



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



**Universidad de Pamplona**  
**Especialización en Seguridad y Salud en el Trabajo**



**Modalidad de Trabajo de Grado:**

Monografía

**Gestión Del Riesgo En La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda.**

**Presentado por:**

William Eduardo Herrera Rueda

Leidy Fabiola Durán Salcedo

Sandra Milena López Meneses

**Asesor de Proyecto:**

Carlos Gustavo Enciso Mattos

Esp. Salud Ocupacional

**Pamplona, Norte de Santander, Colombia**

**2021**



## Tabla de Figuras

Grafica 2.....	32
Grafica 3.....	33
Grafica 4.....	41
Grafica 5.....	42
Grafica 6.....	43
Grafica 7.....	44
Grafica 8.....	45
Grafica 9.....	46
Grafica 10.....	47
Grafica 11.....	48
Grafica 12.....	49
Grafica 13.....	50

## Tabla de Ilustraciones

Ilustración 1 .....	16
Ilustración 2 .....	39

## Tabla de tablas

Tabla 2. ....	29
Tabla 3 .....	35
Tabla 4 .....	37
Tabla 5 .....	51
Tabla 6 .....	58



## Tabla de Contenido

Título.....	4
Gestión Del Riesgo En La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda. ....	4
Objetivo General .....	4
Planteamiento Del Problema.....	6
Pregunta De Investigación .....	8
Justificación.....	9
Marco De Referencia .....	12
Estado del Arte .....	13
Marco Contextual.....	15
Marco Legal .....	17
Marco Conceptual .....	20
Metodología .....	26
Presentación De Resultados Y Discusión .....	30
Cuestionario .....	40
Elaboración de la matriz.....	51
Acciones De Promoción Y Prevención.....	64
Conclusiones .....	66
Recomendaciones.....	68
Referencias Bibliográficas .....	69
Anexos.....	71



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



## **Título**

**Gestión Del Riesgo En La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda.**

## **Objetivo General**

Diseñar la gestión del riesgo en La panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda.

## ***Objetivos Específicos***

Contextualizar las actividades de La panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda. Mediante la revisión de la literatura, referentes bibliográficos, y demás documentos legales.

Diagnosticar el cumplimiento de los requisitos legales del sistema de gestión en La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda.

Construir los instrumentos de recolección de información para identificar los peligros y valorar los riesgos en La Panadería Chávez Cristancho y Compañía Ltda.

Analizar la información de los resultados obtenidos por la aplicación del instrumento de matriz de riesgos.



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



Elaborar las acciones, programas y actividades de promoción y prevención para mejorar las condiciones de La Panadería Chávez Crisancho Hermanos y Compañía Ltda. de la ciudad de Pamplona.



## **Planteamiento Del Problema**

Los sistemas de gestión en seguridad y salud en el trabajo se enmarcan en el ámbito legal desde la promulgación del Decreto 1295 del año 1994, gracias a este, se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos profesionales.

Posteriormente en el año 2012 surge la Ley 1562 que modifica en algunos aspectos el sistema de riesgos laborales mencionado anteriormente, estas normas como el decreto ley 1295/1994, la ley 1562/2012, el Decreto 1477/2014 por el cual se expide la tabla de enfermedades laborales, y el Decreto 1072/2015 son indispensables en el desarrollo de cualquier actividad económica y productiva.

Estas normas buscan el cumplimiento de las condiciones mínimas que se establecen en la Resolución 0312 de 2019, en esta según el tamaño y el tipo de empresa se establecen una serie de estándares que refiere el sistema general de riesgos laborales entre las que encontramos la gestión de peligros y riesgos equivalente a un 30% dentro la evaluación que incluye el anexo técnico de la Resolución mencionada anteriormente.

La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda., ubicada en la carrera 6 en el centro de la ciudad de pamplona de es una de las panificadoras más tradicionales y reconocidas de pamplona, ofreciendo al público gran variedad de productos de panificadora tortas y amasijos.

Al realizar el acercamiento con la empresa se efectúa una recolección de información que permite identificar la ausencia del diseño de un sistema de gestión en seguridad y salud en el



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



trabajo, teniendo en cuenta que esto puede llegar a tener afectaciones legales en las empresas, según el decreto 472 del 2015 que especifica las multas y sanciones por el incumplimiento a las normas de seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales en dado caso que la empresa llegue a incurrir en la infracción de estos requisitos tendrá que asumir multas, sanciones o cierre total de la organización como lo especifica el decreto mencionado, y en cuanto a los empleados pueden llegar a tener afectaciones en accidentes y enfermedades de origen laboral.

Para explicar de una mejor manera que tan grave es la ausencia de un sistema de gestión se tiene en cuenta el anexo técnico incluido en la resolución 0312 del año 2019 que especifica a las empresas los documentos y acciones que se deben desarrollar en todo lo relacionado al Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo y obteniendo los resultados del anexo técnico se conoce los límites establecidos en cuanto a los estándares mínimos que debe cumplir la empresa, destacando el ítem de la gestión del riesgo que representa un 30% siendo el nivel más alto comparado con los otros estándares evaluados.



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



## **Pregunta De Investigación**

¿Cuáles son los elementos, acciones, campañas, actividades y demás que debe llevar el diseño del sistema de gestión del riesgo de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda.?





## **Justificación**

A nivel organizacional cada aspecto es relevante para el desarrollo de una empresa, ya sea grande, mediana o pequeña, pero el recurso humano se conoce como el factor más importante porque son estos los que hacen que la compañía funcione, así mismo, como son el motor de la empresa, todo recurso humano puede cometer fallos o en este caso accidentes, es ahí donde la gestión de riesgos se hace necesaria.

Según la NTC 5254 la gestión de riesgos es un conjunto de acciones que buscan prevenir mitigar, comunicar, identificar, análisis, tratamiento y monitoreo de los riesgos o peligros que se presentan en cualquier actividad productiva, siendo estas actividades desarrolladas por el recurso humano de la empresa, para disminuir estos aspectos se usan técnicas como identificación, análisis y evaluación de riesgo, generando la posibilidad de minimizar pérdidas y maximizar oportunidades.

Por lo que se refiere a las afectaciones según Sarabia (2014) el trabajo puede tener repercusiones positivas o negativas sobre la salud de los trabajadores, ya que estos están expuestos a peligros que pueden derivar en afectaciones de mentales, por esta razón el cumplimiento normativo lógico por etapas, racional, del ciclo planear hacer verificar y actuar, mejorando la seguridad y salud de los trabajadores aumenta la productividad y la eficiencia del proceso y mejora los indicadores económicos y de gestión creando impacto positivo en los niveles de ausentismo e incapacidad laboral, esto a la vez contribuye con el confort en el desarrollo de las actividades cotidianas de los trabajadores que es lo más destacable, pues un trabajador al que se cuida va a desempeñarse mejor.



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



como se puede evidenciar la salud y el bienestar de los funcionarios está directamente relacionada con los niveles de producción, el clima laboral y como se presenta la organización a nivel social. Los conjuntos de acciones que se elaboraran evitarán accidentes y también serán una defensa clara ante las repercusiones legales que pudieran afectar la empresa al no cumplir con la normatividad, dentro de las cuales se incluyen las multas, sanciones o el cierre total de la empresa que se desglosan en el decreto 0472 de 2015.

Además la gestión de riesgo para La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda., es fundamental y necesario para dar cumplimiento con el Decreto 1072, emitido por el ministerio de trabajo en mayo (2015) en el cual se determina que las organizaciones deben aplicar una metodología para la identificación de los peligros y la evaluación del riesgo dentro de los procesos y actividades rutinarias o no, que se desarrollen dentro de la organización las cuales deben ser documentadas y actualizarse cada año.

En la misma norma se establece que las empresas deben implementar medidas de prevención y control para eliminar el peligro, sustituir o establecer controles de ingeniería, administrativos y proporcionar equipos y elementos de protección personal, para minimizar o disminuir el riesgo



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



Las empresas que están en un nivel más cercano con los clientes, se ven afectadas si su imagen es percibida de forma negativa, como La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda, atiende directamente a sus consumidores es fundamental la imagen que esta empresa refleje, razón por la cual los funcionarios deben ser la imagen de esta ya que según Codina et al (2009), la visión que la empresa refleje a nivel social, se ve influenciada directamente en la reputación, ventas y producción.

Finalmente, se reconoce la gestión de riesgos como un factor fundamental en cada aspecto de la empresa, ya que asegura la salud y la integridad de los funcionarios, con el fin de proteger y velar con el desarrollo de la empresa y funcionarios, al realizar este proceso en la Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda, se presenta un acercamiento con pequeñas empresas, rompiendo el estereotipo y falta de información que afirma respecto a la salud y seguridad en el trabajo es solo para grandes compañías.



## **Marco De Referencia**

Los cuidados de la salud en el trabajo están relacionados con varias profesiones, entre las que se destacan la medicina, la fisioterapia, la ingeniería, el derecho. Riaño-casallas & Palencia-Sánchez. (2016). y la relación directa con los trabajadores a los que llega la instrucción convierten un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo en una herramienta efectiva de prevención. EU-OSHA, (2012).

Así mismo, toda intervención requiere una metodología académica que permita usar las herramientas de forma adecuada y que la labor se desarrolle dentro de parámetros que le permitan al profesional desenvolverse de una forma más técnica. Miron et al (2010).

Todo lo anterior influye en determinar las consecuencias tanto físicas como mentales que puede conllevar como consecuencia en trabajo. Mahecha et al (2015).

Dentro de la metodología debe efectuarse un orden que permita desarrollar las diferentes etapas y estrategias que requiere el sistema de gestión para ser realmente efectivo. Riaño-casallas & Palencia-Sánchez. (2016).

Finalmente, el propósito que se encuentra al unir todos los factores antes mencionados donde intervienen tanto empleadores, trabajadores y profesionales es crear cada día un espacio laboral más seguro, pues la mitigación de enfermedades o accidentes afecta positivamente la productividad de cualquier clase de empresa. Matabanchoy (2012).



## **Estado del Arte**

En este apartado se describen algunas de las investigaciones relevantes que se han tenido en cuenta como referentes de investigación, actualmente podemos encontrar un gran número de investigaciones frente a la gestión del riesgo, debido a que se ha convertido en factores indispensables en las organizaciones para mejorar la productividad, el nivel de accidentalidad y enfermedades laborales en los empleados. Así mismo, las diferentes aportaciones de estos estudios nos han permitido identificar diferentes problemáticas que se presentan en las organizaciones. A continuación, se exponen las investigaciones que están divididas por alcance; internacional, nacional y local.

