

**Manual del Sistema de Gestión y Seguridad en el Trabajo del Restaurante Llanerita
& Carbón**

Alejandra Hernández B. y Daniela Muñoz E.

**Intenalco Instituto Técnico Nacional de Comercio “Simón Rodríguez” Educación
Superior Procesos Administrativos Seguridad y Salud en el Trabajo**

Prof. Eduardo Corrales

Santiago de Cali -2023

Dedicatoria

Dedicamos este lindo e importante Proyecto de Grado primeramente a Dios que nos dio vida.

A su vez dedicamos a nuestras Familias, asesor y compañeros, este logro que se realizó con mucho amor y vocación y sin el apoyo y motivación de cada uno de ellos no hubiese sido posible. Dios los Bendiga.

Agradecimientos

Queremos agradecer a Dios por bendecirnos la vida, por guiarnos a lo largo de nuestra existencia, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a nuestros padres por ser los principales promotores de nuestros sueños, por confiar y creer en nuestras expectativas, por los consejos, valores y principios que nos han inculcado. Damos las gracias a INTENALCO y a nuestros docentes por haber compartido sus conocimientos que nos guiaron a través de cada una de las etapas de este proyecto para alcanzar los resultados que buscábamos. Agradecemos a nuestro asesor de grado EDUARDO H. CORRALES quien fue el que nos encaminó en este proyecto hacia el éxito con sus conocimientos, guía y enseñanzas.

Alejandra y Daniela.

Tabla de Contenido

Introducción	7
Objetivo General	8
Objetivos Específicos	8
Planear	9
Información General de la Empresa	9
Organigrama	10
Mapa de Procesos	11
Definiciones	11
Ciclo PVHA	16
Política	17
Objetivos	18
Objetivo General	18
Objetivos Específicos	18
Recursos	19
Recurso Humano	19
Recursos Financieros	20
Recursos Técnicos	21
Plan de Capacitación	21
Plan Anual de Trabajo	22
Matriz de requisitos legales	23
Gestión del cambio en	24
Responsabilidades:	24
Responsable SST:	24
Perfiles del Cargo	24
Manual de Funciones, Responsabilidades y Competencias.	25
Control de Documentación y Registros	25
Hacer	26
Matriz de Identificación de Peligros y Riesgos	26
Aspectos Ambientales	27
Procedimientos e Instructivos de Seguridad	28

Sustancias Químicas	28
Clasificación de Productos Químicos según Norma NFPA 704	29
Equipos de Protección Personal	31
Inspecciones de Seguridad	33
Plan de Motivación	35
Propuestas de Motivación	35
Actividades de Promoción y Prevención	35
Programas de SST	36
Medicina Preventiva	36
Medicina del Trabajo	37
Higiene Industrial	38
Seguridad Industrial	38
Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial	38
Programas de Vigilancia Epidemiológica	39
Exámenes Médicos Ocupacionales Definición	40
Matriz de Exámenes Médicos Para Trabajar en el Restaurante Llanerita & Carbon	42
Diagnóstico de Condiciones de Salud.	42
Encuesta Diagnósticos de Condiciones de Salud	43
Encuesta Sociodemográfica	44
Plan de Emergencias	45
Plan de Evacuación	45
Plan de Contingencia y Continuidad del Negocio	46
Comité de Emergencias	47
Brigada de Emergencia	47
Verificar	48
Indicadores de Gestión	48
Estructura	48
Proceso:	49
Resultado	49
Indicadores Resolución 0312- Artículo 30.	50
Tabla de Indicadores de Gestión	50

Auditoria	51
Revisión por la Gerencia	52
Actuar	55
Planes de Acción	55
Acciones Preventivas:	56
Acciones Correctivas	56
Acciones de Mejora	56
Fases de Adecuación y Transición del SGSST con Estándares Mínimos (0312)	56
Implementación definitiva del SGSST	57
enero del 2020 Art 26 Res 0312	57

Introducción

El Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, es un requerimiento nacional para toda empresa, por lo tanto, debe diseñarse como herramienta de mejora en las condiciones laborales y competitividad empresarial. En el trabajo de grado se quiere alcanzar el diseño del Manual del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante **Llanerita & Carbón**; cumpliendo con los estándares mínimos exigidos en la normatividad colombiana y así mejorar las condiciones y medio ambiente laboral para los colaboradores del Restaurante.

Es necesario investigar en diferentes fuentes de información electrónica que permitan conocer más a fondo sobre la empresa y el sistema que queremos diseñar. Se tuvo en cuenta que el Restaurante es una empresa relativamente nueva por ende cuenta con un mínimo cumplimiento a la normatividad de seguridad y salud en el trabajo.

La metodología que se utilizará para el desarrollo del trabajo será la del ciclo PHVA lo que va a permitir trabajar de una forma adecuada y así determinar el estado en el que se encuentra el restaurante. Con base a la Resolución 0312 de 2019 la cual brinda un estatus de la empresa, para así poder elaborar un manual que le permita a la empresa guiarse en el diseño y cumplimiento del sistema de gestión en la seguridad y salud en el trabajo.

Objetivo General

Enmarcar los parámetros a realizar, para así garantizar el cumplimiento de los requisitos y lineamientos establecidos por el Instituto Técnico Nacional de Comercio “Simón Rodríguez” con el fin del desarrollo final del trabajo de grado.

Objetivos Específicos

- Dar cumplimiento con el cronograma de asesorías establecidas por nuestro docente y mentor en el trabajo de grado.
- Realizar un análisis de la normatividad de la Resolución 0312 del 2019 y el Decreto 1072 del 2015
- Recopilar todo lo aprendido en el programa del SGSST, con sus respectivos procesos y procedimientos.

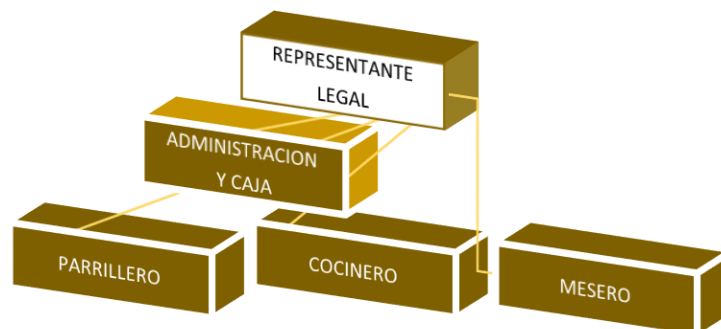
Planear

Información General de la Empresa

Nombre	Llanerita & Carbón
Nit	1.006.099.831
Representante. Legal	Ángela Tobón Palta
Actividad Económica	Venta de platos preparados a la mesa
Código Act Eco	5611
Dirección	Carrera 26J 1 #123-02oficina
Correo	Cali – Valle del Cauca
Teléfono	3157126620
Correo	Llaneritaycarbon9831@gmail.com

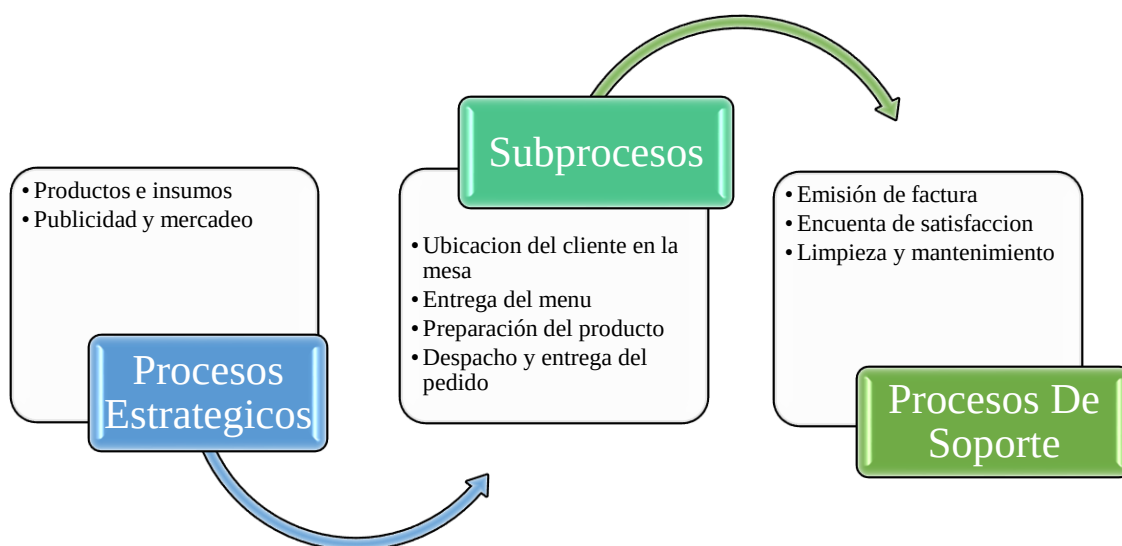


El restaurante **Llanerita & Carbón** actualmente no cuenta con un Organigrama establecido, por lo cual se le ha brindado temporalmente, un organigrama ya que proporciona una base. Donde se muestra las relaciones entre sus diferentes partes y la función de cada una de ellas, así como de las personas que trabajan en ella misma.



Mapa de Procesos

El mapa de procesos permite representar los procesos y sus relaciones. La tarea principal para llevarlo a cabo consiste en identificar los procesos del restaurante y relacionar unos procesos con otros según su orden de ejecución, de manera estructurada.



Definiciones

Es un proceso mediante el cual un trabajador o contratista reporta por escrito al jefe las condiciones adversas que ha identificado en su lugar.

- **Acción correctiva:** Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable
- **Acción de mejora:** Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política
- **Acción preventiva:** Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

- **Actividad no rutinaria:** Actividad que no forma parte, de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución
- **Actividad rutinaria:** Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizarle.
- **Alta dirección:** Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa
- **Amenaza:** Peligro latente de que un evento físico de origen natural, o causado, o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medios de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.
- **Auto reporte (sic) de condiciones de trabajo y salud:** Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.
- **Centro de trabajo:** Se entiende por Centro de Trabajo a toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.
- **Ciclo PHVA:** Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
 - Planificar:** Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
 - Hacer:** Implementación de las medidas planificadas.

