sistema de seguridad y salud ocupacional en la empresa privada y su impacto económico - social*. Obtenido de
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/257/25749951007/html/index.html>
- Landaure, J. C. (28 de Junio de 2016). *Conexiones*. Obtenido de Costos de inversión y de operación en la formulación de un proyecto: <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2016/06/costos-de-inversion-y-de-operacion-en-la-formulacion-de-un-proyecto/>
- Martínez Gómez, E. (08 de julio de 2015). *Relación costo-beneficio en la implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo bajo la NTC-OHSAS 18001:2007; en el sector de la construcción*. Obtenido de Universidad Universidad Militar Nueva Granada:
<https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/6570/Ensayo%20final%20OHSAS%202015.pdf;jsessionid=F6DA021EDB02A489484451E30D7887E4?sequence=1>

Master Unión. (2017). *Master Unión HSEQ*. Obtenido de Master Unión HSEQ:
<https://masterunionhseqcalidad.blogspot.com/2015/05/estructura-del-sistema-de-gestion-de.html>

MINISTERIO DE TRABAJO. (2017). PLAN DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2017. Bogotá D.C.

Muñoz, G. (2017). *Implicaciones Legales Del SG-SST*. Obtenido de
<https://revistaempresarial.com/salud/salud-ocupacional/implicaciones-legales-sg-sst/>

Nuevas Normas ISO. (26 de febrero de 2015). *OHSAS 18001: El costo de la seguridad en el trabajo*. Obtenido de Nuevas Normas ISO. (26 de febrero de 2015).
<https://www.nueva-iso-45001.com/2015/02/ohsas-18001-costo-seguridad-trabajo/>

Organización de Estados Americanos OEA. (s.f.). *Auto evaluación del costo - beneficio, por la inversión en la seguridad y salud ocupacional en las Maquilas: Una metodología a paso*. Recuperado el 20 de abril de 2019, de
http://www.oas.org/udse/cd_trabajo/espanol/modulo8.pdf

Organización Internacional del Trabajo. (s.f.). *Seguridad y salud en el trabajo en los Países Andinos*. Obtenido de Organización Internacional del Trabajo. (s.f.). Seguridad y salud en el trabajo en los Países Andinos.
<https://www.ilo.org/lima/temas/seguridad-y-salud-en-el-trabajo/lang--es/index.htm>

Organización Mundial para la Salud. (2014). *Organización Mundial para la Salud*. Obtenido de Organización Mundial para la Salud: https://www.who.int/topics/risk_factors/es/

Ortega, B. (2012). Análisis Coste-Beneficio. *Extoicos*, 142-149.

Periódico El Tiempo. (17 de junio de 2001). *CUÁNTO CUESTA UN ACCIDENTE LABORAL*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-488221>

Periódico El Tiempo. (03 de Marzo de 2018). *En el 2017, cada día se accidentaron 1.800 personas en su trabajo*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/panorama-de-los-accidentes-de-trabajo-en-colombia-en-2017-189464>

Periódico La República. (7 de septiembre de 2018). *Colombia tiene el crecimiento interanual de turistas más alto de Suramérica*. Obtenido de <https://www.larepublica.co/globoeconomia/colombia-tiene-el-crecimiento-interanual-de-turistas-mas-alto-de-suramerica-2768065>

Presidente de la República de Colombia. (26 de Mayo de 2015). Decreto 1075 de 2015. *Capítulo 6, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo*. Colombia.

Revista Dinero. (15 de febrero de 2018). *Así quedó el balance de accidentes y enfermedades laborales en 2017*. Obtenido de <https://www.dinero.com/edicion-empresa/pais/articulo/accidentes-y-enfermedades-laborales-en-2017/255313>

Revista Portafolio. (02 de marzo de 2018). *En seis años el PIB del turismo creció 24%*. Obtenido de <https://www.portafolio.co/economia/en-seis-anos-el-pib-del-turismo-crecio-24-515062>

SAFECTYA. (30 de Noviembre de 2018). *SAFECTYA*. Obtenido de SAFECTYA: <https://safetya.co/accidentes-de-trabajo-en-colombia-en-cifras-2018/>

SAFETYA. (18 de Octubre de 2016). *SAFETYA*. Obtenido de <https://safetya.co/gtc-45-guia-identificacion-peligros/>

Salud y seguridad en trabajo en América Latina y el Caribe. (s.f.). *OIT EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE*. Obtenido de <https://www.ilo.org/americas/temas/salud-y-seguridad-en-trabajo/lang--es/index.htm>

Supersalud. (23 de Diciembre de 1993). ley 100 de 1993. *Ley 100 de 1993*. Bogota, Bogota, Colombia: https://docs.supersalud.gov.co/PortalWeb/Juridica/Leyes/L0100_93.pdf. Obtenido de https://docs.supersalud.gov.co/PortalWeb/Juridica/Leyes/L0100_93.pdf

Trabajo, M. (2014). Decreto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud. *Decreto 1443 de 2014*. Bogota, Bogota, Colombia.

Tremps, S. (2017). “Prevención de riesgos laborales en restaurantes y establecimientos hoteleros”. *Beatyprof*, 20-22.

Ucañan, R. (2 de febrero de 2015). *Cálculo de la relación Beneficio Coste (B/C)*. Obtenido de Gestipolis: www.gestipolis.com/calculo-de-la-relacion-beneficio-coste/

V Informe Adecco sobre Absentismo . (julio de 2016). *El análisis del coste - beneficio en prevención. La integración del absentismo*. Obtenido de Observatorio de Recursos Humanos - ORH: https://factorhuma.org/attachments/article/12561/c471_beneficio_prevenion.pdf

ver, e. (2014). *Decreto 1443 de 2014: Seguridad y Salud en el Trabajo para Colombia*. Recuperado el 3 de 2 de 2019, de <https://isotools.org/2014/11/12/decreto-1443-2014-seguridad-salud-trabajo-colombia>

Vera, E. (2014). *Decreto 1443: Nuevo Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en Colombia*. Recuperado el 3 de 2 de 2019, de <https://isotools.com.co/decreto-1443-sistema-de-gestion-seguridad-salud-trabajo-colombia>

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Diagnóstico Inicial Hotel Hill House

Anexo 2. Diagnóstico Inicial Hotel Calleja Suites

Anexo 3. Diagnóstico Inicial Hotel Casona D Usaquén

Anexo 4. Cálculo de Costos Ocultos por Hoteles