

**Estudio Sobre la Resolución 0666 de 2020 y las Consecuencias en los  
Estándares Mínimos Obligatorios en el Restaurante “La Mazorca” en San José de  
Cúcuta en el Año 2020**

Dora Cecilia Amaya Contreras y Carmen Alicia Suárez Delgado

Facultad de Artes y Humanidades, Universidad de Pamplona

Proyecto de Grado para optar al título de abogado

Prof. Diego Luis Coronel Peñuela

08 de mayo de 2021

## **Agradecimientos**

Esta dedicatoria va ante todo como agradecimiento al supremo creador, por darme tantas bendiciones en la vida, dentro de ellas la de poder estudiar. Al igual que haberme permitido contar con una familia valiosa, la cual me ha brindado su apoyo incondicional y motivación para seguir adelante en cada paso de mi vida...

*Carmen Alicia Suárez Delgado.*

Dedicado a mi Padre Celestial, quien me permitió culminar y cumplir este anhelo de mi corazón, a mi familia por su amor y comprensión; a mi esposo por su apoyo, confianza, y dedicación... a todos aquellos que durante esta formación profesional me brindaron su amistad.

*Dora Cecilia Amaya Contreras.*

## Tabla de Contenido

Introducción .....	6
Planteamiento del Problema .....	8
Formulación del Problema.....	10
Justificación .....	11
Hipótesis .....	13
Objetivos.....	14
Objetivo General .....	14
Objetivos Específicos .....	14
Marco Teórico.....	15
Marco Conceptual.....	18
Marco Referencial.....	30
Estado del Arte .....	30
<i>A Nivel Internacional</i> .....	30
<i>Antecedentes Nacionales</i> .....	32
Marco Jurídico .....	35
Marco Metodológico.....	44
Tipo de Investigación .....	44
Diseño de Investigación .....	44
Técnicas de Recolección .....	45

	4
Población.....	45
Muestra.....	45
Presupuesto .....	46
Capítulo I: Análisis de las Operaciones del Establecimiento “La Mazorca” Antes y Después del Confinamiento .....	47
Capítulo II: Creación de la Matriz Legal Establecimiento Comercial “La Mazorca” .....	52
Capítulo III: De la Aplicación de la Resolución 0666 del 2020 en los Estándares Mínimos del SG-SST del Restaurante “La Mazorca” .....	61
Modificaciones y Directrices Frente al Covid-19 .....	67
Competencias y Responsabilidades de las Instituciones y el Municipio de San José de Cúcuta.....	68
<i>Artículo 4 Vigilancia y Cumplimiento de los Protocolos</i> .....	68
Municipio de San José de Cúcuta .....	69
A.R. L Positiva S.A.....	70
Percepción y Resultados Encuesta Personal Administrativo .....	71
Ciclo PHVA .....	78
Capitulo IV: Aportes Propositivos Para la Ejecución, Efectividad y Permanencia de la Reglamentación Exigida en el Establecimiento Comercial “La Mazorca” .....	81
Conclusiones.....	84
Recomendaciones .....	85
Cronograma de Actividades.....	86

Referencias.....	87
Listado de Tablas .....	91
Listado de Figuras.....	92
Apéndice .....	94
Anexos .....	116
Anexo Carta 1.....	116
Anexo Carta 2.....	120
Anexo Carta 3.....	121

## **Introducción**

Durante décadas, el sector gastronómico de nuestro municipio de San José de Cúcuta se ha caracterizado por ser empresas familiares, organizadas y trabajadoras, que generan desarrollo y progreso a nuestra región, la cual, tristemente, ocupa actualmente los primeros lugares de desempleo informalidad en el país.

Al ser declarada la emergencia sanitaria, el sector gastronómico asumió actividades las cuales ningún empresario se encontraba preparado; aspectos como la implementación obligatoria de los protocolos de bioseguridad, la ampliación en la información socio-demográfica de cada empleado, la adaptación del ambiente laboral, las capacitaciones en bioseguridad laboral y las estrictas medidas y controles para ingreso de personal, clientes y proveedores, se convirtió en un proceso engorroso al momento de aplicarlo.