Palencia, (2014) en el trabajo de grado denominado Impacto Del Cumplimiento Legal En Términos De Seguridad Y Salud Ocupacional De Las Mipymes En Colombia junto con la Universidad Militar Nueva Granada y dentro de las conclusiones que se presentan en el documento se resaltan algunos aspectos como la recolección de información a directivos de empresas dedicadas a la construcción de vías y se analiza el cumplimiento de la normatividad en lo referente a la seguridad y salud en el trabajo.

Dentro de las actividades realizadas también se resalta que al realizar el ejercicio procede una identificación de aspectos faltantes y se consigue un enlace con las empresas aseguradoras que hacen parte fundamental en el proceso.

El proceso finaliza con el análisis de las consecuencias derivadas de los accidentes y los montos económicos que tienen que cubrir las empresas.



Mendieta, Bolaños, Palacios, Prado (2020), Diagnostico Para El Diseño De Un Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo En Una Panadería Y Pastelería De La Ciudad De Pasto Con Base En La Resolución 0312 Del 2019. Este trabajo se desarrolló con el acompañamiento de Universidad Católica De Manizales y se desarrollaron aspectos tan relevantes como los que se describen a continuación:

1. Dentro de las estrategias para la realización del trabajo se fortalecen metodologías como las (5S) promoviendo estrategias de orden y aseo que incidan positivamente en las cifras de mitigación de incidentes o accidentes.
2. E la empresa donde se desarrolló la práctica se evidencia la usencia total de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, además de la no afiliación al sistema general de riesgos laborales.
3. El contexto en el que trabaja la panadería no ha sido posible implantar las medidas normativas que se exigen por parte del Gobierno Nacional de Colombia.

Hernández, Meléndez, Navarro, Charry, Gaitan, (2019) en el trabajo que lleva por nombre Propuesta Estratégica De Mejora En La Implementación De Los Estándares Mínimos Del Sistema De Gestión De La Seguridad Y Salud En El Trabajo (SG-SST) En La Panadería Las Delicias Del Tolima. Para El Primer Semestre Del 2019. Junto Con Universidad Nacional Abierta Y A Distancia (UNAD), y en el transcurso de la investigación desarrollada se han logrado algunos resultados como son los siguientes:



1. Se debe destacar la importancia de la implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo y la relevancia que tiene en aspectos del rendimiento en algunos aspectos económicos y productivos de la panadería.
2. En el desarrollo de cualquier actividad productiva es indispensable cumplir con la normatividad esto influye en la disminución de accidentes o incidentes laborales, esto junto con programas y acciones en los diferentes frentes y áreas de trabajo.

## **Marco Contextual**

La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda. Es una empresa dedicada a la fabricación, y distribución de toda clase de productos de panadería, así mismo, se atribuye más de ochenta (80) años de experiencia en el mercado local en el Municipio de Pamplona, departamento de Norte de Santander, sobre un costado de la carrera 6 o más conocida como calle real entre calles séptima y octava.

La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda. está dividida por dos áreas, en el área administrativa se encuentran laborando el gerente, secretario y ventas, en el área operativa se clasifica en panadero, auxiliar de panadería, pastelero, hornero, cocinero, decorador, oficios varios y vigilante. Cuenta con dos puntos de venta, aunque están ubicados en el mismo lugar ofrecen productos diferentes pues uno de estos presta el servicio de venta directa y el otro como cafetería.

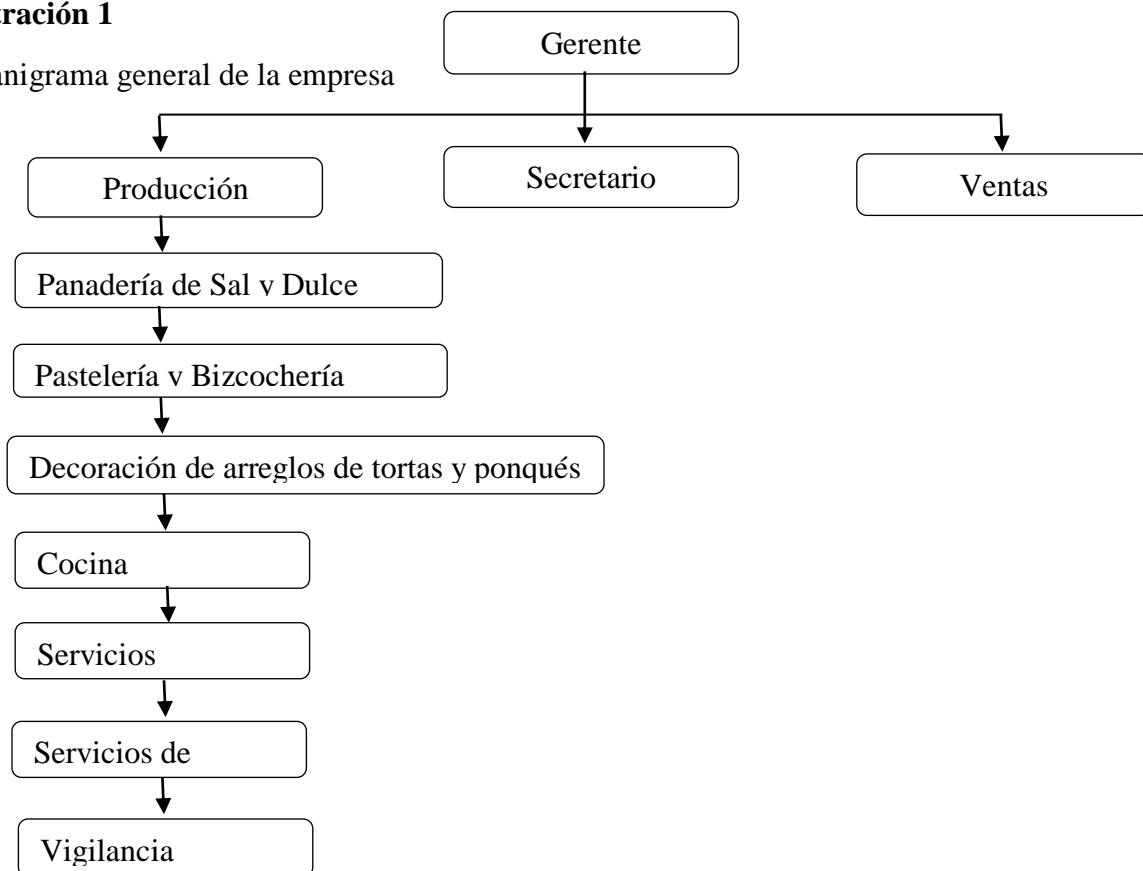
Hay que mencionar que La Panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda., actualmente no cuenta con una misión, visión documentada o certificaciones de calidad.

Esta panificadora ofrece plazas laborales a por lo menos dieciséis familias de la ciudad que reciben sus ingresos gracias a esta empresa, en su mayoría se destaca el personal femenino y encontramos algunas labores específicas o cargos como son: la gerencia. La administración, ventas, panadería, auxiliar de panadería, pastelería, decoración, horno, cocina, oficios varios, vigilantes.

Todo lo anterior indica lo importante que es mantener ese nivel de calidad y reconocimiento y las herramientas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen favorecerán en gran medida la consolidación de esta como una de las empresas más importantes de la provincia.

### Ilustración 1

Organigrama general de la empresa







## **Marco Legal**

En este apartado se encuentran las leyes y resoluciones en relación con el tema investigativo, frente a la gestión de riesgo, así mismo, se tiene en cuenta el código sustantivo del trabajo el cual respalda la seguridad de los colaboradores es referente para realizar esta investigación.

### *Código sustantivo del trabajo*

Este código es un conjunto de normas que regula las relaciones entre los trabajadores y empleadores el cual comenzó a regir en Colombia desde el año 1950 y ha sido objeto de varios cambios a lo largo de los años, guiado por el cambio de percepción sobre los derechos, seguridad y salud laboral.

*Constitución Política de Colombia 1991*, esta es la carta magna sobre la cual se rigen las demás leyes e instituciones, brinda un valor fundamental en esta investigación ya que sus artículos protegen a los trabajadores, como lo es el artículo 54, el cual estipula que es obligación del estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional a quienes lo requieran.

*Resolución 2400 de 1979*, esta establece que algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.



*Ley 9 de 1979.* Con un contenido bastante extenso enfocado en las condiciones sanitarias de las instalaciones y por ende de los trabajadores, cuyas principales normas se enfocan en preservar, conservar y mejorar la salud de los individuos en sus ocupaciones.

*Ley 100 de 1993.* dispone todo el aspecto de la seguridad social y está directamente relacionada con los derechos del trabajador, para acceder al sistema de salud y a la accesibilidad que tienen los usuarios al momento de requerir un servicio de este tipo, por medio de esta ley se crea el sistema general de seguridad social integral.

*Decreto 1295 de 1994.* en el momento en que se emite este decreto se respalda jurídicamente el sistema general de riesgos laborales, este mismo es el que determina la organización y administración de dicho sistema.

*Ley 1562 de 2012.* Por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional, la cual permite ajustar algunos requerimientos en pro de las condiciones laborales de los trabajadores.

*Decreto 1072 de 2015.* es un compendio de normas que abarca muchos aspectos de todo lo relacionado con la actividad laboral, como la contratación, la seguridad y salud en el trabajo, verifica el pago de nómina, los derechos que los funcionarios, entre otros.

*Decreto número 0472 de 2015.*



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



Es un decreto que se dicta para definir las multas por infringir las normas de seguridad y salud en el trabajo que deben cumplir las empresas, esto hace referencia a la graduación de las multas.

*Resolución 0312 de 2019* reglamenta todos los requerimientos que debe cumplir una empresa según el número de trabajadores que la comprendan.

Todos estos aspectos legales brindan una contextualización a la gestión de riesgo que se realizó en La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda, estableciendo pautas para proceder o siendo aspectos de aprendizaje para los empleadores.