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

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

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

Condiciones y medio ambiente de trabajo: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo; b) Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

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

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

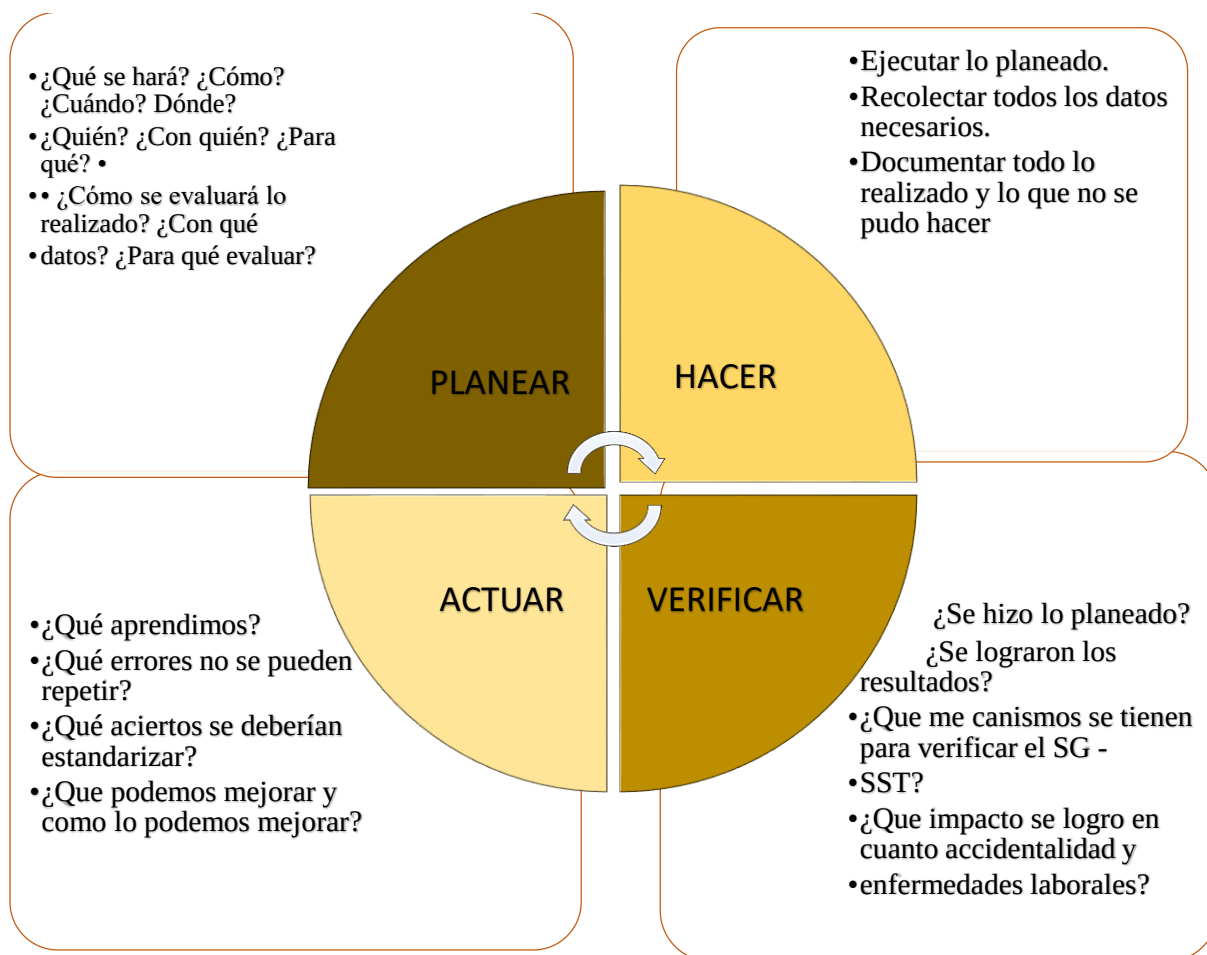
- **Eficacia:** Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.
- **Eficiencia:** Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.
- **Emergencia:** Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.
- **Evaluación del riesgo:** Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.
- **Evento Catastrófico:** Acontecimiento imprevisto y no deseado que altera significativamente el funcionamiento normal de la empresa, implica daños masivos al personal que labora en instalaciones, parálisis total de las actividades de la empresa o una parte de ella y que afecta a la cadena productiva, o genera destrucción parcial o total de una instalación.
- **Identificación del peligro:** Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.
- **Indicadores de estructura:** Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- **Indicadores de proceso:** Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.

- **Indicadores de resultado:** Medidas verificables de los cambios alcanzados en el periodo definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.
- **Matriz legal:** Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.
- **Mejora continua:** Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.
- **No conformidad:** No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros,
- **Peligro:** Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.
- **Política de seguridad y salud en el trabajo:** Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.
- **Registro:** Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.
- **Rendición de cuentas:** Mecanismo por medio del cual las personas e instituciones informan sobre su desempeño.

- **Revisión proactiva:** Es el compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SG-SST.
- **Revisión reactiva:** Acciones para el seguimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.
- **Requisito Normativo:** Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.
- **Riesgo:** Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos.
- **Valoración del riesgo:** Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.
- **Vigilancia de la salud en el trabajo o vigilancia epidemiológica de la salud en el trabajo:** Comprende la recopilación, el análisis, la interpretación y la difusión continuada y sistemática de datos a efectos de la prevención. La vigilancia es indispensable para la planificación, ejecución y evaluación de los programas de seguridad y salud en el trabajo, el control de los trastornos y lesiones relacionadas con el trabajo y el ausentismo laboral por enfermedad, así como para la protección y promoción de la salud de los trabajadores.

Ciclo PVHA

El ciclo PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar) es una estrategia participativa de resolución de problemas para mejorar procesos e implementar cambios. Es un método de mejora continuas. No es un proceso que se ejecuta una sola vez, sino un espiral continuo que busca mejorar los procesos e iteraciones.



Política

El restaurante **Llaneritas & Carbón** tiene una razón fundamental de evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales; igualmente se enfatiza en la contribución de bienestar físico y mental de los empleados.

El restaurante es consciente de los peligros y riesgos a los que se exponen día a día tanto los empleados como los clientes, contratistas y personas que tengan que ver con el flujo de procesos que se maneja, el restaurante está comprometido en realizar una mejora continua de las condiciones y lugares de trabajo.

El restaurante **Llaneritas & Carbón** se responsabiliza de la protección y la seguridad de todos los empleados política en La identificación de peligros, implementación de procedimientos de trabajo seguro; ejecución de programas de medicina, higiene y seguridad industrial; que prevengan y mitiguen los accidentes, incidentes, lesiones y enfermedades laborales relacionados con los riesgos inherentes debidamente identificados; manteniendo condiciones de seguridad adecuadas que prevengan y controlen los riesgos potenciales que puedan provocar daños a la propiedad, a la integridad de los empleados, contratistas y subcontratistas. En la identificación y control de los aspectos e impactos socio ambientales significativos, previniendo la contaminación del suelo, el aire y el agua; haciendo uso eficiente de los recursos y asegurando una disposición final adecuada de los residuos; con el fin de disminuir los impactos negativos catalogados como significativos.

Katherine Alejandra Echeverry Jaramillo

Santiago de Cali, martes 22 de noviembre del 2022

Objetivos

Objetivo General

Garantizar las condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las diferentes actividades productivas del restaurante **LLANERITA & CARBÓN** diseñando el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo mediante la aplicación de los requisitos exigidos en la Resolución 0312 de 2019 y el ciclo PVHA.

Objetivos Específicos

- Estructurar el plan de mejora del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo con base en el ciclo PHVA para el restaurante **Llaneritas & Carbón**
- Realizar un seguimiento continuo del estado de salud de los trabajadores que

presenten factores de riesgo ocupacional.

- Fomentar una cultura de salud y seguridad motivando a los trabajadores a ser más comprometidos con el autocuidado.
- Implementar un ciclo de actividades con las que sea factible brindar una solución rápida y efectiva ante situaciones de emergencia o accidentes que resulten en la operación del restaurante.

Recursos

Se debe definir y asignar los recursos necesarios para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo y también, para que los responsables de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa, el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda, puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones.

Recurso Humano

El recurso humano contempla aspectos de formación y funciones directas en la gestión del sistema de seguridad y salud en el trabajo que permitirá dar el cumplimiento estricto de la planeación y programación de cada una de las actividades del procedimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo será la persona contratada para el apoyo del sistema, los miembros que conforman el Copasst y los brigadistas del restaurante **Llaneritas & Carbón**. Adicionalmente, se gestionarán para que la empresa contrate la prestación de servicios de asesoría y ejecución técnica, para la corrección de factores de riesgo presentes en las diferentes áreas de trabajo, con profesionales experimentados en el tema, la supervisión dinámica del Copasst y la asesoría de la ARL.

COPASST: el comité de paritario de seguridad y salud en el trabajo sirve como organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo del

restaurante; por medio de la resolución 2013 de 1986 y la ley 1562 del 2012 establece que todas las empresas que tengan 10 o más trabajadores están obligados a conformar un Copasst.

COCOLA: el restaurante tiene la responsabilidad de identificar evaluar y prevenir permanente la exposiciones a factores de riesgo psicosocial en el trabajo y patologías causadas por estrés laboral, y como medida preventiva de acoso laboral que contribuye a proteger a los trabajadores contra los riegos psicosociales que afectan la salud en lugares de trabajo y de acuerdo con la resolución 652 y 1356 del 2012 en la que estipula que toda empresa con menos de 20 empleados para el comité de convivencia e debe elegir un representante del empleador y un representante del empleado; este comité se reunirá periódicamente y cuando se presenten casos que requieran inmediata intervención se convocara una reunión extraordinaria.

BRIGADA: estará compuesta por un grupo de personas organizadas y capacitadas para emergencias, mismos que serán responsables de combatirlas de manera preventiva o ante eventualidades de un alto riesgo, emergencia, siniestro o desastre, dentro del restaurante y cuya función está orientada a salvaguardar a las personas y los recursos.

Recursos Financieros

Los recursos financieros integran, las inversiones económicas en los aspectos anteriores para cumplir con objetivos y poder realizar actividades que el restaurante **Llaneritas & Carbón** identifican para desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ya que es de suma importancia que el restaurante implemente dicho Sistema.