Sin embargo, las obligaciones establecidas por la resolución 0666 del 24 de abril de 2020, no solo eran de carácter físico sino también de carácter normativo e incidirían directamente en el cumplimiento de los estándares mínimos obligatorios, los cuales están definidos en la resolución 0312 de 2019.

Para el caso particular de la empresa gastronómica Restaurante “La Mazorca”, con una actividad ininterrumpida de más de 55 años, una nómina superior a 50 empleados distribuidos en sus cinco puntos de venta y con un amplio reconocimiento local y nacional por la calidad de sus platos de comida típica colombiana, era un verdadero reto ejecutar los 21 estándares que están obligados a cumplir y de los cuales, con base en nuestra investigación, diez tuvieron directas consecuencias frente a la

implementación de los protocolos de bioseguridad definidos en la resolución 0666 de 2020.

## **Planteamiento del Problema**

La alocución del director general de la Organización Mundial de la Salud OMS, el 11 de marzo de 2020, la cual declaró la enfermedad COVID 19 como Pandemia Mundial, fue el comienzo de una progresiva serie de medidas de confinamiento que se implementaron en todo el mundo.

El confinamiento social obligatorio, fue en su momento, la alternativa más adecuada para reducir el riesgo de contagio frente a una enfermedad, que no tenía cura ni tratamiento efectivo que garantizara la reducción de contagio y casi simultáneamente al confinamiento la economía mundial; comenzó a registrar pérdida sin precedentes la que nuestro país no fue ajeno.

Mediante el decreto 417 del 17 de marzo de 2020, se declara en Colombia el estado de emergencia económica, social y ecológica, lo que fue el punto de partida de una amplia lista de resoluciones y decretos de carácter presidencial, que buscan reactivar gradual y progresivamente los sectores económicos, a partir de la implementación de los protocolos de bioseguridad que garanticen la actividad productiva y disminuyan el riesgo de contagio de la enfermedad COVID19.

Con la resolución 0666 del 24 de abril de 2020, se definen las bases para la implementación de una nueva normatividad y se reiteran las obligaciones definidas en la resolución 0312 de 2019, lo cual generó consecuencias en la estructura organizacional y económica de la empresa, siendo los cambios más visibles como (el cambio en el tipo de contrato de los colaboradores, la asignación de recursos para la adecuación del ambiente laboral, conciliación respecto al pago de arrendamiento de la sede principal y el ajuste de la matriz de Identificación de Peligros y Valoración de Riesgos frente al nuevo riesgo



biológico por COVID 19), los principales retos que ha tenido que asumir el sector productivo, el cual no se encontraba preparado para el colapso generado por el aislamiento social obligatorio.

En el ámbito local, las cosas no son nada diferentes. Nuestro débil sector productivo, caracterizado por la informalidad, atraviesa por su mayor crisis, los establecimientos que por varios meses tuvieron que cerrar sus puertas, comienzan una nueva etapa de reactivación gradual, donde la reapertura depende del cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.

En el caso particular del sector gastronómico, el cual hemos decidido dirigir la presente investigación, encontramos una amplia afectación, especialmente en los restaurantes de manteles. El gobierno nacional permitió entre las excepciones del aislamiento social obligatorio, que los establecimientos de comida realizaran sus ventas a través del comercio electrónico y la distribución de sus productos por el servicio a domicilio. Sin embargo, establecimientos de amplio reconocimiento y tradición como el “Restaurante La Mazorca”, con más de 55 años de servicio ininterrumpido en la ciudad de Cúcuta, ha visto decrecer dramáticamente sus ingresos y patrimonio, afectando la estabilidad laboral de sus 50 colaboradores (que en algunos casos tienen más de 20 años de vinculación a la esta empresa).

### **Formulación del Problema**

¿En el restaurante “La Mazorca” se ha obligado a implementar los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019 del SGSST, por causa de la resolución 0666 de 2020, en el marco de la emergencia sanitaria por la pandemia del COVID 19?

### **Justificación**

El sector productivo de nuestra ciudad de San José de Cúcuta atraviesa por una situación atípica, crítica y sin precedentes, por causa de las restricciones establecidas por el gobierno nacional para reducir la velocidad de contagio por COVID 19 y evitar el colapso en el sistema de salud.