## Marco Conceptual

***Acción correctiva:*** acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.2.)

***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. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.2.)

***Acción preventiva:*** acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.2.)

***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. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.2.)

***Actividad rutinaria:*** actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizarle. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.2.)

***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. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.4.6.2.)

***Auto-reporte 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. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

***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. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

***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 están consiguiendo los resultados deseados.

***Actuar:*** Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)



**Condiciones de salud:** El conjunto de variables objetivas y de autor-reporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**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. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**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. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)



**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. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**Eficacia:** Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**Eficiencia:** Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**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. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**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. (Tomado de Decreto 1072 DE 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**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. (Tomado de Decreto 1072 De 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

***Identificación del peligro:*** Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

***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. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

***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. (Tomado de Decreto 1072 De 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

***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. (Tomado de Decreto 1072 De 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

***Registro:*** Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)





**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. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**Valoración del riesgo:** Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)

**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. (Tomado de Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.2.)



## **Metodología**

La presente investigación se desarrollará por medio de un estudio de corte cuantitativo, según Hernández (2014), este tipo de estudio tiene como propósito la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico para establecer patrones de comportamiento, guiarse por el contexto, la situación, los recursos de que dispone, sus objetivos y el problema de estudio y después, cuantifican y analizan la vinculación. La investigación realizada se llevó a cabo con un tipo de investigación descriptiva según Tamayo & Tamayo (2006) la cual comprende la descripción, registro y análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición de los fenómenos menores, el enfoque se realiza sobre conclusiones dominantes por sobre como una persona o grupo o cosa funciona en el presente.

Esta investigación incluye la recolección y el análisis de datos cuantitativos, así como la integración y discusión conjunta de los mismos, para elaborar conclusiones a partir de toda la información recolectada y alcanzando un mayor entendimiento del fenómeno a estudiar. En cuanto al predominio cuantitativo se debe a que los datos serán recolectados en su mayoría con base numérica y posteriormente serán analizados por medio de Excel.

### ***Población***

Hernández et al. (2014), definen la población como el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de características específicas. Para la ejecución de esta investigación la población objeto de estudio está conformada por dieciséis (16) empleados siendo siete (7) del área administrativa y ocho (8) en el área operativa, los cuales hacen parte de La Panadería Chávez Cristancho y Compañía Ltda.



## ***Muestra***

Hernández et al. (2014), define la muestra como “un subgrupo de la población o subconjunto de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que llamamos población” los participantes se eligieron a través de una muestra probabilística aleatoria simple. Así mismo, podemos decir que se utilizó el muestreo intencional es una técnica de muestreo en el cual la persona a cargo de realizar la investigación se basa en su propio juicio para elegir a los integrantes que formará para el estudio. Para este procedimiento se aplicó el Cuestionario para la Identificación de peligros y valoración del riesgo.

A continuación, se realiza una descripción de las fases a seguir:

### ***1era fase***

En una primera instancia se realiza una visita a La Panadería Chávez Cristancho y Compañía Ltda. Realizando un proceso de observación directa, dentro de las instalaciones y como es su determinado funcionamiento.

### ***2da fase***

En esta fase la presente investigación dentro de La Panadería Chávez Cristancho y Compañía Ltda. Se inicia con un proceso de búsqueda científica mediante la revisión de la literatura, referentes bibliográficos, y demás documentos legales que influyan dentro del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de nuestra investigación.

### ***3era fase***

Después, se desarrollará esta etapa mediante un proceso de diagnóstico guiado a la empresa mediante la aplicación de una evaluación de estándares mínimos de forma presencial de acuerdo a lo estipulado en la normatividad legal de la resolución 0312 del 2019.



#### ***4ta fase***

En esta fase se va a construir un cuestionario para la identificación de factores de riesgo y basándose en la GTC-45 se implementará la matriz de riesgos para la recolección de información el cual contribuye en determinar el porcentaje de cumplimiento de los estándares mínimos.

#### ***5ta fase***

Finalmente, de acuerdo a los resultados obtenidos los cuales servirán como insumo se procederá a desarrollar acciones, actividades, programas de promoción y prevención tendientes a mejorar las condiciones de riesgo y de salud de los trabajadores con el fin de mitigar los riesgos existentes en La Panadería Chávez Cristancho y Compañía Ltda.

#### ***Instrumentos***

Para la medición de las variables, se tienen en cuenta dos instrumentos. Estos son:

**Tabla de valores de los estándares mínimos**, para la calificación de cada uno de los ítems que componen los numerales de los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, se tomará la tabla de valores de estándares mínimos. Para la calificación de cada uno de los ítems se tomarán los porcentajes máximos o mínimos de acuerdo a la tabla de valores, teniendo en cuenta si se cumple o no con el ítem del estándar. En los ítems de valores que no apliquen para las empresas de menos de 50 trabajadores clasificadas con riesgos 1,2,3 de conformidad con lo señalado en la resolución 0312 de 2019 se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna “no aplica” frente al ítem correspondiente (art. 27, resolución 0312 de 2019).

**Cuestionario para la identificación de factores de riesgo**, el cuestionario cuenta con 14 preguntas las cuales están distribuidas en las siguientes dimensiones; diseño de puesto de



trabajo, condiciones ambientales, equipos de trabajo, carga física, factores ergonómicos, factores psicosociales, los participantes deben contestar SI-NO frente a la pregunta. Los resultados de este test se analizan en una hoja de cálculo de Excel.

**Tabla 1.**  
*Variables e Indicadores*

<b>Categoría O Estándar</b>	<b>Variable</b>	<b>Dimensión</b>	<b>Indicador</b>
Gestión de Riesgos	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.	Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración y control de los riesgos.	15%
	Medidas de prevención y control para intervenir peligros/riesgos.	Matriz de identificación de peligros, evaluación, valoración y control de los riesgos.	15%



## **Presentación De Resultados Y Discusión**

A partir de la información recolectada por medio de los instrumentos de la Tabla de estándares mínimos y el cuestionario para la identificación de factores de riesgos, el cual se realizó el análisis de los datos obtenidos a través de la hoja de cálculo en Excel, a continuación, se exponen los datos estadísticos y su descripción.

### ***Fase I***

Se realizó una visita presencial del lugar donde se lleva a cabo la investigación para reconocer su actividad económica principal, instalaciones y recurso humano. (*Anexo A*). La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., es una empresa que se dedica a la elaboración y distribución de productos de panadería, lo cual se pudo identificar las instalaciones, el proceso que llevan a cabo en sus rutinas diarias, desde el área administrativa y operativa, teniendo en cuenta cada proceso de transformación de los productos que distribuyen en los diferentes puntos de ventas. La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda. cuenta con 15 empleados, los cuales 7 pertenecen al área administrativa y 8 en el área operativa.

### ***Fase II***

Se realizó una revisión documental, de la normativa en Seguridad y salud en el trabajo, de antecedentes y conceptos referentes al planteamiento del problema identificado en la valoración. Hurtado (2008) afirma que una revisión documental es una técnica en donde se recolecta información escrita sobre un determinado tema, teniendo como fin proporcionar variables que se relacionan indirectamente o directamente con el tema establecido, vinculando estas relaciones, posturas o etapas, en donde se observe.



Se revisaron los antecedentes de la empresa con respecto a accidentes laborales y enfermedad profesional en los últimos años o desde que se lleva registro.

Se realiza una consulta al área administrativa acerca de la documentación relacionada con la gestión del riesgo, encontrando los siguientes documentos los cuales son producto de unas visitas realizadas por aseguradora alrededor de 10 años.

1. Referente a la documentación previa desarrollada en la empresa se halló un informe producto de una inspección realizada en el año 2010 por parte de la aseguradora, en este se evidencia una serie de actividades enfocadas a la promoción y prevención de accidentes e incidentes de trabajo. (ORTIZ, 2010).
2. Así mismo, se encontró en la panadería un informe del año 2011 que de la misma forma que el documento anterior interviene la prevención de incidentes y accidentes de trabajo incluyendo todas las secciones y oficios dentro de las instalaciones. (JESUS ROMAN, 2011).

Cabe resaltar que estos documentos encontrados se realizaron antes de la implementación de la normatividad vigente frente a la seguridad y salud en el trabajo a nivel nacional.

### ***Fase III***

Se aplicó una evaluación Inicial de los estándares mínimos en Seguridad y Salud en el Trabajo utilizando el formato de evaluación de la Resolución 0312 del 13 de febrero del 2019. Se tomó como referencia los ítems citados en el capítulo iii. estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo i, ii, iii, iv ó v y de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo iv ó v, obteniéndose un resultado de 56,25 /100 de cumplimiento del SG - SST sobre un puntaje de 46,25/100 de no cumplimiento del mismo (*Figura 2*). Lo cual

significa que La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., tiene una calificación Crítica.

### Grafica 1

*Cumplimiento de estándares-valoración inicial.*



*Nota. Cumplimiento de los Estándares Mínimos del SG-SST, valoración inicial.*

Al desarrollar la evaluación inicial y teniendo en cuenta la gestión de peligros y riesgos se encuentra un porcentaje de 18% de 30%, este resultado está relacionado con el tipo de empresa, en este caso de 10 a 50 trabajadores como lo indica la resolución 0312 ya que la panadería no aplica ciertos estándares de la gestión del riesgo.



## Grafica 2

*Valoración de estándares final.*



*Nota. Desarrollo por estándar- valoración final.*

Al hacer una comparación de la valoración inicial con el resultado final se evidencia un aumento en la calificación, es así como, se ve reflejado un mayor nivel en los estándares de gestión de peligros y riesgos pasando de 18% siendo este un resultado desfavorable en relación a la gestión del riesgo, posteriormente se obtiene el 25% evidenciándose un mejoramiento de acuerdo a todo el trabajo que se realizó bajo la valoración de la matriz de riesgo de las acciones, de las actividades de promoción y prevención que contribuyeron a mejorar y reforzar ese estándar. Aunque no se pudo cumplir con el 30% de la gestión del riesgo, se evidencia un avance con fin de contribuir en la mejora de la mejora continua de la organización.



Con el puntaje de cumplimiento obtenido al final del desarrollo de nuestras actividades de 66.25/100 la La panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda., se encuentra en una valoración "Moderadamente Aceptable" según el ART. 28 de la Resolución 0312 del 13 de febrero del 2019; según la misma resolución la empresa debe acatar las siguientes acciones: 1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el término máximo de seis (6) meses después de realizada la autoevaluación de Estándares Mínimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.