PRESUPUESTO

Elementos de protección personal

Exámenes Médicos Ocupacionales

Mantenimiento de equipos de emergencia

Recursos Técnicos

Los recursos tecnológicos contemplan aspectos de inversión en equipos utilizados y su mantenimiento en la implementación y desarrollo del SG-SST, **Llaneritas & Carbón** cuenta con espacios físicos suficientes para la capacitación del personal, dotado con otros recursos como son:

- Equipos de cómputo
- Caja registradora
- Sillas
- Televisor
- Equipo de sonido

Plan de Capacitación

Todo trabajador que ingrese al restaurante **Llaneritas & Carbón** recibirá una inducción en los aspectos generales y específicos de las actividades a realizar, incluyendo entre otros, la identificación y el control de peligros y riesgos en su trabajo y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

Anexo Plan de Capacitaciones

LOGO EMPRESA	Nombre del capacitador:	
	Periodo de la capacitación:	
Objetivo de la capacitación:		

TRABAJADORES	TEMA	OBJETIVO	CONTENIDO

Plan Anual de Trabajo

El plan anual de seguridad y salud en el trabajo se realizará teniendo en cuenta la normatividad aplicable en materia de SST, las necesidades del restaurante **Llaneritas & Carbón** sus trabajadores y la evaluación inicial establecida en el Artículo 2.2.4.6.16 del Decreto 1072 de 2015 que trata de la evaluación inicial del SGSST.

Anexo Plan de Trabajo Anual

	PLAN ANUAL DE TRABAJO Y CAPACITACIONES					Cod:
						Ver:
						Fec:
						Pag:
OBJETIVO						
Desarrollar actividades con el propósito de fortalecer la formación, los conocimientos, habilidades de los colaboradores del restaurante Llanerita & Carbón, y contribuir a la participación, motivación y toma de conciencia para un buen entorno laboral						
ALCANCE						
Este programa aplica para los colaboradores de las areas administrativas y operativas del restaurante.						
INDICADOR-META						
INDICADOR DE COBERTURA: (Numero de actividades ejecutadas en el periodo)/(Numero de actividades programadas en el periodo) 100%				META: Cumplir con el 90% de las actividades programadas en el cronograma		
INDICADOR DE EFICACIA: (Numero de colaboradores con evaluación satisfactoria) (Total de funcionarios evaluados) 100%				META: Cumplir con el 80% de la calificación mínima esperada en la totalidad de las evaluaciones aplicadas al		
PROGRAMA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	año 2022			
			ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL

Matriz de requisitos legales

El restaurante **Llaneritas & Carbón** identifica los requisitos legales con el fin de garantizar el ingreso y el debido análisis de posibles requisitos que se puedan estar aplicando en cada auditoria del manual, la matriz de los requisitos legales le permite al restaurante mantener una vigencia actualizada y estos requisitos serán divulgados a las partes interesadas cada vez que se considere necesario.

A manera de ejemplo se deja un breve modelo, más se recomienda que Llanerita & Carbón implemente una matriz de requisitos legales.

MODELO DE MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES											
Fecha de elaboración: DD __, MM __, AA __					Fecha de actualización: DD __, MM __, AA __						
Responsable de actualización:											
Clasificación		Norma	Año de emisión	Disposición que regula	Art. Aplicable	Descripción del requisito	Evidencia de cumplimiento	Responsable	Existe evidencia actualizada		Observaciones
General	Específica								Si	No	
x		Decreto 1072	2015	Decreto único reglamentario del sector trabajo	Art. 2.2.4.6.25	Formular el plan de emergencias para responder ante inminencia u ocurrencia de eventos potencialmente desastrosos.	Plan de emergencias	Gerente, persona encargada del SST	x		

Gestión del cambio en SG-SST

Este procedimiento es de aplicación obligatoria para todos los cambios que se puedan presentar en el restaurante **Llaneritas & Carbón**, asegurando que los peligros y riesgos sean identificados y valorados determinando los controles a implementar.

Responsabilidades:

Responsable SST:

Será la persona encargada de revisar, aprobar la Gestión de Cambio y de facilitar el proceso de Gestión de Cambio y orientar a los participantes de acuerdo con la metodología.

COPASST: Participar en la propuesta de cambio para Llanerita & Carbón, realizando actividades o incluyendo nuevos proyectos, participando de la identificación de riesgos.

TRABAJADORES: Conocer y ser conscientes de los peligros de sus actividades, de los cambios temporales y controles establecidos para disminuir la probabilidad o consecuencias de posibles incidentes, accidentes de trabajo o enfermedades laborales.

Perfiles del Cargo

El personal responsable del reclutamiento debe desarrollar un perfil de cargo que ayude a buscar la persona apropiada para restaurante **Llaneritas & Carbón**. Dicho perfil considerará no solo las competencias necesarias que demanda la descripción del trabajo, sino también las cualidades, experiencia, actitudes y demás que hacen posible que una persona encaje en el equipo que ya se ha establecido. Estas tareas y responsabilidades implican un puesto de trabajo como cualidades y capacitaciones que debe de obtener el trabajador que lo requiere además de tener en cuenta su aspecto ya que por salubridad se requiere un personal pulcro y con buena presentación personal.

	PERFIL DE CARGO, FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES	
Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:	Nombre del Cargo
	Gerente	Mesero
DESCRIPCION GENERAL DEL CARGO:		
AREA:		
AUTORIDAD:		
PERSONAL A CARGO:		
COMPETENCIAS:		
ESTUDIOS:		
EXPERIENCIA:		
ACTITUD Y APTITUD:		
PRESENTACION PERSONAL		

Manual de Funciones, Responsabilidades y Competencias.

En el restaurante **Llaneritas & Carbón** el manual define la relación que debe existir entre todos los trabajadores de la empresa que comparten la misión de esta. Así mismo encuentran unos parámetros, deberes y responsabilidades que les permitirá realizar mejor su trabajo, definiendo las funciones generales y específicas que tiene cada puesto. También resalta mucho las normas de higiene ya que es un establecimiento de expendio de alimentos y bebidas donde el cuidado personal es clave en el equipo de trabajo ya que asegura que todos los productos que se oferten en el mismo no sean un riesgo para la salud del cliente y afecten a la imagen de la empresa Llanerita & carbón

Control de Documentación y Registros

El control de la documentación es un mecanismo que nos orienta a comprobar e inspeccionare el cumplimiento de los requisitos que exigen las normas establecidas en el restaurante **Llaneritas & Carbón**, el control de documentación y registros es indispensable a la hora de brindar cumplimiento con los objetivos de toda empresa

- ## Hacer

MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS Y RIEGOS

[illegible]

Aspectos Ambientales

Analizando los aspectos ambientales que se identifican en la empresa se logra identificar los riesgos de carácter ambiental sobre el sistema de gestión del Restaurante Llanerita & Carbón. Para la identificación de los riesgos se definieron los factores que pueden alterar las condiciones ambientales, se da con el conocimiento y la interpretación de peligros que pueden ser fuente de riesgo en la empresa. La identificación se inicia realizando inventarios de peligros que pueden causar daño a los trabajadores, para disminuir impactos ambientales es necesario identificar solo aquellas que realmente implican acciones de gestión ambiental, así como, aquellas que pudiesen llegar a representar un peligro de carácter ambiental.

A manera de ejemplo se brinda al restaurante **Llaneritas & Carbón** un modelo de matriz para implementar e identificar los aspectos ambientales.

MATRIX AMBIENTAL

VARIABLE	FACTOR	% DE IMPORTANCIA	NIVELES			CALIFICACIÓN
ASPECTOS AMBIENTALES DEL MATERIAL	Materia prima	30	Vida útil del material			
			Energía de obtención			
			Contaminación por emisión	Aguas		
	Producción/ extracción de materia prima	70		Suelo		
				Atmosférica		
			Gasto de material			
ASPECTOS AMBIENTALES DE USO	Uso y mantenimiento	20	Energía de procesos			
			Contaminación por emisión	Aguas		
	Fin de Vida	80		Suelo		
				Atmosférica		
			Consumibles			
			Energía consumida			
			Residuos generados por transformación del material durante el proceso	Sólidos inertes		
				Sólidos tóxicos		
				Residuos peligrosos		
				Residuos especiales		
				Líquidos inertes		
				Líquidos tóxicos		
				Emisiones atmosféricas		
			Reciclaje			
			Reutilizable			
			Desechable			

Procedimientos e Instructivos de Seguridad

La NTC 4114 es la norma que establece los pasos a seguir y los requisitos de un programa que debe realizar inspecciones de áreas, equipos e instalaciones. En cuanto a su clasificación para efectos de la norma se considera que las inspecciones que se planean se pueden clasificar teniendo en cuenta el objetivo que se busca en ella.

- **Inspecciones planeadas generales:** Se dan por medio de un proceso de observación directa de toma de datos sobre el trabajo procesos, condiciones y medidas de protección con el fin de identificar peligros.
- **Inspecciones planeadas de orden y aseo:** las inspecciones del orden y aseo pretenden verificar que todas las cosas se encuentren en el lugar el cual les corresponde, o en el sitio correcto examinando el estado de limpieza, tanto de los sitios de trabajo como de los objetos que utilizamos en nuestra empresa
- **Inspecciones de áreas y partes críticas:** Se puede definir como componentes de maquinarias equipos, materiales o estructura en el área que ofrece mayor probabilidad de ocasionar un problema o pérdida significativa.

El programa de inspecciones de seguridad del Restaurante Llanerita & Carbón tiene como objetivo general identificar actos y condiciones inseguras en las actividades que se realizan con el fin de prevenirlas, corregirlas y minimizar la probabilidad de que sucedan accidentes, incidentes o daños en las propiedades.

Sustancias Químicas

Los empleados del restaurante **Llaneritas & Carbón** siempre van a estar expuestos a los peligros químicos; los productos utilizados para la limpieza y la desinfección generan riesgos de irritación, intoxicación, alergia, asfixia, quema por inhalación, ingestión o contacto con la piel,

acorde a su estado o emitido en forma de gas, partículas sólidas o líquidas. Es importante recalcar que mantener actualizado el historial médico del personal, logrando identificar con el médico laboral las fuentes de alergia y los medios, de ser previamente identificados se podrían eliminar cambiando el producto o sustancia que causa el problema alérgico.