Los empresarios no solo han tenido que lidiar con estrategias comerciales que les permitan obtener ingresos durante el tiempo de pandemia y con los costos que implica la adecuación del ambiente laboral para brindar un entorno seguro para sus clientes y empleados, sino que además, han tenido que implementar un amplio paquete de normas y resoluciones nuevos para el área gerencial de la empresa “Restaurante La Mazorca”.

En este contexto y mediante un diagnóstico preliminar realizado en cada una de las áreas de la empresa, identificamos la necesidad de realizar un estudio disciplinado frente a las medidas impuestas por el gobierno nacional y las consecuencias directas frente a los estándares mínimos definidos en la resolución 0312 de 2019.

La empresa “Restaurante La Mazorca”, al igual que muchas empresas del sector gastronómico, requieren en estos momentos de momento de emergencia sanitaria, un apoyo real para interpretar y ajustar en su sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y su marco legal, todas las disposiciones que el gobierno nacional y local han decretado para reducir el riesgo de contagio por la enfermedad COVID 19.

Y es precisamente ese apoyo profesional el que toma mayor relevancia en estos momentos de reactivación económica, donde el empresario desconoce los mecanismos jurídicos y su respectiva implementación en la estructura empresarial.

Adicionalmente en el contexto de pandemia por covid-19, el gobierno nacional ha venido realizando requerimientos de bioseguridad en el sector gastronómico, por ser una de las actividades con mayor probabilidad de contagios, generando esto la prioridad en materia de implementación y cumplimiento obligatorio para así evitar un crecimiento en los contagios por covid-19 y cumplir legalmente con las exigencias definidas por el gobierno nacional.

Consideramos que el desarrollo de la presente monografía, no solo cumplirá con los requisitos para optar por nuestro título de abogado, sino que, a su vez, lograremos un referente de consulta para los demás empresarios del sector gastronómico, posicionando así, el trabajo de los egresados de la facultad de derecho de la Universidad de Pamplona ampliación Villa del Rosario.

### **Hipótesis**

La empresa “Restaurante La Mazorca” ajustará los estándares mínimos obligatorios exigidos y definidos en la resolución 0312 de 2019 por causa de la entrada en vigencia de la resolución 0666 de 2020 y los protocolos de bioseguridad en el contexto de la emergencia sanitaria por covid-19.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Visibilizar los estándares mínimos de la resolución 0312 de 2019 en el establecimiento comercial “La Mazorca” antes y después de la entrada en vigencia de la Resolución 0666 del 2020, y sus consecuencias directas ocasionadas al Sistema de Gestión y Seguridad en el Trabajo a efectos de lograr consolidar la matriz legal de la empresa, teniendo en cuenta las consecuencias que implica la aplicación de los Protocolos de Bioseguridad.

### **Objetivos Específicos**

- Realizar un análisis comparativo del estado anterior y posterior del Restaurante “La Mazorca” frente a las medidas decretadas por la pandemia del Covid-19.
- Identificar la necesidad de consolidar una matriz legal que permita la conjunción de todos los estándares requeridos para la operación del Establecimiento Comercial “La Mazorca” mediante la trazabilidad de la normatividad aplicable a este sector.
- Diseñar e implementar una estrategia de medición que nos permita obtener variables para identificar las consecuencias de la resolución 0666 de 2020 frente a los estándares mínimos obligatorios establecidos en la resolución 0312 de 2019.
- Auscultar las obligaciones a cargo del restaurante la mazorca que se han venido incumpliendo como una formula propositiva para lograr el cumplimiento cabal de este tipo de normatividad.

### **Marco Teórico**

En palabras del Autor WILSON ARTURO CACERES FLOREZ, como académico de la Universidad UNAD de Bucaramanga, su artículo Gastronomía en tiempos de Pandemia conceptuó:

Muchos piensan que con los domicilios los restaurantes pueden subsistir, pero no se han detenido a pensar que los domicilios requieren: empaques, envolturas, vasijas y cubiertos. Gastos que sí están presupuestados pero que tuvieron que aumentar por las medidas adoptadas. Los restaurantes deben implementar todos los protocolos de bioseguridad expedidos por las autoridades, estas normas implican la compra de nuevos insumos para afrontar eficazmente el virus, un gasto más (Florez, 2020).