Para poder dar cumplimiento al 100% del estándar de gestión de peligros y riesgos (Ponderación 30 puntos), es necesario que La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., de cumplimiento al criterio de Implementar las medidas de prevención y control de peligro y Mantenimiento periódico de equipos, maquinaria y herramientas, provenientes de peligros tales como Biológico, Psicosociales, Biomecánicos, Condiciones de seguridad, Físico identificados en la matriz de riegos y valorados como “significativo” que puede generar afectación de la salud de los trabajadores.

#### ***Fase IV***

Se diseñó y aplicó un instrumento de recolección de información como lo fue el cuestionario para la identificación de los factores de riesgo, la cual fue realizada de forma presencial. El cuestionario fue resuelto por 15 trabajadores de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., constituyéndose en un 100% de la población objeto (*Anexo C*).



La valoración de los riesgos es la base para la gestión proactiva del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, liderada por la alta dirección como parte de la gestión integral del riesgo, con la participación y compromiso de todos los niveles de la organización y otras partes interesadas. Independientemente de la complejidad de la valoración de los riesgos, ésta debería ser un proceso sistemático que garantice el cumplimiento de su propósito.

Las siguientes actividades fueron necesarias para que se identificaran los peligros y riesgos de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda.:

Definir el instrumento para recolectar información: La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., definió como instrumento para consignar de forma sistemática la información proveniente de la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos, la Matriz de riesgo que se encuentra en el (*Anexo D*). de la GTC45-2012.

Clasificar los procesos, actividades y tareas: Los procesos de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda. se distribuyen de la siguiente manera son:

**Tabla 2**  
*Clasificación de procesos nivel administrativo.*

<b>Nivel Administrativo</b>			
	<b>Funciones</b>	<b>Perfil</b>	<b>Personas a Cargo</b>
<b>Gerente</b>	Entre sus funciones debe liderar, delegar, planear, organizar, verificar,	Profesional.  Dos (2) años de	15 personas

---

<p>controlar y hacer seguimiento a todas las actividades relacionadas con el normal desarrollo de la panadería, supervisar los niveles de rentabilidad, para mantener un grado altos de calidad, teniendo en cuenta aspectos comerciales y administrativos, talento humano, bienestar integral e infraestructura de la organización, y estar actualizado en la normatividad legal.</p>	<p>experiencia laboral.</p> <p>Con formación adicional en Excel, Word.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

---

<b>Secretario</b>	<p>Entre sus funciones esta: el pago proveedores, recibido de mercancías, manejo de caja menor y mayor, compra de suministro para la empresa, manejo de inventarios, supervisar el desarrollo de las funciones de los colaboradores.</p>	<p>Auxiliar</p> <p>Administrativo</p> <p>Atención al cliente</p> <p>Manejo de Excel</p> <p>Manejo de Word</p>	<p>14 personas</p>
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

---

<b>Ventas</b>	<p>Sus principales funciones son: recibir y organizar productos para la venta, atención al cliente y recaudo del dinero, terminación de productos o bebidas propias de la empresa.</p>	<p>Bachiller, técnico o tecnólogo.</p> <p>Atención al cliente</p> <p>Comunicación asertiva.</p>	<p>0</p>
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

---



Y a nivel operativo se encuentran los procesos de producción los cuales son:

**Tabla 3**

*Clasificación de procesos a nivel operativo.*

<b>Nivel Operativo</b>		
<b>Proceso De Producción</b>	<b>Descripción</b>	<b>Número De Trabajadores En El Proceso</b>
<b>Panadería De Sal Y Dulce</b>	Mezclar la harina, la levadura desmigada o en polvo, sal o dulce, amasa y añade harina, agregarle agua, colocar la masa en un bol, presiona ligeramente la masa, moldear y al horno.	2
<b>Pastelería Y Bizcochería</b>	Colocar un sartén a fuego lento y agregar mantequilla, en un recipiente añadir huevos y batirlos hasta que se queden con una textura espumosa y esponjosa, agregar azúcar batir hasta conseguir una mezcla espesa, tamizar la harina y añadir a un recipiente, agregarle levadura y canela, añadir la mantequilla y los huevos, batir todos los ingredientes juntos y colocarlos	2

---

en un molde, finalmente, se coloca en el  
horno.

---

<b>Decoración Y Arreglo</b>	Según el diseño que se vaya a crear, se	1
-----------------------------	-----------------------------------------	---

<b>De Tortas Y Ponqués</b>	debe escoger la manga pastelera con el acople adecuado, agregarle la crema decorativa del sabor y color solicitado, se presiona en la parte inferior y se va diseñando la figura solicitada por el cliente.	
----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

---

<b>Cocina</b>	Se encarga de preparar los alimentos	1
---------------	--------------------------------------	---

	diarios (desayuno, almuerzo, cena) del personal que labora en La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda.	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

---

<b>Servicios Generales</b>	Su función es mantener aseada y	1
----------------------------	---------------------------------	---

	desinfectadas las diferentes áreas de trabajo (cocina, área de ventas, oficinas, área operativa) y la panadería en general.	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

---

<b>Servicios De Cuidado</b>	Sus funciones está enfocadas en el cuidado	1
-----------------------------	--------------------------------------------	---

	y atención de los niños y niñas que tiene el personal que labora en La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

---

Ltda.

**Vigilancia**

Velar por el bienestar y la seguridad del

1

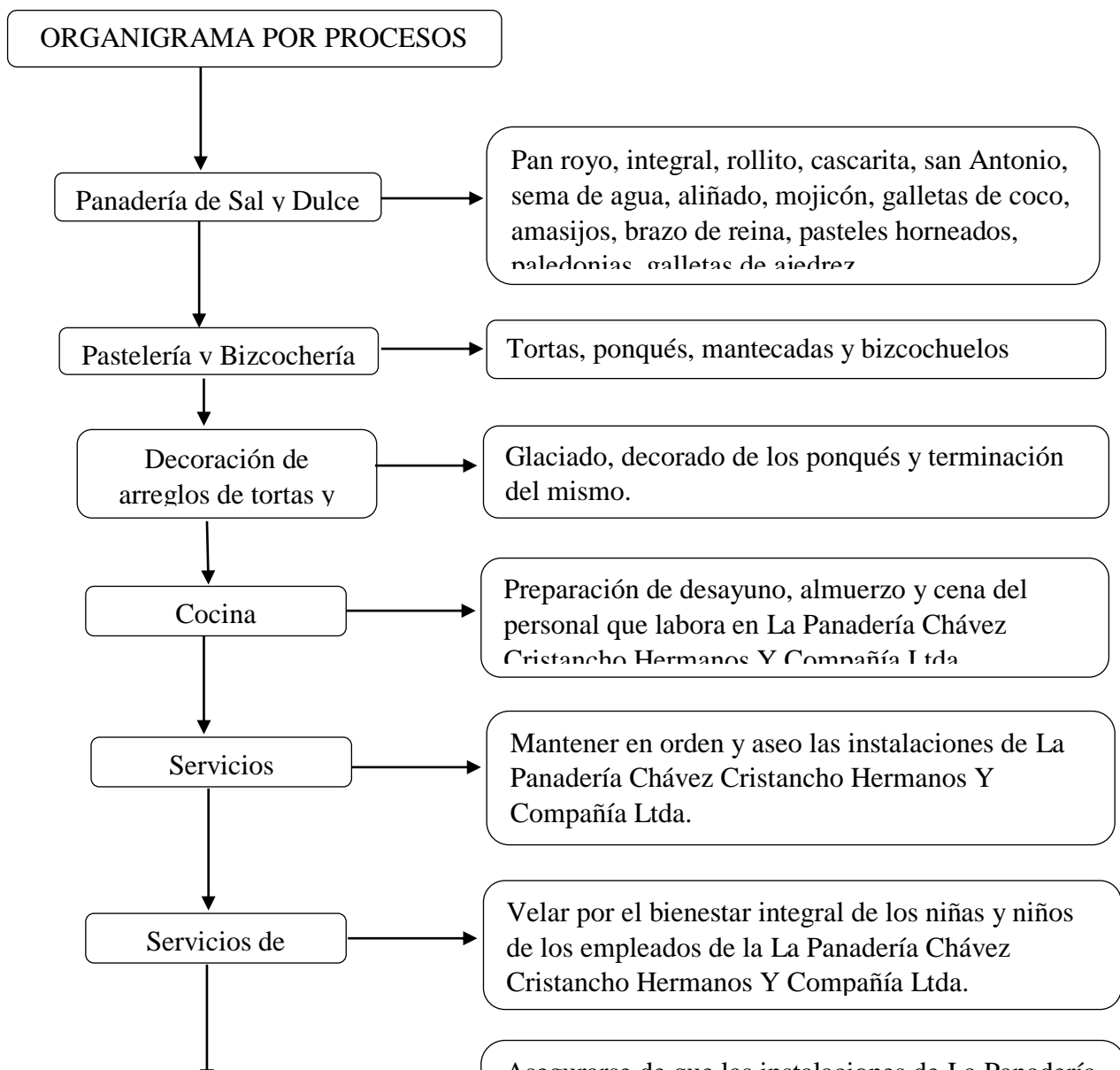
personal y las instalaciones de La

Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y

Compañía Ltda.