Clasificación de Productos Químicos según Norma NFPA 704

La norma NFPA 704 establece un sistema de identificación de riesgos, para que en un eventual incendio o emergencia, las personas afectadas puedan reconocer los riesgos de los materiales respecto del fuego, aunque éstos no resulten evidentes. Este código ha sido creado para la utilización específica de los cuerpos de bomberos y brigadas de emergencias empresariales. Consiste en una etiqueta que consta del nombre del material y cuatro secciones con un color asignado en cada caso: azul (riesgos para la salud), rojo (inflamabilidad), amarillo (reactividad) y blanco (riesgo específico). En cada una de las secciones se coloca el grado de peligrosidad: 0, 1, 2, 3, 4 siendo en líneas generales, 0 el menos peligroso, aumentando la peligrosidad hasta llegar a 4, nivel más alto. Los criterios para establecer los grados de peligrosidad en cada una de las secciones son los siguientes:



Las Naciones Unidas dividen las mercancías peligrosas en nueve grandes grupos llamados “Clases”, los cuales se dividen para profundizar más en el detalle de su peligrosidad. Cada clasificación numérica se complementa con un pictograma y un color de fondo en forma de rombo que ilustra el peligro. La última actualización del Libro Naranja dispone sobre el rotulado, marcado y etiquetado lo siguiente:

Sustancias peligrosas para el medio ambiente Este rotulo fue adoptado para todas las sustancias, mezclas, soluciones, solidas o liquidas, de cualquier clase, que contaminan el medio acuático. Aquellas sustancias contaminantes que no puedan ser clasificadas en otras clases, pertenecen a la clase 9.

Antes de comenzar a utilizar un producto químico, es necesario utilizar todas las fuentes de información disponibles para saber con exactitud a qué tipo de sustancia se está exponiendo el usuario. Dentro de las principales fuentes de información, la Universidad cuenta con:

- Etiquetas para identificación de productos químicos (detallado en el punto)
- El diamante o rombo del fuego (norma NFPA 704 para manejo de la Brigada de Emergencias, Bomberos y Organismos de Socorro)

Las MSDS que incluyen:

- Rótulos de Naciones Unidas
- Numero UN
- Numero CAS
- Información detallada del producto

Por lo anterior, los productos PELIGROSOS cumplirán con los siguientes requisitos para la identificación de los recipientes que los contienen:

Presentación Requisito	Tambores/ Cilindros	Recipientes 1kg O 1 Galón	Bolsas
Nombre del químico	X	X	X
Nombre dirección y teléfono del proveedor	X		
Riesgos particulares y precauciones de salud	X	X	X
Rotulo de riesgo primario	X		
Identificación del lote	X		
Rotulo NFPA	X		

Equipos de Protección Personal

Este término se refiere a las medidas basadas en el uso de dispositivos, accesorios y vestimentas por parte de los trabajadores, con el fin de protegerlos contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo. El empleador deberá suministrar elementos y equipos de protección personal (EPP) que cumplan con las disposiciones legales vigentes. Los EPP deben usarse de manera complementaria a las anteriores medidas de control y nunca de manera aislada, y de acuerdo con la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos. (Ministerio del Trabajo, 2015, p.111). Para la ISO 45001:2018 los EPP es proporcionar el EPP adecuado, incluyendo la vestimenta y las instrucciones para la utilización y el mantenimiento del EPP (por ejemplo, calzado de seguridad; gafas de seguridad; protección auditiva; guantes).

A manera de ejemplo se le brinda al restaurante **Llaneritas & Carbón** la siguiente Matriz de elementos de protección personal.

EPP	Vida Útil de los EPP	Descripción del APP	Norma aplicable para el EPP	Mantenimiento del EPP
Tapabocas	N/A	Tapaboca blando desechable, con bandas elásticas para ajuste en orejas, clip metálico que permite ajustarse a la nariz.	NTC 3862	N/A
Delantales	6 meses	Delantal de mandil, se usa en los trabajos para cubrir el cuerpo contra líquidos o cualquier cosa que pueda atentar a la salud del trabajador.	NTP 769	Lavar con agua y jabón
Guantes	1 mes	Los guantes de nitrilo no contienen aceleradores químicos. Además, el material plástico del que están compuesto es apto para la manipulación de alimentos, a la par que ofrecen adaptabilidad y comodidad.	NTC 2190 NTC 2307 NTC 3190	N/A
Zapatos Cerrados Con Suela Adherente	6 meses	El material PCCR de Croscite es por naturaleza de célula cerrada y antimicrobiana, lo que elimina prácticamente todo el olor. Es un extraordinario material de resina absorbente de impactos diseñado para una amortiguación máxima. Las características de célula cerrada eliminan los malos olores, impiden el desarrollo de bacterias y hongos y no son tóxicos.	ISO 20347:2012	Lavar a mano con agua y jabón
Uniforme	4 meses	uniforme de mandil, se usa en los trabajos para cubrir el cuerpo contra líquidos o cualquier cosa que pueda atentar a la salud del trabajador	NTC 3252 NTC 3399	lavar con agua y jabón
Gorro o Cofia	3 meses/ N/A	Cofia desechable tipo hongo, fabricada en tela de propínelo, suave, ligera, respirable. La formación		Lavar a mano con agua y jabón o en caso

		multidireccional con la que cuenta la hace más resistente al desgarre o ruptura.		de ser desechable N.A
Guantes Para Hornos	3 meses	Un guante de protección contra el calor y/o el fuego es un guante que está fabricado con materiales que proporcionan aislamiento frente a temperaturas altas que se pueden presentar.	UNE- EN 420 RD 1407/1992	lavar con agua y jabón

Inspecciones de Seguridad

Las inspecciones de seguridad y auditorías se realizan con el objetivo de analizar el estado en el que se encuentra la seguridad de las instalaciones y procesos, lugares de trabajo, máquinas y trabajadores, así como de evaluar la eficacia de la gestión implantada en prevención y seguridad. Para las inspecciones deben elegirse personas de diferentes áreas para realizar inspecciones planeadas cruzadas, es decir, quien realiza la inspección debe ser alguien ajeno al área inspeccionada. De esta manera, se garantiza que la inspección tenga un carácter imparcial.

Inspecciones planeadas en las cuales se pretende verificar que todas las cosas se encuentren en el lugar en el que realmente deben estar y en correcto estado de limpieza, tanto de los sitios de trabajo como de los objetos.

Las inspecciones, según su frecuencia pueden ser:

- Periódicas: son las que se realizan de forma sistemática y en fechas previamente establecidas.
- Intermitentes: no hay una periodicidad constante entre una u otra.
- Continuas: se realizan de forma permanente.

Los ítems a tener en cuenta en las inspecciones del restaurante **Llaneritas & Carbón** serán:

- Se encuentra ubicado en un lugar aislado de focos de contaminación o insalubridad.

- Los pisos del área están fabricados en un material, resistentes. Impermeables y con acabados libres de grietas.
- La edificación se encuentra diseñada para proteger los ambientes de producción, evitando el refugio de plagas, animales domésticos y otros agentes contaminantes.
- La edificación está construida de manera que se facilite el procedimiento de limpieza, desinfección y cuenta con las condiciones de seguridad adecuadas.
- La iluminación es debida y cuenta con las condiciones de seguridad e higiene adecuadas.
- El establecimiento posee pisos, paredes y techos sellados y que permita o facilite su limpieza e impide la acumulación de suciedad en esquinas o bordes
- Los ambientes están adecuados para instalación, operación y mantenimiento de los equipos como de personal y productos.
- Las tuberías y drenajes cumplen con la protección y ubicación adecuadas
- Cuenta con buena ventilación que permita prevenir la condensación de vapor, polvo y que facilite la remoción de calor
- Cuenta con campana extractora de vapores
- La extracción de vapores se canaliza y es vertida al ambiente por un único escape.
- Cuenta con un plan de saneamiento y cumple su periodicidad
- El establecimiento tiene por escrito todos los procedimientos, sustancias utilizadas, formas de uso y los implementos requeridos para su limpieza y desinfección
- Posee un tanque de reserva que permita abastecer como mínimo las necesidades de un día de producción.
- Existen: Elementos, Áreas, Sistema de Recolección y Conducción, Manejo, Clasificación y Almacenamiento de residuos.

- La presentación del manipulador de alimentos es adecuada: Higiene Personal, Uso adecuado de su uniforme e indumentaria en colores claros, cabello recogido y con gorro
- Cuenta con equipos que faciliten la desinfección de los alimentos dependiendo de su clasificación.
- Cuenta con los utensilios necesarios para la preparación, transformación y fabricación de los alimentos.
- En el área de producción existen avisos alusivos a la obligatoriedad y observancia de las BPM.

Plan de Motivación

La motivación es la clave del éxito de una empresa, y se trata de tener a los empleados contentos y motivados, lo cual trae como consecuencia una mayor productividad.

En el restaurante **Llaneritas & Carbón** se tienen las siguientes propuestas de motivación laboral.

Propuestas de Motivación

- Reconocimiento de los logros del trabajador
- Bonificaciones mensuales
- Implementación de políticas sociales

Actividades de Promoción y Prevención

Las actividades de promoción y prevención tienen como objetivo fomentar la cultura del autocuidado y estimulando la búsqueda de una salud preventiva y detección temprana de la enfermedad en todos los trabajadores. En el restaurante **Llaneritas & Carbón** fomentar los estilos de vida y trabajo saludable, consiste en llevar a cabo un plan de acción coordinado con gran esfuerzo común entre trabajadores y la empresa que promuevan la salud y prevengan la

enfermedad, teniendo en cuenta que gran parte del día se permanece en el lugar de trabajo; se busca la adopción de medidas que le permitan al trabajador evitar el sedentarismo y hábitos que afecten su salud.

La promoción de la salud en el lugar de trabajo complementa las medidas de seguridad y salud en el trabajo como parte de los esfuerzos combinados de los empleadores, los trabajadores, ARL, EPS y Ministerio de Trabajo para mejorar la salud y el bienestar de las mujeres y los hombres en el trabajo. Los programas de promoción de la salud y el bienestar en el trabajo se centran en la promoción de la salud entre todos los trabajadores y sus familias a través de programas de prevención y asistencia en los ámbitos del estrés en el trabajo, la violencia en el trabajo, el consumo excesivo de alcohol y drogas, y la promoción de los lugares de trabajo libres de tabaco.