Esta teoría es posible que concuerde con la realidad, por cuanto nuestra investigación arrojó resultados que evidencian los gastos que en este caso, el Gerente del establecimiento comercial “La Mazorca” tuvo que incurrir en aras de darle cumplimiento a lo dispuesto en las resoluciones 0666 del 2020 y 312 del 2019.

Por su parte, El Periódico “El Espectador”, en el artículo ¿De qué otra manera puede el sector gastronómico sobrevivir en tiempos de pandemia? Se encarga la redacción de este medio de comunicación de resumir la posición de Carolina Parra, en condición de CEO de la Fundación Gato Dumas, señalando: “La capacitación de calidad para los trabajadores puede ser tan relevante como lo son las técnicas de marketing o publicidad en una empresa, ya que pueden hacer la diferencia en términos de la prestación del servicio” (Redacción de la Revista Cromos, 2020).

Respecto a las declaraciones de la de la Señora Carolina Parra, en cuanto a la capacitación de calidad para los trabajadores consideramos que si es importante para mantenerse en este medio tan competitivo, y afectado por la pandemia Covid -19.

En establecimiento comercial del Restaurante “La Mazorca” se implementaron jornadas de capacitación y se vio la necesidad de fidelizar a sus comensales utilizando las redes sociales y ofreciendo sus servicios en estos medios de promulgación masiva.

En entrevista con 3M Colombia y Ministerio del trabajo para la revista de alimentos, Alejandra Salazar cita lo siguiente:

*¿Cómo están las empresas en Colombia en materia de seguridad industrial?* las empresas en Colombia son cada vez más conscientes de la importancia de contar con un sistema de gestión de seguridad industrial para proveer seguridad y protección a sus empleados pero todavía hay mucho camino por recorrer. Si comparamos las empresas que han implementado un SG-SST este año vs años anteriores, podemos decir que hemos mejorado mucho, sin embargo, aún no existen estadísticas de parte del ministerio de trabajo dado que las evaluaciones iniciales a las empresas se llevan realizando desde hace poco tiempo (Salazar, 2017).

Aunque el anterior reportaje fue publicado en el año 2017, desde ese momento el interés por cumplir con los estándares mínimos se ha estado generalizando en todos los sectores productivos del país; incluyendo el sector gastronómico.

En cuanto al Restaurante “La Mazorca”, se ajusta a las necesidades de cumplir con los estándares mínimos de sistema de gestión.



El Director del programa de Gastronomía y Alta Gerencia de la Universidad Autónoma de Bucaramanga, en una publicación infirió lo siguiente:

El Gobierno autorizó domicilios pero estas ventas no alcanzan a cubrir todos los gastos que tiene un establecimiento gastronómico. Además, para prestar el servicio de domicilios se requiere una infraestructura que muchos no tienen, por lo que tuvieron que acudir a las plataformas digitales. Estas plataformas cobran un porcentaje de la venta del restaurante, lo que hace que se vean más reducidos los ingresos (Florez, 2020).

Unas de las principales dificultades durante el tiempo de confinamiento para el sector gastronómico, fue las medidas de comercio electrónico para la venta de alimentos esta fueron insuficientes, agudizando la crisis del sector como lo fue para el establecimiento “La Mazorca”.

## **Marco Conceptual**

### **Acodres**

Es la sigla para la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, gremio oficial del sector de restaurantes, cafeterías, pastelerías y panaderías en Colombia. Congrega a la fecha 716 razones sociales y 10.659 establecimientos afiliados.

### **Se Llama Pandemia a la Propagación Mundial de una Nueva Enfermedad**

Se produce una pandemia de gripe cuando surge un nuevo virus gripal que se propaga por el mundo y la mayoría de las personas no tienen inmunidad contra él. Por lo común, los virus que han causado pandemias con anterioridad han provenido de virus gripales que infectan a los animales.

En algunos aspectos la gripe pandémica se parece a la estacional, pero en otros puede ser muy diferente. Por ejemplo, ambas pueden afectar a todos los grupos de edad y en la mayoría de los casos causan una afección que cede espontáneamente y va seguida de una recuperación completa sin tratamiento. Sin embargo, por lo general la mortalidad relacionada con la gripe estacional afecta sobre todo a los ancianos mientras que otros casos graves aquejan a personas que padecen una serie de enfermedades y trastornos subyacentes.