**Ilustración 2**

*Organigrama por procesos*





**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



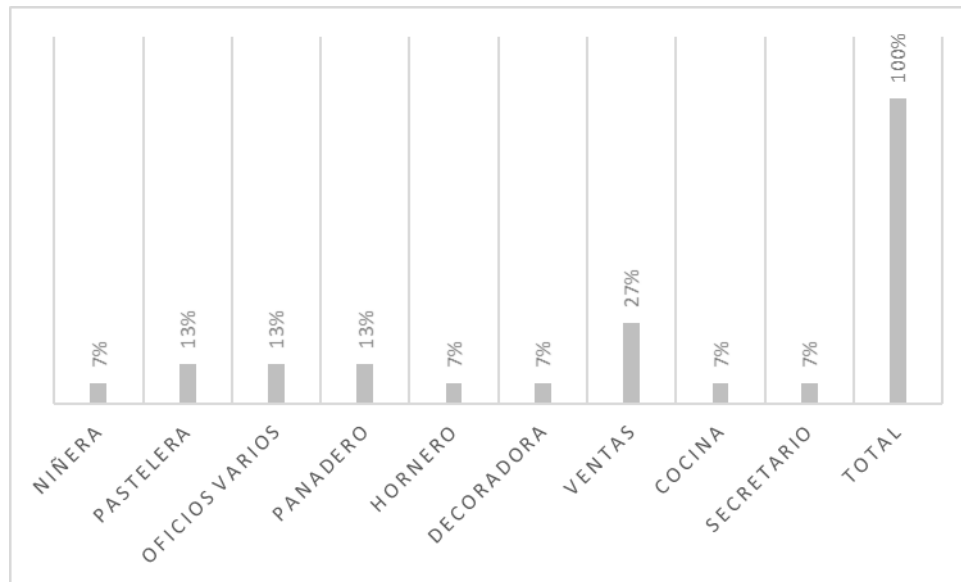
A cada uno de los procesos operativos y administrativos de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda. se agruparon, se identificó zona o lugar, actividades y tareas, además de que se identificó si era rutinario o no (*Ilustración 1, 2 y tabla 3,4*); la información para llevar a cabo esta actividad se realizó a través de la recopilación de información y tabulación de resultados de la encuesta semiestructurada virtual realizada anteriormente, al igual que la observación de los puestos de trabajo e identificación de la correlación de cada una de las áreas con los demás procesos.

### **Cuestionario**

De acuerdo con la aplicación del Cuestionario para la Identificación de Factores de Riesgo, el cual se aplicó después de realizar una socialización acerca de riesgos laborales; por medio de la dinámica anteriormente mencionado, dirigido a los trabajadores de la empresa, donde se describió y analizó los resultados por cada clasificación de riesgos laborales como se puede especificar y referenciar en la siguiente gráfica.



## ***Puesto De Trabajo***

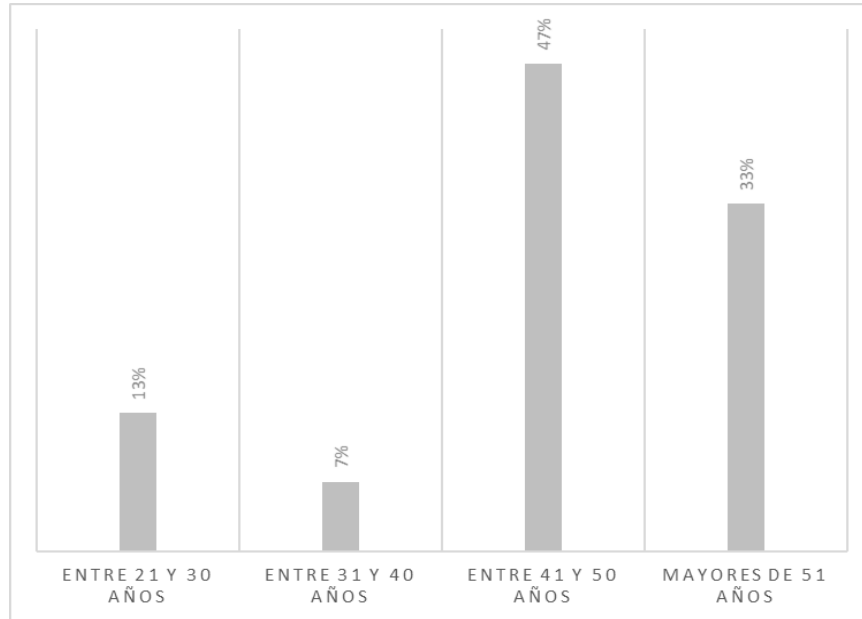


**Grafica 3**

Presentación gráfica de Puestos de Trabajo.  
*Fuente: Elaboración de autores.*

En la gráfica anterior podemos observar, que el 27% de los trabajadores se encuentran el área de ventas y el restante están distribuidos en los diferentes cargos que tiene La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda.

## *Edad*



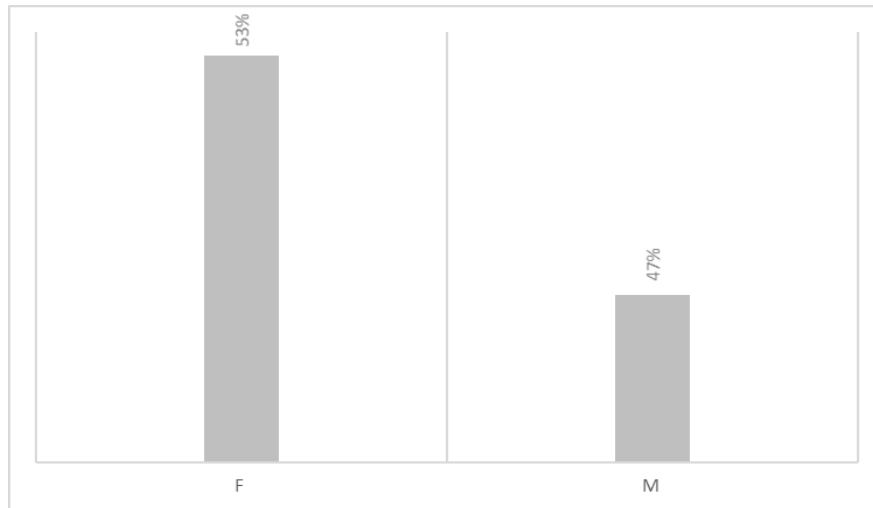
**Grafica 4**

Presentación gráfica de Edad.

*Fuente: Elaboración de autores.*

En relación a las edades de las personas que participaron en la aplicación de la encuesta podemos observar que el 47% de los estos se encuentran entre 41 y 50 años de edad, evidenciando de esta forma, su larga trayectoria laboral en La Panadería Chávez Crisancho Hermanos Y Compañía Ltda.

## Género



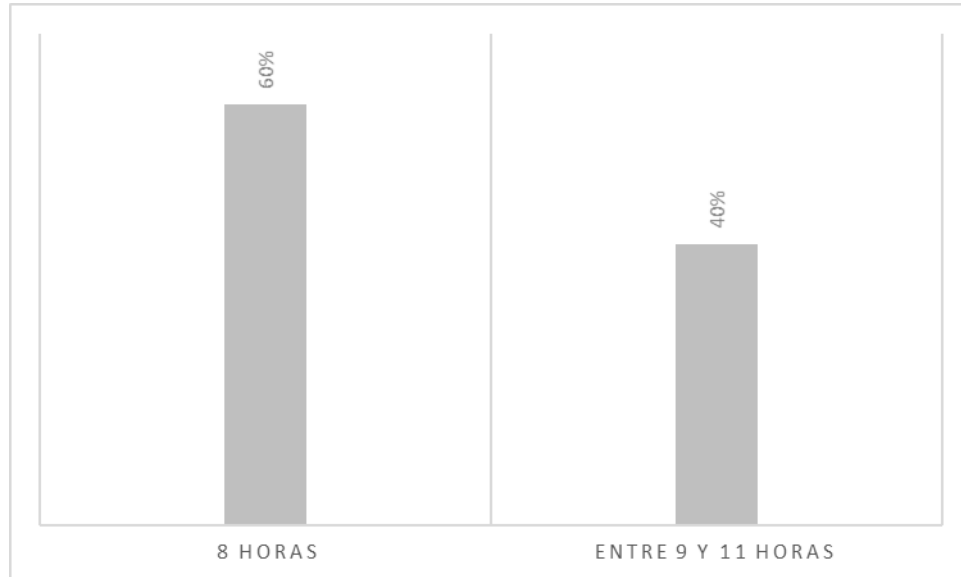
**Grafica 5**

Presentación gráfica de Género

*Fuente: Elaboración de autores*

En la gráfica anterior se evidencia que el mayor porcentaje que laboral en La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., pertenecen al género femenino y el 47% al género masculino.

## ***Horas Laborales***



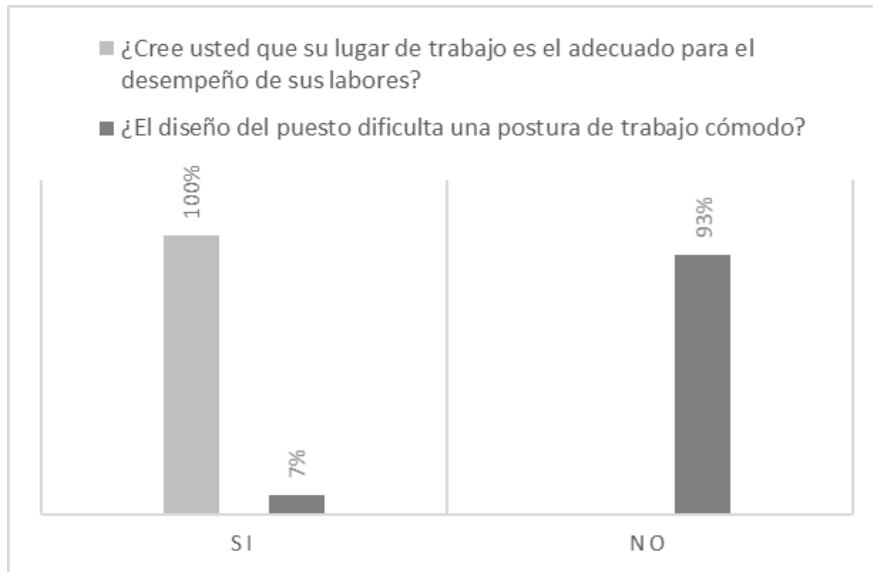
**Grafica 6**

Presentación gráfica del Horas Laborales.

*Fuente: Elaboración de autores.*

Se puede evidenciar en la gráfica anterior que el 60% de los empleados de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., dan cumplimiento a las 8 horas laborales establecidas por la normatividad colombiana, mientras que el 40% trabajan horas extras.