Uno de los ejemplos de las actividades de promoción y prevención que se realizarán en el SG-SST son:

- ✓ Campaña de vacunación.
- ✓ Campaña sobre hábitos de alimentación saludables.
- ✓ Campaña sobre enfermedades Varicosas.
- ✓ Campaña sobre Alcoholismo y Drogadicción.
- ✓ Campaña de prevención contra el cáncer de cuello uterino y próstata

Programas de SST

Medicina Preventiva

El programa de Medicina Preventiva y del Trabajo, está orientado a promover y mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en el restaurante **Llaneritas & Carbón** en todos los oficios se trabajará para prevenir cualquier daño a la salud, ocasionado por las condiciones de trabajo; protegerlos en su empleo de los riesgos generadores

por la presencia de agentes y procedimientos nocivos; colocar y mantener al trabajador en una actividad acorde con sus aptitudes fisiológicas y psicosociales.

El enfoque epidemiológico de factores de riesgo, permite abordar la salud de los trabajadores desde la perspectiva de promoción de la salud y prevención de la enfermedad; es decir haciendo énfasis en el fomento de estilos de vida saludables y atacando la enfermedad antes de que ocurra o mitigando sus secuelas.

Este programa buscara proteger al trabajador de los factores de riesgo ocupacionales; ubicándolo en un sitio de trabajo acorde con sus condiciones quícas, físicas y manteniéndolo en aptitud de rendimiento laboral, a través de la detección y tratamiento temprano de las enfermedades comunes y laborales.

El restaurante **Llaneritas & Carbón** desarrollara acciones de vigilancia de la Salud de los trabajadores mediante las evaluaciones médicas de ingreso, periódicas, retiro y los programas de vigilancia epidemiológica, con el propósito de identificar precozmente efectos hacia la Salud derivados de los ambientes de Trabajo y evaluar la eficacia de las medidas de prevención y control. Las acciones de vigilancia de la Salud serán desarrolladas por un médico laboral especialista en (SST) con el registro de la licencia de (SST) ante la secretaria de Salud. Las historias clínicas deberán estar bajo guardia y custodia del médico laboral restaurante **Llaneritas & Carbón** como lo estipula la Resolución 1918 de 2009.

Medicina del Trabajo

Se encarga del desarrollo de las actividades específicas relacionadas con el componente humano de la empresa, centrada en el mantenimiento del estado de salud del trabajador. actividad que se llevan a cabo dentro del programa de medicina del trabajo

- Promover el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones generales de salud y calidad de vida de los trabajadores.
- Que es la reubicación laboral.
- Investigación de ausentismo laboral.
- Programa de prevención de accidentes.

Higiene Industrial

Es el conjunto de actividades dirigidas a la valoración de los factores de riesgo higiénicos que puedan generar enfermedades laborales, asociados con las condiciones ambientales y en el lugar de trabajo afectar la salud de los trabajadores del restaurante **Llaneritas & Carbón**

Algunas de las actividades intervenir son las siguientes:

- ✓ Identificación, registro y evaluación de los riesgos que puedan producir Enfermedades ocupacionales en los sitios de trabajo.
- ✓ Mediciones ambientales.

Seguridad Industrial

Constituye en el restaurante **Llaneritas & Carbón** una importante actividad de intervención y lineamiento para advertir y reconocer a tiempo los posibles riesgos presentes en el desarrollo de las actividades laborales, que pueden desencadenar accidentes de trabajo.

Estas actividades son las siguientes:

- ✓ Utilización de Elementos de Protección Personal
- ✓ Análisis e investigación de Incidentes

Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial

EL restaurante **Llaneritas & Carbón**, establece y mantiene publicado en el área Administrativa, Operativa, el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial con el fin de que sea

consultado por cualquier trabajador de la empresa, en donde se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes, tendientes a garantizar los mecanismos que aseguren una adecuada y oportuna prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades Laborales, de conformidad con los artículos 34, 57, 58, 108, 205, 206, 220, 221, 282, 283, 348, 349, 350 y 351 del Código Sustantivo del Trabajo, la ley 9 de 1979, Resolución número 2400 de 1979 , Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1989, Resolución 6398 de 1991, Ley 776 de 2002, Resolución 2346 de 2007, Resolución 1918 de 2009, Resolución 1401 de 2007, Ley 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013, Decreto 1072 del 2015 Cap. 6 y demás normas que con tal fin se establezcan.

Se brinda recomendación al restaurante **LLANERITA & CARBÓN** que debe hacer público el reglamento y socializarlo a toda la población.

Programas de Vigilancia Epidemiológica

La vigilancia epidemiológica es un proceso regular y continuo de observación e investigación de las principales características y componentes de la salud, enfermedad y mortalidad de los trabajadores. Sus objetivos son los siguientes:

- Mantener actualizado el conocimiento del comportamiento de las enfermedades, en la población trabajadora.
- Establecer la susceptibilidad de los trabajadores a los riesgos ocupacionales.
- Formular las medidas adecuadas para el control de los factores de riesgo ocupacionales.

La vigilancia epidemiológica en el restaurante **Llaneritas & Carbón** tiene como herramienta fundamental la medición de los eventos de salud y enfermedad que afectan los trabajadores. Por esta razón es necesario contar con los indicadores necesarios, que permitan determinar el cambio o no en la frecuencia y magnitud de los eventos observados. Son sistemas

diseñados para evaluar y controlar la enfermedad relacionada con los factores de riesgo laboral identificados en la matriz de riesgos, como son riesgo ergonómico, biológico, químico y físico y psicológico y estos sistemas pueden ser;

Osteomuscular, Psicosocial, entre otros

Exámenes Médicos Ocupacionales Definición

La importancia de los exámenes médicos ocupacionales, radica en determinar las condiciones físicas y psicológicas, que cada trabajador requiere para el desempeño del cargo. Para ello se utiliza la historia clínica ocupacional cuyo diligenciamiento y análisis permite, además implementar medidas de control de los factores de riesgo. Estos deben ser de Ingreso, periódicos y de retiro y corren por cuenta del empleador.

Examen Médico de Ingreso El examen médico de pre empleo es un componente importante de la historia clínica del trabajador y en él se debe tener en cuenta: los antecedentes patológicos personales y familiares, los antecedentes Ocupacionales, el examen físico completo y los exámenes paraclínicos (pruebas tamices o pruebas clínicas, según el caso).

En relación con los exámenes paraclínicos, según el artículo 10 de la Ley 23 de 1981, sólo deben elegirse aquellos que realmente sean útiles para la vigilancia epidemiológica de los factores de riesgo a los cuales se expondrá el trabajador y además, se le debe explicar al trabajador que tipo de examen es, cuál es su razón de ser y si su realización implica algún riesgo para su integridad física. Así mismo la Resolución 2346 del 2007 la cual nos habla que El empleador deberá ordenar la realización de otro tipo de evaluaciones médicas ocupacionales, tales como incapacidad o por reintegro, para identificar condiciones de salud que puedan verse agravadas o que puedan interferir en la labor o afectar a terceros, en razón de situaciones particulares y para finalizar la Resolución 1918 del 2009 quien indica que el empleador podrá contratar la realización de las

evaluaciones médicas ocupacionales con prestadores de servicios de Salud Ocupacional, los cuales deben contar con médicos especialistas en Medicina del Trabajo o Salud Ocupacional con licencia vigente en Salud Ocupacional.

Examen Médico Periódico : Los exámenes médicos periódicos son realizados al personal del restaurante **Llaneritas & Carbón** teniendo en cuenta las condiciones de Trabajo, los factores de riesgo de exposición y el tiempo de duración de los contratos. El tipo de exámenes y su periodicidad (generalmente un año), serán definidos según las recomendaciones del médico asesor y la legislación vigente.

Para los empleados que posterior al examen médico Ocupacional requieran remisión al profesional de Salud, les será entregada dicha remisión por escrito, junto con la copia de la recomendación médica y de los resultados de laboratorio con antelación. Remisión a Medicina laboral con médico especialista en Salud Ocupacional con licencia en Salud Ocupacional registrada ante la secretaria de Salud.

Examen Médico de Retiro : Los exámenes médicos de egreso (valoraciones clínicas y paraclínicas) serán realizados teniendo en cuenta los factores de riesgo a los cuales estuvo expuesto el trabajador

Es responsabilidad del trabajador la presentación al examen médico de egreso dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación por parte del restaurante **Llaneritas & Carbón** para su realización. Esta notificación debe realizarse inmediatamente después de terminado su contrato laboral. La realización del examen médico de retiro es de obligatorio cumplimiento para el restaurante **Llaneritas & Carbón**

Matriz de Exámenes Médicos Para Trabajar en el Restaurante Llanerita & Carbon

A manera de ejemplo se le brinda al restaurante **Llaneritas & Carbón** la siguiente matriz de exámenes médicos ocupacionales,

 LLANERITA&CARBON - NIT 1006093831		PROFESIOGRAMA OCUPACIONAL DE EXÁMENES DE INGRESO																		
		EXÁMENES Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS																		
		EXÁMENES OCUPACIONALES Y ENFASIS						TEST DE APOYO		EXÁMENES OCUPACIONALES COMPLEMENTARIOS			EXÁMENES Y ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS		LABORATORIOS					
No	CARGO	Examen médico ocupacional	Enfasis neurologico para	Enfasis oftalmológico	Enfasis dermatológico	Enfasis vascular periférico	Test psicológico y	Test psicométrico	Audiometría	Velometría	Espirometría	Radiografía de tórax	Cuadro hemático	Parcial de orina	Perfil Lipídico (Col TT)	Glicemia preprandial	Serología VDRL			
1	ADMINISTRADOR Y CAJA																			
2	PARRILLERO																			
3	COCINERO																			
4	MESERO																			
		EXÁMENES OBLIGATORIOS Y PERTINENTES POR LA CONDICIÓN Y RIESGO LABORAL.																		
		EXÁMENES PERTINENTES, PERO OPCIONALES POR LA EMPRESA PARA EL DESARROLLO DEL																		

Diagnóstico de Condiciones de Salud.

Conjunto de actividades dirigidas a la promoción y control de la salud de los trabajadores, este integra las acciones de Medicina Preventiva y Medicina del Trabajo, teniendo en cuenta que las dos tienden a garantizar óptimas condiciones de bienestar físico, mental y social de las personas, protegiéndolos de los factores de riesgo ocupacionales, ubicándolos en un puesto de trabajo acorde con sus condiciones Psico-físicas y manteniéndolos en aptitud de producción laboral.