### **Sistema de Gestión de la Seguridad Salud en el Trabajo**

Según el autor define lo siguiente:

El Ministerio del Trabajo comprometido con las políticas de protección de los trabajadores colombianos y en desarrollo de las normas y convenios internacionales, estableció el Sistema de Gestión de Seguridad y

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

El sistema de gestión aplica a todos los empleadores públicos y privados, los trabajadores dependientes e independientes, los trabajadores cooperados, los trabajadores en misión, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales, las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral; las administradoras de riesgos laborales; la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares.

Institucional y jurídicamente fue determinado mediante Decreto 1072 de 2015 Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6 (JART CONSULTORES EN SISOMA LTDA., 2017).

### **Bioseguridad**

La bioseguridad se integra por medidas y normas que tratan de preservar la seguridad del medio ambiente en general y de los trabajadores, pacientes y visitantes de algún lugar donde se utilizan elementos físicos, químicos o biológicos, sobre todo sangre

y fluidos corporales, que pueden provocar daño, por su carácter potencialmente infeccioso o contaminante.

Se utilizan en hospitales, clínicas médicas y odontológicas, laboratorios químicos y bioquímicos, veterinarias, etcétera, y en casos de epidemias. Actúan sobre las consecuencias y la prevención de agentes que atenten contra la seguridad de los organismos vivos. El riesgo de SIDA por contacto con sangre infectada es uno de los riesgos más frecuentes, otros son las infecciones intrahospitalarias, que afectan tanto al personal (médicos, mucamas y enfermeros) como a otros pacientes internados.

Quienes trabajan con materiales potencialmente peligrosos, deben manipularlos protegidos, con máscaras, guantes, calzado especial, y todo equipo que sea necesario, e impedir el ingreso de extraños al lugar.

El descarte del material peligroso utilizado, por ejemplo, jeringas, gasas o guantes, debe hacerse en cajas especiales, rotuladas al efecto, para que reciban el tratamiento adecuado y no se conviertan en fuente de riesgo.

Quienes trabajan con material potencialmente peligroso deben estar informados de los riesgos, y las medidas que deben tomar para no resultar víctimas de ellos, y de los pasos a seguir, en caso de que por accidente, negligencia o dolo de terceros, se tome contacto con el material peligroso.

Las normas legales establecen sanciones administrativas por el solo incumplimiento de las medidas de seguridad; y acaecido el daño, hará nacer la responsabilidad civil y penal del personal, directores técnicos, directores o propietarios del establecimiento en cuestión, obras sociales y autoridades de controlar, según el caso.

## **Matriz Legal**

Decreto 1443 de 2014(*Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)*).

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.

Debe garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales de que trata el artículo 14 de la Ley 1562 de 2012.

Las fuentes normativas en la Matriz tienen un orden jerárquico, empezando por la Constitución Política de Colombia, el acto legislativo que la reforma en el tema de Seguridad Social, siguiendo con leyes en materia laboral de salud ocupacional y prevención de riesgos profesionales; después vienen los Decretos, que reglamentan la ley en sus distintos aspectos, como también las disposiciones administrativas sobre la materia: Resoluciones, Acuerdos, Circulares y Conceptos. Acompañan la Matriz distintas sentencias judiciales de altas Corporaciones que han dado alcance y definición sobre los temas más relevantes del sistema de los riesgos profesionales en el trabajo.

**Riesgo**

El riesgo biológico es la posibilidad o probabilidad de que ocurra un evento adverso ocasionado por la liberación no deseada de agentes biológicos u OMG debido a accidentes, imprudencia o mal uso deliberado.

El riesgo biológico consiste en la presencia de un organismo biológico de la sustancia derivada de un organismo que plantea, sobre todo, una amenaza a la salud humana (una contaminación biológica). Esto puede incluir los residuos sanitarios, muestras de microorganismo, virus o toxina de una fuente biológica que puede resultar patógena. Puede incluir también las sustancias dañinas para los animales y otros seres vivos.

**Acción Correctiva**

Acto realizado para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.

**Acción Mejora**

Actuación de optimización al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para lograr mejoras, tanto en desempeño de la organización sobre aspectos de seguridad y a la salud como en el trabajo, de forma coherente con su política.

**Acción Preventiva**

Actuación que elimina o mitiga la(s) causa(s) de una conformidad potencial, u otra situación potencial no deseable.