### ***Diseño Del Puesto De Trabajo***



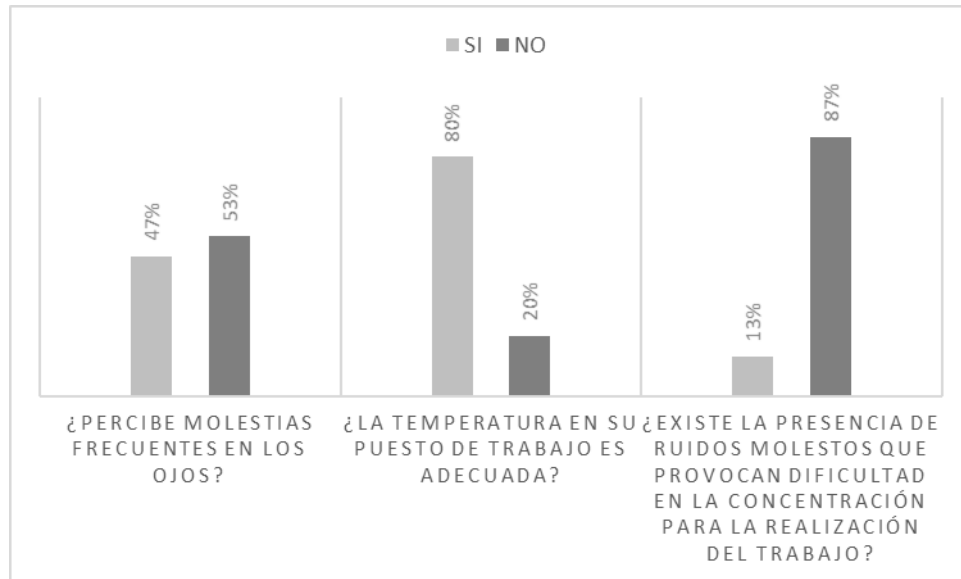
**Grafica 7**

Presentación gráfica de Diseño de Puesto de Trabajo.

*Fuente: Elaboración de autores.*

En la dimensión relacionada a los puestos de trabajo encontramos que los trabajadores consideran que su lugar de trabajo es el adecuado para desempeñar sus labores, y respecto a las posturas que mantienen 93% considera que el diseño del puesto de trabajo dificulta la realización de su trabajo.

## Condiciones Ambientales



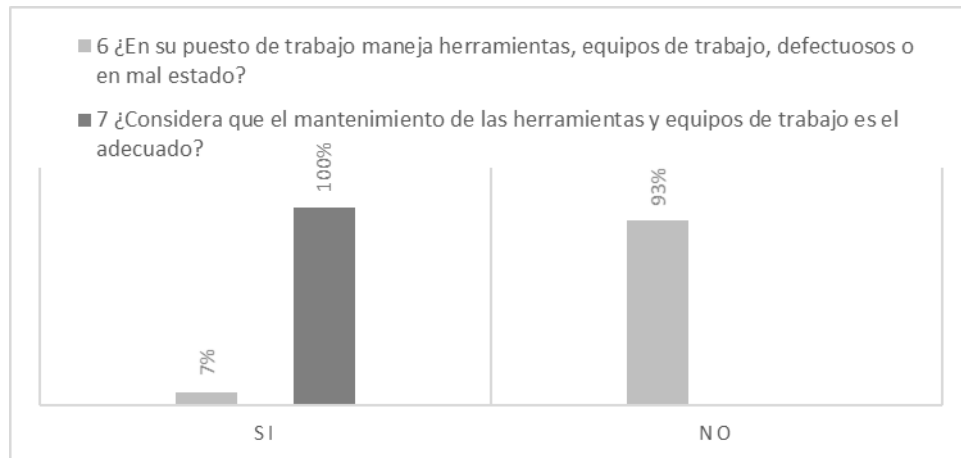
**Grafica 8**

Presentación gráfica de Condiciones Ambientales

*Fuente: Elaboración de autores*

La presente gráfica corresponde a la dimensión de condiciones ambientales, la cual consta de 3 interrogantes, en el primero encontramos que el 47% de los colaboradores perciben molestias frecuentes en los ojos, en el segundo el 80% considera que la temperatura de su trabajo es la adecuada, finalmente, el 87% indica que no existe presencia de ruidos molestos en el ambiente laboral.

## ***Herramientas De Trabajo***



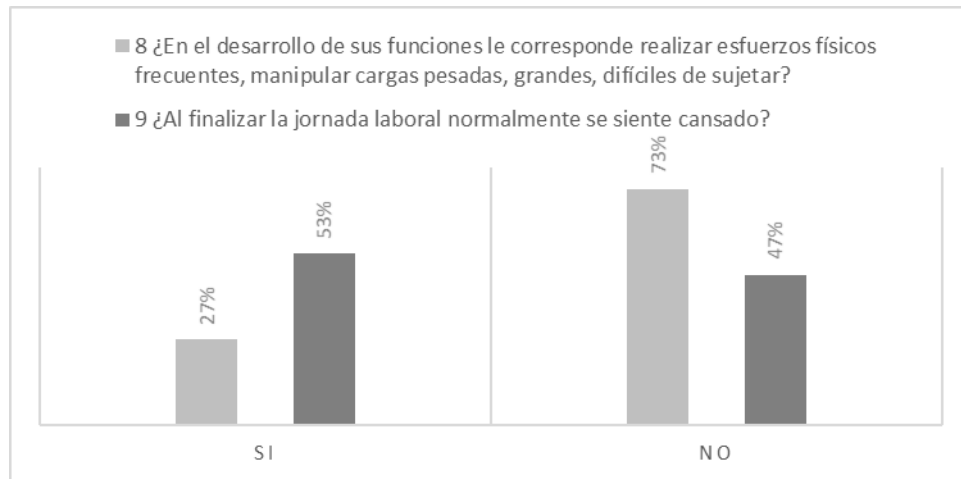
**Grafica 9**

Presentación gráfica de Herramientas de Trabajo.

*Fuente: Elaboración de autores.*

En la dimensión de herramientas de trabajo, el 93% de los participantes indican que las herramientas, equipos de trabajo se encuentran en buen estado, respecto al mantenimiento de estas herramientas el 100% consideran que es el adecuado.

## ***Carga Física***



**Grafica 10**

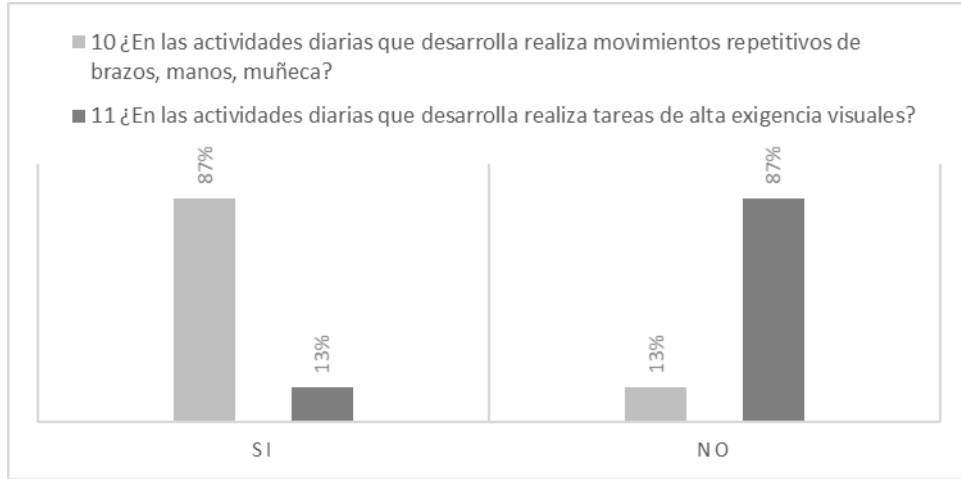
Presentación gráfica de Carga Física

*Fuente: Elaboración de autores*

Frente a esta dimensión de carga física encontramos dos interrogantes, el primero el 73% menciona que no realiza esfuerzos físicos, y el segundo nos muestra que el 53% de los participantes se encuentran cansados al finalizar la jornada laboral.



## ***Factores Ergonómicos***



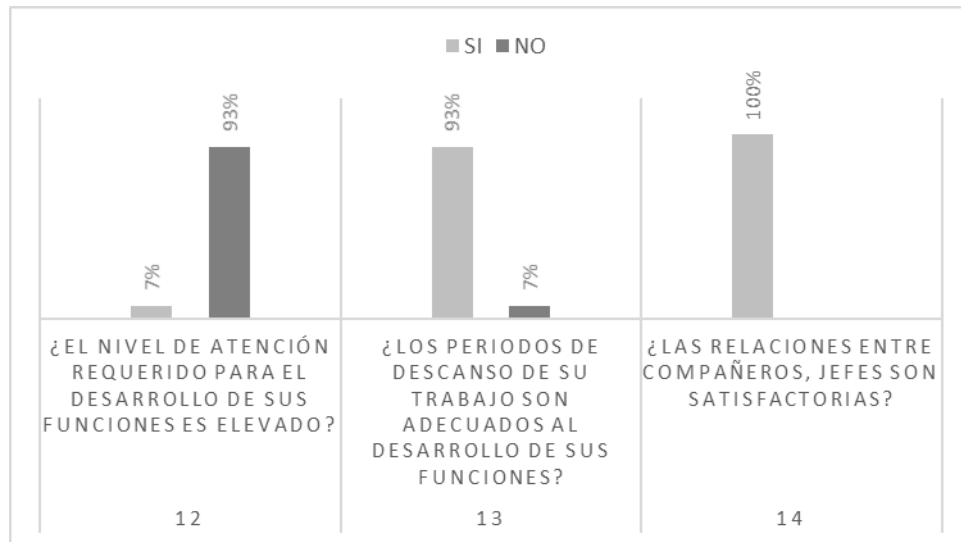
**Grafica 11**

Presentación gráfica de Factores Ergonómicos.

*Fuente: Elaboración de autores.*

En la dimensión de factores ergonómicos, el 87% si realiza movimientos repetitivos en su puesto de trabajo, sin embargo, el 13% desarrolla actividades de alta exigencias visuales.

## Factores Psicosociales



**Grafica 12**

Presentación gráfica de Factores Psicosociales

*Fuente: Elaboración de autores*

Por último, encontramos la dimensión de factores psicosociales, la cual consta cuenta con 3 ítem, el cual muestra que casi la totalidad de sus participantes manifiesta que no requiere un nivel elevado de atención para el desarrollo de sus funciones, en el ítem 13 en su gran mayoría los empleados manifiestas que si cuenta con periodos de descansos adecuados, y para concluir en la pregunta 14 la totalidad de los participantes manifiesta que mantiene buenas relaciones satisfactorias con sus compañeros y jefes.