Mínimo una vez al año se deberá tener un diagnóstico de salud de la población trabajadora que incluya como mínimo los requisitos establecidos en el artículo 18 de la resolución 2346 de 2007.

A manera de ejemplo se le brinda al restaurante **Llaneritas & Carbón** el siguiente esquema de encuesta de diagnóstico de condiciones de salud.

Encuesta Diagnósticos de Condiciones de Salud

ANEXO 1. FORMATO DE ENCUESTA DIAGNOSTICA DE CONDICIONES DE SALUD DE LA POBLACION											
ENCUESTA PRE - INGRESO PARA INCORPORACION LABORAL SEGUIDO A CONTINGENCIA NACIONAL											
Con el objetivo de dar seguimiento a la salud de la población posterior al periodo de cuarentena y dar seguridad de su adecuada incorporación laboral, se ha desarrollado este formato como un metodo de prevencion donde se evalua si el trabajador que lo clasifique como población vulnerable para el COVID-19, adicional de su estado de salud durante la cuarentena.											
NOMBRE DE LA EMPRESA		NIT		830131216		FECHA DE APLICACIÓN					
CUIDAD	NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ENCUESTA					CC					
NOMBRE DEL TRABAJADOR		CEDULA		EDAD							
FECHA DE NACIMIENTO		NACIONALIDAD		DIRECCION DE DOMICILIO							
TALLA (estatura)	PESO	IMC	INTERPRETACION		EPS						
ANTECEDENTES DE SALUD: Marque con una X si la respuesta es afirmativa											
ASMA		INMUNOSUPRESION		ENFERMEDADES REUMATOLOGICAS							
ENFERMEDAD PULMONAR CRONICA (EPOC)		HIPERTENSION ARTERIAL		EMBARAZO							
ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES		CANCER		TABAQUISMO							
DIABETES		OBESIDAD		ALCOHOLISMO							
ENFERMEDAD RENAL CRONICA		DESNUTRICION		ENFERMEDADES HEMATOLOGICAS							
En caso que presente otra enfermedad que no este describa, informe cual:											
¿Está tomando algún medicamento? Si la respuesta es positiva, escriba cuál:											
SIGNOS Y SINTOMAS AL INGRESO Y VALORACION : Ha presentado alguno de los siguientes síntomas en los últimos 15 días , Marque con una X si la respuesta es afirmativa											
TEMPERATURA CUANTIFICADA A LA HORA DE LA VALORACION		Valor		Se considera como un estado febril (37,1-37,9) SI NO o Fiebre (38 en adelante) SI							
TOS		NAUSEAS		DIARREA							
DIFICULTAD RESPIRATORIA		VOMITO		DOLOR ABDOMINAL							
TAQUIPNEA		DOLOR EN EL PECHO		DOLOR DE CABEZA							
DOLOR DE GARGANTA		MALESTAR GENERAL		OTROS							
ESCALOFRIOS		CANSANCIO MUSCULAR		CUAL?							
SEGUIMIENTO DEL MEDIO EN EL QUE SE ENCUENTRA EL TRABAJADOR	SEGUIMIENTO CONDICIONES DE SALUD					SI	NO	N/A	OBSERVACIONES		
	1. ¿Durante el periodo de cuarentena le diagnosticaron COVID 19 o alguna enfermedad respiratoria?										
	2. ¿En el ultimo mes ha asistido a centros hospitalarios o presentado alguna incapacidad?										
	3. ¿Algun miembro de su familia presento o ha presentado en los últimos 30 días síntomas asociados al COVID 19?										
	4. ¿Tiene conocimiento de alguna persona cercana en su lugar de residencia, conjunto o barrio que halla sido diagnosticada con COVID 19?										
	5. ¿Algun miembro de su familia esta considerado como población vulnerable (adultos mayores de 60 años, mujeres en embarazo o personas con antecedentes)?										
	6. ¿Durante el periodo de cuarentena cumplio las recomendaciones establecidas por las autoridades?										
	8. ¿Ha viajado en el ultimo mes?										
	9. ¿Se considera población vulnerable?										
	Concepto Cualitativo de condiciones del trabajador (Describa de manera breve de acuerdo con lo observado si el trabajador es apto para la incorporación laboral de acuerdo con las recomendaciones)										
COMPROMISOS ADQUIRIDOS											
MEDIDAS DE PREVENCION		ACCIONES									
		La empresa se compromete a realizar desinfección de manera rutinaria en todas las superficies de contacto frecuente del lugar de trabajo, como puestos de trabajo, teclados, teléfonos, puertas. Disponer de pañuelos desechables y cubos de desecho sin contacto. Proporcionar agua y jabón en el lugar de trabajo para realizar lavado de manos. Garantizar que los trabajadores siempre disponibles. Realizar la valoración pre-operacional y el seguimiento a todos los trabajadores o visitantes que ingresen a las áreas.									

Encuesta Sociodemográfica

La encuesta sociodemográfica de los trabajadores es un instrumento básico dentro del modelo de Seguridad y salud en el trabajo según la Resolución 2646 del 2008 que consagra la obligación de identificar, evaluar, prevenir, intervenir y monitorear permanentemente los factores de riesgo psicosocial y la forma como los trabajadores están expuestos a ellos. El Decreto 1072 del 2015 define la descripción sociodemográfica: Perfil sociodemográfico de la población trabajadora, que incluye la descripción de las características sociales y demográficas de un grupo de trabajadores, tales como: grado de escolaridad, ingresos, lugar de residencia, composición familiar, estrato socioeconómico, estado civil, raza, ocupación, área de trabajo, edad, sexo y turno de trabajo.

Para cumplir con esta exigencia se brinda a manera de ejemplo a el restaurante **Llaneritas & Carbón** el formato para la encuesta sociodemográfica.



ENCUESTA SOCIODEMOGRAFICA RESTAURANTE LLANERITA & CARBÓN

• DATOS PERSONALES			
FECHA:			
NOMBRE COMPLETO:			
Nº DE CÉDULA:			
FECHA DE NACIMIENTO:			
CARGO:			
AREA:			
LUGAR DE RESIDENCIA (BARRIO)			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:			
NOMBRE DE PERSONA CONTACTO:			
TELEFONO DE CONTACTO:			

INFORMACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA			
SEXO			
Hombre	Mujer		
COMPOSICIÓN FAMILIAR (Hijos)		ESTADO CIVIL	
NÚMERO DE PERSONAS A CARGO		Soltero(a)	Divorciado(a)
		Casado(a)	Separado(a)
		Unión Libre	Viudo(a)
EDAD		ESCOLARIDAD (Último nivel culminado)	

Plan de Emergencias

En el restaurante **Llaneritas & Carbón** deben contar con un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, así como con el personal capacitado y entrenado para responder frente a posibles eventos que puedan presentarse en el desarrollo de sus actividades; el plan de emergencias deberá estar alineado al del restaurante, considerando lo siguiente:

- Se debe capacitar al líder en el restaurante, así en caso de un accidente o de una emergencia que afecte al personal a su cargo, se debe contar con personal entrenado en el nivel suficiente.
- Conocer el plan de emergencias establecido en la empresa, de acuerdo con la ubicación de sus trabajadores, y en especial las rutas de evacuación, salidas de emergencia y puntos de encuentro.



Plan de Evacuación

El plan de evacuación es en el que se planifican los pasos a seguir ante la decisión de evacuar por causa de un incendio, emergencia o cualquier otro siniestro; cuando se produce una emergencia es necesario que todo el mundo sepa qué debe hacer y el plan de evacuación del restaurante **Llaneritas & Carbón** tiene como objetivo la optimización de los recursos propios y

ajenos, para responder adecuadamente a cualquier tipo de emergencias, para las cuales debe estar preparado todo el personal.

Organización de métodos para evacuación y cálculos de tiempo de salida

Planos del restaurante

Vigilancia sobre el libre acceso a las posibles vías de evacuación, las cuales se mantendrán despejadas.

Definición del lugar de reencuentro, acordado a una distancia razonable pero suficiente para no ser alcanzados por los efectos de la emergencia.

Coordinación con las autoridades competentes de las acciones de control que sea necesario implantar durante la emergencia y en etapas posteriores.

Actividades operativas:

Orientar al personal en cuanto a las salidas de emergencia existentes

verificar el listado del personal

en caso de no estar el personal completo avisar a las personas encargadas del personal que posiblemente esté atrapado

Plan de Contingencia y Continuidad del Negocio

El plan de contingencia es una herramienta valiosa que permite implementar medidas de tipo preventivo que disminuyen los accidentes, tanto del personal del restaurante como de los clientes. El principal objetivo de el plan de contingencia es establecer las medidas de prevención, atención y control requeridas para atender eventos o siniestros, con fin de manejar eventualidades naturales y accidentes laborales que pudieran ocurrir y para esto se lleva a cabo asignando funciones y responsabilidades dentro del personal vinculado al restaurante, que permitan generar

acciones operativas prácticas, eficaces, ágiles frente a la probable ocurrencia de un evento o siniestro.

Dentro del plan de contingencia se deja a manera de ejemplo al restaurante **Llaneritas & Carbón** para un futuro que la empresa crezca, implemente los comités a conformar y con las siguientes responsabilidades y conocimientos por cada trabajador al momento de una emergencia.

Comité de Emergencias

Para la atención de contingencias que se presenten en el restaurante **Llaneritas & Carbón** se conformarán un comité de emergencia, de apoyo y grupo de atención y prevención de crisis.

El Comité de Emergencias deberá poseer un líder y estará integrado por una Brigada de Emergencias, compuesta por los trabajadores. Este comité de Emergencias tendrá la responsabilidad de manejar y coordinar las contingencias que se presenten. Tendrá a cargo el manejo de los recursos humanos, físicos y tecnológicos que sean necesarios para la atención de contingencias. Sus funciones serán las siguientes:

- Inspeccionar, revisar y mantener en buen estado los equipos y elementos que se utilizaran para la atención de las emergencias.
- Capacitar a los integrantes que conformarán la Brigada de Emergencias.
- Saber operar todos los equipos disponibles.
- Conocer todos los planes de acción de emergencias.