## Elaboración de la matriz

A continuación, se tienen en cuenta las actividades y parámetros al momento de iniciar la elaboración de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, al tener ya definido los instrumentos utilizados, se procede a llevar a cabo la clasificación de los procesos o tareas de cada puesto de trabajo, para luego clasificar los peligros (*Anexo D*), seguidamente se identifican los controles existentes, se evalúa el riesgo y se definen los criterios para determinar el grado de aceptabilidad y posteriormente se elabora un plan de acción por medio de las medidas de intervención planteadas.

### *Resultados de la matriz*

**Tabla 4**

*Resultado de matriz de riesgos.*

<b>Área</b>	<b>Proceso</b>	<b>Riesgo</b>	<b>Nivel De Riesgo</b>	<b>Fuente Origen Del Peligro</b>	<b>Observ Acciones</b>
<b>Gerencia</b>	Asignación de tareas a sus subalternos, seguimiento continuo del cumplimiento de dichas tareas. Atención de imprevistos, Evaluación del	Biológico	Muy alto	Contaminación por virus COVID-SARS2	
		Psicosocial	Medio	Comunicación, tecnología, organización del trabajo, demandas	



---

desempeño diversas  
áreas de la panadería,  
selección de personal,  
gestionar la relación de  
la empresa ante los  
entes externos como  
clientes proveedores y  
demás.

cualitativas y  
cuantitativas de la  
labor.  
Estilo de mando,  
pago, contratación,  
participación,  
inducción,  
capacitación,  
bienestar social,  
evaluación del  
desempeño, manejo  
de cambios.

---

Condiciones Medio  
de  
Seguridad

Superficies de  
trabajo irregulares,  
deslizantes y con  
diferencia de nivel.  
Robos, atracos,  
asaltos, atentados,  
problemas de orden  
público.  
Desplazamientos

---

urbanos.

---

		Biomecánico	Medio	Rutina frente a equipos de cómputo con afectación en miembros superiores y espalda.
<b>Secretaría</b>	Atención al público, pago de proveedores, recibo de mercancía, manejo de caja menor y mayor, compra de suministros, manejo de inventarios.	Biológico	Muy Alto	Contaminación por virus COVID- SARS2
		Psicosocial	Medio	Estilo de mando, pago, contratación, participación, inducción, capacitación, bienestar social, evaluación del desempeño, manejo de cambios.

---



---

Comunicación,  
tecnología,  
organización del  
trabajo, demandas  
cualitativas y  
cuantitativas de la  
labor.

---

Condiciones de Seguridad	Medio	Superficies de trabajo irregulares, deslizantes y con diferencia de nivel.  Robos, atracos, asaltos, atentados, problemas de orden público.  Desplazamientos urbanos o intermunicipales.
--------------------------	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

Biomecánica o	Medio	Postura mantenida frente a equipos de cómputo con afectación en
---------------	-------	-----------------------------------------------------------------

---

				miembros superiores y espalda.
<b>Ventas</b>	Recibir y organizar productos para la venta, atención al público, manejo de efectivo, empaque y despacho de productos .	Biológico	Muy Alto	Contaminación por virus COVID-SARS2
		Físico	Medio	Ruido ocasionado por el medio que rodea el punto de venta, altavoces vehículos, transeúntes.
		Psicosocial	Medio	Carga mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, definición de roles, monotonía, etc.
		Condiciones de Seguridad	Medio	superficies de trabajo irregulares, deslizantes y con



---

diferencia de nivel.

Uso de elementos

eléctricos y

electrónicos con

baja o media

tensión.

Robos, atracos,

asaltos, atentados,

problemas de orden

público.

Desplazamientos

urbanos.

---

Biomecánic    Alto

o

Empaque de

productos,

manipulación de

bolsas, manejo de

efectivo, manejo de

caja.

Transporte de

canastas donde se

---





---

almacena el pan.

Posición

bidipedestal

prolongada.

---

De acuerdo a los datos obtenidos en la matriz y que se reflejan en la tabla anterior podemos inferir que los peligros que presentan un nivel de riesgo alto en el área administrativa son los de tipo Biológico y Biomecánico, los riesgos que se encuentran en nivel medio son de tipo Psicosocial, Condiciones de Seguridad y entre los de nivel de riesgo bajo se encuentran los peligros Químico, Físico. Respecto al área operativa los peligros que presentan un nivel de riesgo alto de tipo Biológico, físico y biomecánico, los riesgos que se encuentran en nivel medio son de tipo químico y Psicosocial, y entre los de nivel de riesgo bajo se encuentran los peligros condiciones de seguridad.

Situaciones que conllevan a jerarquizar y clasificarlos teniendo en cuenta la fuente generadora de dichos peligros, aspectos de vital importancia al momento que La Panadería Chávez Crisancho Hermanos Y Compañía Ltda. Tome las medidas correctivas pertinentes para la disminución y control de los peligros identificados en la matriz IPEVR. (*Anexo D*). Y, por último, se llevó a cabo el proceso de determinar las acciones programadas de promoción y prevención que minimicen la accidentalidad y enfermedades laborales dentro de la empresa. Por medio de las medidas de intervención planteadas en la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos mediante la metodología GTC-45- (2012) (Guía Técnica Colombiana).



## **Fase V.**

### **Medidas De Intervención**

Según los peligros identificados y los riesgos que los representan, las diversas medidas de intervención planteada consisten en procesos de eliminación, sustitución, controles de ingeniería, controles administrativos y elementos de protección personal, que buscan generar acciones como mantenimientos, revisiones, exámenes, capacitaciones, mediciones, EPP, formación, aplicación de batería psicosocial, control de vigilancia, entre otros que buscan contribuir al mejor funcionamiento de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., el bienestar físico y mental de los trabajadores; los cuales se les reitera al Gerente de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda. para favorecer la productividad al interior de la misma, establecer procedimientos de trabajo seguro, disminuir la probabilidad de accidentes de trabajo y enfermedades laborales “ATEL”; además, se requiere de un seguimiento de mejora para determinar la eficacia y efectividad de las actividades planteadas en la matriz. (Anexo D).

### **Tabla 5**

Descripción de las Medidas de Intervención.

*Fuente. Elaboración de los autores.*

<b>Riesgos</b>	<b>Controles De Ingeniería</b>	<b>Controles Administrativos, Señalización Y Advertencia</b>	<b>Equipos O Elementos De Protección Personal</b>
<b>biológico</b>	Ventilar los espacios. Asignar áreas de desinfección con	Control y registro de síntomas. Control de la	Uso continuo y obligatorio del tapabocas, guantes,



---

	lavado de manos.	temperatura.	calzado cerrado,
		Guardar	indumentaria de
		distanciamiento de al	trabajo.
		menos 2 metros	
<b>Psicosocial</b>	No aplica	Capacitación sobre	No aplica
		técnicas manejo del	
		tiempo como:	
		capacitaciones en la	
		buena organización de	
		la jornada laboral y el	
		buen uso del tiempo	
		libre.	
		Diseño del programa	
		de comunicación	
		asertiva comunicación,	
		motivación, delegación	
		de tareas participación	
		y consulta.	
		Capacitaciones,	
		técnicas sobre manejo	
		del estrés.	

---



---

Capacitación sobre técnicas manejo del tiempo como: capacitaciones en la buena organización de la jornada laboral y el buen uso del tiempo libre.

---

<b>Condiciones de Seguridad</b>	Instalación de cintas antideslizantes en superficies que puedan generar caídas.	Mantener los pisos siempre secos, libres de obstáculos, instruir al personal sobre la importancia de no correr dentro de las instalaciones, fortalecer condiciones óptimas de orden y aseo.	Utilización de calzado antideslizante.
		capacitación sobre medidas de seguridad en cuanto a la circulación en áreas	

---

---

urbanas y vías

nacionales

---

**Biomecánico**

Uso de mouse pad

Realizar exámenes

En el área operativa

Manejo de cargas

médicos, periódicos y

se recomienda usar

mediante ayuda

de egreso con énfasis

fajas abdominales.

rodante.

osteomuscular en

miembros superiores,

intervenir al trabajador

expuesto en riesgo

biomecánico, realizar

inspecciones de puesto

de trabajo.

Elaboración de un plan

de emergencia, ejecutar

simulacros avisados y

no avisados.

conformación de las

brigadas, se debe

capacitar al personal

sobre que se debe

hacer antes, durante y

después de una

---

---

situación de  
emergencia.

adoptar medidas de  
capacitación que  
aminoren el riesgo  
haciendo un uso  
adecuado de cargas.

Capacitar al trabajador  
sobre higiene postural,  
mejorar si es posible el  
calzado que permita  
desplazamientos  
seguros y descanso  
para el apoyo correcto  
del pie.

---

<b>Físico</b>	Señalización en áreas de incidencia de las máquinas.  Llevar a cabo los mantenimientos predictivos y correctivos que	Adaptación del brillo de pantalla, pausas activas visuales, y manejo adecuado de terminales de video.  Inspección de luminarias para	Uso de elementos de protección personal (guantes, protección auditiva).
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

---



---

permitan aminorar las vibraciones en las diferentes maquinas. garantizar la adecuada distribución de luz en la oficina, capacitación y aplicación en pausas activas que contribuyan a la conservación de la visión .

---



## **Acciones De Promoción Y Prevención**

Para llevar a cabo las acciones de promoción y prevención es necesario implementar medidas en las diferentes áreas con el fin de generar espacios seguros y agradables para el desarrollo de cualquier actividad productiva. Este tipo de estrategias se pueden dar desde 3 perspectivas como son; intervenciones en el individuo, en el medio o la fuente del peligro, según la conveniencia del caso. Así mismo, se puede llevar a cabo estrategias como los controles administrativos, de ingeniería y el uso de elementos de protección personal.

A continuación, se especifica cada uno de los riesgos evidenciados y su respectiva medida de acción.

**Biológico:** Limpieza y desinfección de las diferentes áreas y las herramientas de trabajo, construir procedimientos de trabajo y reglamento para la utilización de los elementos de protección personal, adecuada gestión de residuos potencialmente infecciosos, realizar seguimiento de unas adecuadas prácticas de higiene (lavado de mano, aseo personal, cambio de ropa a uniforme), en caso de un incidente realizar tratamiento inmediato sea de cualquier corte o heridas, realizar vigilancia específica de la salud y llevar un control de vacunas.