Brigada de Emergencia

Es un grupo conformado por los trabajadores para dar apoyo en las eventualidades de contingencias. Las funciones de la brigada de emergencias serán las siguientes:

- Afrontar las contingencias, inspeccionar áreas afectadas, evaluar y reportar daños, rescatar y trasladar a sitios seguros personas atrapadas y lesionados.

- Evacuar las víctimas fatales del área donde se presentó la contingencia.
- Recibir entrenamiento previo para la atención de desastres y de seguridad industrial.
- Saber operar todos los equipos disponibles.
- Conocer todos los planes de acción de emergencias.

Verificar

Indicadores de Gestión

Los indicadores de Seguridad y Salud en el Trabajo, según el decreto 1072 del 2015 son valores medibles utilizados por los profesionales en SST para rastrear problemas, determinar el progreso en el alcance de los objetivos e identificar riesgos que no han sido evaluados y tratados dentro de la empresa: Según el decreto 1072 estos indicadores se dividen en:

Estructura:

Son definidos como las “Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo”. En otras palabras, este tipo de indicadores evalúa si los componentes del SG-SST realmente existen o no. A partir de ellos se puede determinar si efectivamente se han incluido todos los elementos que componen el sistema, o si solamente existen en el papel.

ESTRUCTURA	• La política de seguridad y salud en el trabajo, y que ésta, esté comunicada. • Los objetivos y metas de seguridad y salud en el trabajo. • El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo y su cronograma. • La asignación de responsabilidades de los distintos niveles de la empresa frente al desarrollo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. • La asignación de recursos humanos, físicos, financieros y de otra índole requeridos para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. • La definición del método para identificar los peligros, para evaluar y calificar los riesgos, en el que se incluye un instrumento para que los trabajadores reporten las condiciones de trabajo peligrosas. • La conformación y funcionamiento del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el trabajo. • Los documentos que soportan el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • La existencia de un procedimiento para efectuar el diagnóstico de las condiciones de salud de los trabajadores, para la definición de las prioridades de control e intervención. • La existencia de un plan para prevención y atención de emergencias en la organización. • La definición de un plan de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo.
------------	--

Proceso:

La norma los define como las “Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.” Esto quiere decir que a través de estos indicadores puede evaluarse el avance de la puesta en marcha del sistema de gestión.

PROCESO	• Evaluación inicial (línea base). • Ejecución del plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo y su cronograma. • Ejecución del Plan de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo. • Intervención de los peligros identificados y los riesgos priorizados. • Evaluación de las condiciones de salud y de trabajo de los trabajadores de la empresa realizada en el último año. • Ejecución de las diferentes acciones preventivas, correctivas y de mejora, incluidas las acciones generadas en las investigaciones de los incidentes, accidentes y enfermedades laborales, así como de las acciones generadas en las inspecciones de seguridad. • Ejecución del cronograma de las mediciones ambientales ocupacionales y sus resultados, si aplica. • Desarrollo de los programas de vigilancia epidemiológica de acuerdo con el análisis de las condiciones de salud, de trabajo y a los riesgos priorizados. • Cumplimiento de los procesos de reporte e investigación de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. • Registro estadístico de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad. • Ejecución del plan para la prevención y atención de emergencias. • La estrategia de conservación de los documentos.
---------	---

Resultado:

El Decreto indica que son las Medidas verificables de los cambios alcanzados en el período definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión. Estos indicadores responden a la pregunta ¿qué se ha logrado en materia de seguridad y salud en el trabajo, a partir de la implementación del SG-SST, en un tiempo determinado

RESULTADO	• Cumplimiento de los requisitos normativos aplicables. • Cumplimiento de los objetivos en seguridad y salud en el trabajo -SST. • Cumplimiento del plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo y su cronograma. • Evaluación de las no conformidades detectadas en el seguimiento al plan de trabajo anual, en seguridad y salud en el trabajo. • Evaluación de las acciones preventivas, correctivas y de mejora, incluidas las acciones generadas en las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como de las acciones generadas en las inspecciones de seguridad. • Cumplimiento de los programas de vigilancia epidemiológica, de la salud de los trabajadores, acorde con las características, peligros y riesgos de la empresa. • Evaluación de los resultados de los programas de rehabilitación de la salud de los trabajadores. • Análisis de los registros de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad. • Análisis de los resultados en la implementación de las medidas de control en los peligros identificados y los riesgos priorizados. • Evaluación del cumplimiento del cronograma de las mediciones ambientales ocupacionales y sus resultados, si aplica.
-----------	--

Indicadores Resolución 0312- Artículo 30.

Los indicadores mínimos del Manual del Sistema de Gestión de -SST se encuentran indicados en el artículo 30 de la Resolución 0312 de 2019 entre los cuales se encuentran “frecuencia de accidentalidad, severidad de accidentalidad, proporción de accidentes de trabajo mortales, prevalencia de la enfermedad laboral, incidencia de la enfermedad laboral y ausentismo por causa médica.

Tabla de Indicadores de Gestión

Se brinda a manera de ejemplo a el restaurante **LLANERITA & CARBÓN** la tabla de los indicadores de gestión.

Nombre del indicador	Definición	Fórmula	Interpretación	Periodicidad Mínima
Frecuencia de accidentalidad	Número de veces que ocurre un accidente de trabajo en el mes	$(\text{Número de accidentes de trabajo que se presentaron en el mes} / \text{Número de trabajadores en el mes}) * 100$	Por cada cien (100) trabajadores que laboraron en el mes, se presentaron X accidentes de trabajo	Mensual
Severidad de accidentalidad	Número de días perdidos por accidentes de trabajo en el mes	$(\text{Número de días de incapacidad por accidente de trabajo en el mes} + \text{número de días cargados en el mes} / \text{Número de trabajadores en el mes}) * 100$	Por cada cien (100) trabajadores que laboraron en el mes, se perdieron X días por accidente de trabajo	Mensual
Proporción de accidentes de trabajo mortales	Número de accidentes de trabajo mortales en el año	$(\text{Número de accidentes de trabajo mortales que se presentaron en el año} / \text{Total de accidentes de trabajo que se presentaron en el año}) * 100$	En el año, el X% de accidentes de trabajo fueron mortales	Anual
Prevalencia de la enfermedad laboral	Número de casos de enfermedad laboral presentes en una población en un periodo de tiempo	$(\text{Número de casos nuevos y antiguos de enfermedad laboral en el periodo «Z»} / \text{Promedio de trabajadores en el periodo «Z»}) * 100.000$	Por cada 100.000 trabajadores existen X casos de enfermedad laboral en el periodo Z	Anual
Incidencia de la enfermedad laboral	Número de casos nuevos de enfermedad laboral en una población determinada en un periodo de tiempo	$(\text{Número de casos nuevos de enfermedad laboral en el periodo «Z»} / \text{Promedio de trabajadores en el periodo «Z»}) * 100.000$	Por cada 100.000 trabajadores existen X casos nuevos de enfermedad laboral en el periodo Z	Anual
Ausentismo por causa médica	Ausentismo es la no asistencia al trabajo, con incapacidad médica	$(\text{Número de días de ausencia por incapacidad laboral o común en el mes} / \text{Número de días de trabajo programados en el mes}) * 100$	En el mes se perdió X% de días programados de trabajo por incapacidad médica	Mensual

Auditoria

Al momento de realizar la auditoría al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se establece que debe ser anual. El alcance de la auditoría tendrá en cuenta lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Artículo 2.2.4.6.30 que indica el proceso de auditoría brindando los siguientes pasos:

1. El cumplimiento de la política de seguridad y salud en el trabajo
2. El resultado de los indicadores de estructura, proceso y resultado
3. La participación de los trabajadores
4. El desarrollo de la responsabilidad y la obligación de rendir cuentas
5. El mecanismo de comunicación de los contenidos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), a los trabajadores
6. La planificación, desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)
7. La gestión del cambio
8. La consideración de la seguridad y salud en el trabajo en las nuevas adquisiciones
9. El alcance y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) frente a los proveedores y contratistas
10. La supervisión y medición de los resultados; Asociación Nacional De Empresarios De Colombia ANDI Requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo según el Capítulo 6 del Decreto Único Reglamentario 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 noviembre 10 de 2020 Lectura: ✓ Artículo 2.2.4.6.29: Auditoría de cumplimiento del SGSST ✓ Artículo 2.2.4.6.30. Alcance de la auditoría al SG-SST.

11. El proceso de investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, y su efecto sobre el mejoramiento de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa

12. El desarrollo del proceso de auditoría

13. La evaluación por parte de la alta dirección.

Esta auditoría permitirá al restaurante **Llaneritas & Carbón** poder establecer los mecanismos de control que permitirán llegar a una mejora continua del mismo sistema.

Es de resaltar que la auditoría del SGSST, deberá ser realizada por personal competente y con experiencia en realización de auditorías.

Revisión por la Gerencia

Para el desarrollo de la Revisión por la Gerencia se seguirán los lineamientos establecidos en el artículo 2.2.4.6.31 del Decreto 1072 de 2015 la cual nos estipula lo siguiente:

La alta dirección, independiente del tamaño de la empresa, debe adelantar una revisión del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), la cual debe realizarse por lo menos una (1) vez al año, de conformidad con las modificaciones en los procesos, resultados de las auditorías y demás informes que permitan recopilar información sobre su funcionamiento.

Dicha revisión debe determinar en qué medida se cumple con la política y los objetivos de seguridad y salud en el trabajo y se controlan los riesgos. La revisión no debe hacerse únicamente de manera reactiva sobre los resultados (estadísticas sobre accidentes y enfermedades, entre otros), sino de manera proactiva y evaluar la estructura y el proceso de la gestión en seguridad y salud en el trabajo.