**Psicosocial:** Implementación y ejecución de pausas activas dentro del horario laboral, con el fin de aliviar la fatiga física y mental durante breves espacios de tiempo en su jornada de trabajo, con el objetivo de recuperar energías y prevenir el estrés laboral. Crear un comité de convivencia conformado por los empleados para abrir espacios de esparcimiento orientados a fortalecer la comunicación y convivencia para un mejor clima laboral.

**Biomecánico:** Adquirir dispositivos que contribuyan en la manipulación de cargas, instalar señalización de advertencia que informe de los riesgos presentes en el sitio, implementar





**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



procedimientos de seguridad, inspección de herramientas y equipos, controles de acceso, capacitación del personal.

**Físico:** llevar a cabo las inspecciones necesarias en factores de riesgos como son: iluminación, vibración, temperaturas extremas, que puedan estar afectando de manera regular a las personas expuestas. Así mismo, aplicar estrategias como rotación del personal, pausas que permitan un breve descanso, y planear las actividades diarias para minimizar la exposición al riesgo, con el fin de aumentar el nivel de productividad.

**Condiciones de Seguridad:** entre las medidas de prevención se puede realizar inspecciones pre operacionales a equipos, herramientas y puestos de trabajo. Señalizar las fuentes eléctricas presentes en las instalaciones de La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda. Mantener las vías de circulación en las instalaciones libres de obstáculos y en condiciones óptimas en orden aseo.

Capacitar al personal en las medidas preventivas que deben tener al momento de transitar en las vías, al momento de realizar los desplazamientos de su lugar de residencia a su trabajo o viceversa, acompañado de medidas de precaución con el fin de evitar robos, asaltos.



## Conclusiones

De acuerdo a la valoración final se logró aumentar la calificación del estándar de gestión de riesgos, sin embargo, la empresa no cuenta con el sistema de gestión de SST, lo cual incumple la normatividad legal, exponiéndose a sanciones y multas.

Se realizó la contextualización mediante el organigrama de procesos y el organigrama administrativo, las actividades de La panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda., mediante la revisión de la literatura, referentes bibliográficos, y demás documentos legales encontrando que se habían realizado en el año 2010 y 2011, dos visitas por parte de la aseguradora frente a la prevención de accidentes e incidentes de trabajo.

Se elaboraron y aplicaron instrumentos de recolección de información para identificar la gestión de peligros y riesgos, teniendo en cuenta la resolución 0312, y se aplicó la respectiva matriz encontrándose los peligros con nivel de riesgo alto los siguientes: Biológico, Biomecánico y Físico.

Al momento de analizar los resultados obtenidos, y haber construido la matriz de riesgos, se observa la importancia de las labores de capacitación con el fin de intervenir diversos factores de riesgo que se encuentran en un nivel medio y alto los cuales son los riesgos psicosociales, de bioseguridad y biomecánicos que promuevan acciones de promoción y prevención con el fin de prevenir accidentes y enfermedades laborales.

Finalmente, se diseñaron acciones de promoción y prevención frente a los riesgos identificados en la matriz de peligros, la implementación de esta matriz en Diseñar la gestión del riesgo en La panadería Chávez Cristancho Hermanos y Compañía Ltda., nos dio la oportunidad



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



contribuir en el sistema de gestión de la misma, ya que no contaban con documentación implementada en la organización.



## **Recomendaciones**

De acuerdo con lo establecido en la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos se recomienda que La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda. cumplimiento con lo propuesto y lleve a cabo la implementación de las medidas de intervención establecidas para el control de la tasa de accidentabilidad.

La Panadería Chávez Cristancho Hermanos Y Compañía Ltda., debe implementar el sistema de gestión de SST, de forma urgente debido a que se debe cumplir con la normatividad legal y evitar un accidente de trabajo o una enfermedad laboral, así mismo, se debe nombrar un responsable del proceso, se debe crear el COPASST y asignar los recursos económicos que garanticen el cumplimiento del sistema de gestión y demás actividades.

Después de haber implementado las medidas correctivas y de mejora del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, es indispensable llevar seguimiento y control para evaluar los avances obtenidos en el proceso ya realizado a través de la observación de los porcentajes logrados mediante la evaluación de los estándares mínimos de la resolución 0312 del 2019.



## Referencias Bibliográficas

EU-OSHA, & Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo. (2012).

*Participación de los trabajadores en la seguridad y la salud en el trabajo*, 18(3), 18.

<https://doi.org/10.2802/27740>

Hernández, R., Fernández, C & Baptista, María. (2014). Metodología de la investigación (6<sup>a</sup> edición). México: Mc Graw Hill.

Mahecha, M., Vasquez, E & Galindo, M. L. (2015). *Educación en salud y seguridad para los comités paritarios de seguridad y salud* comitês paritários de trabalho Health and safety education for joint and safety committees, 343–351.

<http://www.scielo.org.co/pdf/aven/v33n3/v33n3a02.pdf>

Matabanchoy SM. (2012) Salud en el trabajo. Rev Univ. salud. 15(1): 87-102.

<http://www.scielo.org.co/pdf/reus/v14n1/v14n1a08.pdf>

Ministerio del trabajo (2015). Decreto número 1072 de 2015. Versión actualizada a 15 de abril de 2016. Recuperado de

<https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/0/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+15+de+abril++de+2016.pdf/a32b1dcf-7a4e-8a37-ac16-c121928719c8>.



Ministerio de trabajo y seguridad social (1994). Sistema general de riesgos profesionales.

Recuperado de

[http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/decreto\\_1295\\_1994.html](http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/decreto_1295_1994.html).

Ministerio del trabajo (2019). Resolución número 0312 de 2019. Recuperado de

[https://www.arlsura.com/files/Resolucion\\_0312\\_de\\_2019\\_Estandares\\_Minimos.pdf](https://www.arlsura.com/files/Resolucion_0312_de_2019_Estandares_Minimos.pdf)

Mirón, Juan; Alonso, M. & I. H. (2010). Metodología de investigación en Salud Laboral

Research methodology in occupational health. *Med Segur Trab (Internet)*, 56(221), 347–365. <https://doi.org/0798-9792>

Riño Casallas, M. I., & Palencia-Sánchez, F. (2016). *Dimensión económica de la seguridad y la salud en el trabajo: una revisión de literatura. Gerencia Y Políticas De Salud*, 15(30).

<https://doi.org/10.11144/Javeriana.rgyps15-30.dess>

Sarabia, C. R.,(2014). *Gestión de riesgos laborales en la fábrica de dovelas del proyecto hidroeléctrico coca codo sinclair: manual de seguridad*. Universidad nacional de

Chimborazo <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/458/1/UNACH-EC-IINDUST-2015-0007.pdf>

Cadina, j., Castillo, J., Villapado, P & Guerra, p., (2009) *Estrategias de retención de empleados eficientes: Importancia estratégica de la fidelización de los empleados en organizaciones*

*internacionales. Efficient employee's retention strategies: The importance of employee fidelity in international organizations. Innovaciones de negocios, 6 (11)*

Angulo, A., Ramirez, A., (2016), Relación entre la calidad de vida en salud y la carga física en cuidadores de personas con enfermedad de Alzheimer, revista colombiana de salud ocupacional. Vol (6) n°1

## Anexos

### Anexo A







**Anexo B.**

Actividades de sensibilización

[https://youtu.be/hXYbkOaA\\_4I](https://youtu.be/hXYbkOaA_4I)



**Biomecánicos:** Posturas prolongadas, mantenidas forzadas. Esfuerzos, movimientos repetitivos, manipulación de cargas.

**EJ:** No seguir adecuadamente las recomendaciones dadas, para el desarrollo de las tareas diarias.

**Condiciones de seguridad:** mecánico, eléctricos, locativos.

**EJ:** No tomar las medidas necesarias al momento de iniciar sus labores diarias, inspección pre operacional de los implementos y maquinaria, revisión de electricidad y puestos de trabajo.

**Fenómenos naturales:** Sismo

**EJ:** no diseñar o imprimir medidas de evacuación ante desastres naturales.

#### Referencias Bibliográficas

Ministerios del trabajo (2015). Decreto 1072 de 2015. Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional. (2010). Guía técnica colombiana GTC-45.

Instituto de Seguridad y Bienestar Laboral (2017). Actos y condiciones inseguras. <http://prevencionar.com.co/2016/01/21/actos-y-condiciones-inseguras/>



Sensibilización  
Panadería Chávez  
Cristancho  
Hermanos y  
Compañía Ltda.

**INTEGRANTES:**  
William Eduardo Herrera  
Leidy Fabiola Durán Salcedo  
Sandra Milena López Meneses

#### Peligro

Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.



#### 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.

#### Accidente de Trabajo

Suceso repentino que sobrevenga por causa u ocasión del trabajo, y que produce en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte.

#### Enfermedad profesional

Todo estado patológico que sobrevenga como consecuencia obligada de la clase de trabajo que desempeña el trabajador o del medio en que se ha visto obligado a trabajar, bien sea determinado por agentes físicos, químicos o biológicos.

#### Acto Inseguro

Violación u omisión de una norma o procedimiento por parte del trabajador que aumenta las posibilidades que ocurra un accidente.

#### Condición Insegura

Situación intrínseca en nuestro ambiente de trabajo que aumenta la posibilidad que un accidente ocurra.

#### Peligros identificados

**Biológico:** Virus, bacterias, mordeduras.

Ej: La exposición a animales (ratas, cucarachas, serpientes) y a sus heces puede llevar al desarrollo de enfermedades bacterianas y virus

**Físicos:** Ruido, iluminación, vibraciones, temperaturas,

Ej: el nivel de frecuencia a la cual el trabajador se ve expuesto en su puesto de trabajo.

**Químico:** Polvos orgánicos.

Ej aspiración de polvos para hornear, harina, levadura por las vías respiratorias, puede producir alergias, gripe, dolor de cabeza o fiebre.



## Anexo C.

Cuestionario para la identificación de los factores de riesgo

<https://drive.google.com/file/d/1C8I8pbnHtZSs5xeWFO7I2Mn14omVcaq4/view?usp=sharing>



**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!*



## ***Anexo D***

Matriz de riesgos

<https://drive.google.com/file/d/1sSFuH78yRwnusjdaTRLyPjEkqusAgY0n/view?usp=sharing>