La revisión de la alta dirección debe permitir:

1. Revisar las estrategias implementadas y determinar si han sido eficaces para alcanzar los objetivos, metas y resultados esperados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo;
2. Revisar el cumplimiento del plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo y su cronograma;
3. Analizar la suficiencia de los recursos asignados para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y el cumplimiento de los resultados esperados;
4. Revisar la capacidad del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG- SST), para satisfacer las necesidades globales de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo;
5. Analizar la necesidad de realizar cambios en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), incluida la revisión de la política y sus objetivos;
6. Evaluar la eficacia de las medidas de seguimiento con base en las revisiones anteriores de la alta dirección y realizar los ajustes necesarios;
7. Analizar el resultado de los indicadores y de las auditorías anteriores del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST);
8. Aportar información sobre nuevas prioridades y objetivos estratégicos de la organización que puedan ser insumos para la planificación y la mejora continua;
9. Recolectar información para determinar si las medidas de prevención y control de peligros y riesgos se aplican y son eficaces;
10. Intercambiar información con los trabajadores sobre los resultados y su desempeño en seguridad y salud en el trabajo;

11 servir de base para la adopción de decisiones que tengan por objeto mejorar la identificación de peligros y el control de los riesgos y en general mejorar la gestión en seguridad y salud en el trabajo de la empresa;

12. Determinar si promueve la participación de los trabajadores;

13. Evidenciar que se cumpla con la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales, el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales que le apliquen:

14. Establecer acciones que permitan la mejora continua en seguridad y salud en el trabajo:

15. Establecer el cumplimiento de planes específicos, de las metas establecidas y de los objetivos propuestos;

16. Inspeccionar sistemáticamente los puestos de trabajo, las máquinas y equipos y en general, las instalaciones de la empresa;

17. Vigilar las condiciones en los ambientes de trabajo;

18. Vigilar las condiciones de salud de los trabajadores;

19. Mantener actualizada la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos;

20. Identificar la notificación y la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales;

21. Identificar ausentismo laboral por causas asociadas con seguridad y salud en el trabajo;

22. Identificar pérdidas como daños a la propiedad, máquinas y equipos entre otros, relacionados con seguridad y salud en el trabajo;

23. Identificar deficiencias en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo;

24. Identificar la efectividad de los programas de rehabilitación de la salud de los trabajadores.

Los resultados de la revisión de la alta dirección deben ser documentados y divulgados al Copasst o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y al responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) quien deberá definir e implementar las acciones preventivas, correctivas y de mejora a que hubiere lugar.

Es importante recalcar, que la gerencia juega un papel importante en la revisión del sistema ya que con esta podrá identificar falencias que se estén presentando en el desarrollo del mismo, de igual forma, esta revisión permitirá cumplir con los lineamientos establecidos por el Ministerio del Trabajo y dará cumplimiento a los planes de trabajo que trace la ARL.

Actuar

Planes de Acción

Un plan de acción es un mapa que establece el camino para conseguir las metas que tiene una empresa, así refleja la ruta que se debe seguir con base en una planificación exhaustiva. Considera que el éxito de un buen plan de acción depende de la constante revisión de su cumplimiento; Los planes de acción nos ayudan a tangibilizar las medidas que se deben ejecutar para mitigar un posible riesgo o corregir un evento, logrando optimizar la gestión y el rendimiento de la empresa y también nos ayudan a marcar el contexto de lo que tiene que realizar y las actividades específicas que ayudarán a hacerlo realidad.

Acciones Preventivas:

Acción que se lleva a cabo para eliminar o mitigar las causas de una no conformidad u otra situación potencial que no sea deseable, tratan de abordar los problemas antes de que se produzcan, es decir, tratan de eliminar la causa de un problema que aún no ha ocurrido.

Acciones Correctivas

Son acciones tomadas para eliminar las causas de una no conformidad detectando u otra situación no deseable.

Acciones de Mejora

Son Aquellas que se encuentran dentro de las posibilidades de la empresa, es decir que se puedan cumplir en razón a sus competencias y recursos.

Dicho lo anterior, se recomienda que el restaurante **Llaneritas & Carbón** implante lo estipulado.

Fases de Adecuación y Transición del SGSST con Estándares Mínimos (0312)

Las fases de adecuación, transición y aplicación para la implementación del Sistema de Gestión de SST con Estándares Mínimos, que deben adelantar los empleadores y contratantes y que se encuentran en proceso de desarrollo son:

FASE	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPOS
EVALUACION INICIAL	Es la autoevaluación realizada por la empresa con el fin de identificar las prioridades y necesidades en SST para establecer el plan de trabajo anual de la empresa del año 2018, conforme al artículo 2.2.4.6.16 del Decreto 1072 de 2015.	Las empresas, personas o entidades encargadas de implementar y ejecutar los Sistemas de Gestión de SST, con la asesoría de las administradoras de riesgos laborales y según los Estándares Mínimos.	De junio a agosto de 2017
PLAN DE MEJORAMIENTO CONFORME A LA EVALUACION INICIAL	Es el conjunto de elementos de control que consolida las acciones de mejoramiento necesarias para corregir las debilidades encontradas en la autoevaluación. Durante este periodo las empresas o entidades deben hacer lo siguiente: Primero: Realizar la autoevaluación conforme a los Estándares Mínimos. Segundo: Establecer el plan de mejora conforme a la evaluación inicial. Tercero: Diseñar el Sistema de Gestión de SST, y formular el plan anual del Sistema de Gestión de SST de año 2018.	Las empresas, personas o entidades encargadas de implementar y ejecutar los Sistemas de Gestión de SST, con la asesoría de las administradoras de riesgos laborales y según los Estándares Mínimos.	De septiembre a diciembre de 2017
EJECUCION	Es la puesta en marcha del Sistema de Gestión de SST, se realiza durante el año 2018, en coherencia con la autoevaluación de Estándares Mínimos y plan de mejoramiento. En el mes de diciembre del año 2018, el empleador o contratante o entidad formula el plan anual del Sistema de Gestión de SST del año 2019.	Las empresas, personas o entidades encargadas de implementar y ejecutar los Sistemas de Gestión de SST, con la asesoría de las administradoras de riesgos laborales y según los Estándares Mínimos.	De enero a diciembre de 2018
SEGUIMIENTO Y PLAN DE MEJORA	Es el momento de vigilancia preventiva de la ejecución, desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de SST. En esta fase la empresa deberá: Primero: Realizar la autoevaluación conforme a los Estándares Mínimos. Segundo: Establecer el plan de mejora conforme al plan del Sistema de Gestión de SST ejecutado en el año 2018 y lo incorpora al Plan del Sistema de Gestión que se está desarrollando durante el año 2019.	Las empresas, personas o entidades encargadas de implementar y ejecutar los Sistemas de Gestión de SST, con la asesoría de las administradoras de riesgos laborales y según los Estándares Mínimos. El seguimiento al Sistema de Gestión de SST y al cumplimiento al plan de mejora se realizará por parte del Ministerio del Trabajo y Administradoras de Riesgos Laborales.	De enero a octubre de 2019
INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	Fase de verificación del cumplimiento de la normativa vigente sobre el Sistema de Gestión de SST.	La efectúa el Ministerio del Trabajo conforme a los Estándares Mínimos establecidos en la presente Resolución.	De noviembre de 2019 en adelante

Implementación definitiva del SGSST

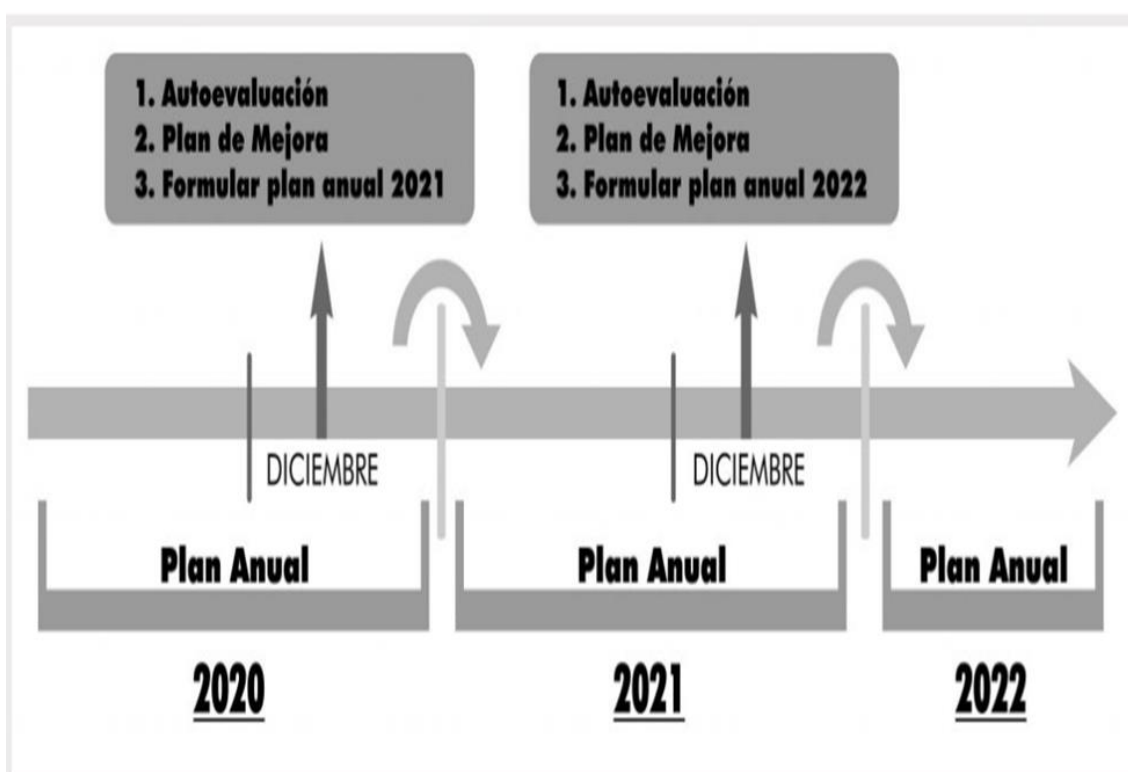
enero del 2020 Art 26 Res 0312

Desde enero del año 2020 en adelante, todos los Sistemas de Gestión de SST se ejecutarán anualmente de enero a diciembre o en cualquier fracción del año si la empresa o entidad es creada durante el respectivo año. De 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:

1. Aplicar la autoevaluación conforme a la tabla de valores y calificación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la presente resolución.

2. Elaborar el Plan de Mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Este plan de mejora debe quedar aprobado por la empresa en el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST.

3. Formular el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST, el cual debe empezar a ser ejecutado a partir del (1°) primero de enero del año siguiente.



Elaborado Por: Alejandra Hernández Benitez Daniela Muñoz Eheverri	Revisión:	Aprobado:
---	-----------	-----------