**Actividad No Rutinaria**

Acción 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**

Acción que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizable.

**Alta Dirección**

Persona o grupo de personas que dirigen y controlar una empresa.

**ARL**

El sistema general de riesgos laborales es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan.

**Auto-Reporte de Condiciones de Trabajo y Salud**

Proceso mediante el cual el trabajador o contratista informa por escrito al empleador o contratante, las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.

**Centro de Trabajo**

Toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.

**Condiciones de Salud**

Es un "conjunto variable objetivas y de auto reporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales, que determina el perfil socio demográfico y de morbilidad de la población trabajadora"(FAVA Formación en ambientes virtuales de aprendizaje, s.f.).

**Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo**

"Son las circunstancias físicas en las que el empleado se encuentra cuando ocupa un cargo en la organización. Es el ambiente físico que rodea al empleado mientras desempeña un cargo"(FAVA Formación en ambientes virtuales de aprendizaje, s.f.).

**Descripción Socio Demográfica**

Perfil 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 objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y eficiencia" (FAVA Formación en ambientes virtuales de aprendizaje, s.f.).

**Eficacia**

"Capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción" (FAVA Formación en ambientes virtuales de aprendizaje, s.f.).



**Eficiencia**

Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

**Estándares Mínimos**

Según el autor Juanfe desarrollo define lo siguiente:

Los Estándares Mínimos son el conjunto de normas, requisitos y procedimientos de obligatorio cumplimiento para todas las empresas o entidades, pero que en su implementación se ajusta, adecua, armoniza a cada empresa o entidad de manera particular conforme al número de trabajadores, actividad económica, labor u oficios que desarrollen las empresas o entidades obligadas a cumplir dichos estándares (Juanfedesarrollo, 2018).

**Evaluación del Riesgo**

Proceso que permite 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 afecta a la cadena productividad, genera destrucción parcial o total de una instalación.

**Identificación del Peligro**

Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de éste.

**Identificadores de Resultados**

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.

**IPS**

Es contratada por las entidades promotoras de salud (EPS) para que cumpla con los planes y servicios que estas ofrecen (promueven) a sus usuarios, pero son las EPS que cancelan todos los gastos médicos que sus pacientes generen a las IPS.

**Matriz Legal**

Compilación de 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**

Procesos recurrentes de optimización al sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño dentro de este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.

**Normatividad**

Es un conjunto de leyes o reglamentos que rigen conductas y procedimientos según los criterios y lineamientos de una institución u organización privada o estatal.

**No Conformidad**

No cumplimiento de requisito. Puede ser una desviación de estándares prácticas, procedimientos de trabajo o requerimiento 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**

Compromiso de alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente mediante la definición de su alcance y que responsabiliza 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**

Compromiso del empleador o contratante que implica la iniciativa y la capacidad de anticipación para el desarrollo de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones para generar mejoras en el SGSST.

**Revisión Reactiva**

Acciones para el cumplimiento de enfermedades laborales, incidentes, accidentes de trabajo y ausentismo laboral por enfermedad.

**Requisito Normativo**

Exigencia de seguridad y salud en el trabajo, impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

**Riesgo**

Combinación de probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos, y la severidad del daño que puede ser causada por éstos.

**Seguridad y Salud en el Trabajo**

La seguridad Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores.

**Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo**

Consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua; incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y acciones de mejoras, con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que pueden afectar la seguridad y la salud en el trabajo.

El Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo debe ser liderado e implementado por el empleador o contratante, con la participación de los trabajadores

garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de la Seguridad y Salud en el trabajo.

Para el efecto, el empleador o contratante debe abordar la prevención de los accidentes y las enfermedades laborales; igualmente, asumir la protección y promoción de la salud de los trabajadores o contratista, mediante la implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión, cuyos principios estén basados en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar).

### **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, para 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.

## Marco Referencial

### Estado del Arte

#### A Nivel Internacional

La Organización Internacional del Trabajo en su “Informe Global de seguridad y Salud en el trabajo frente a la Pandemia” del año 2020, buscó conocer las medidas adoptadas por los Países de América latina para la protección eficaz de la salud de los trabajadores frente la pandemia.

Colombia mediante el decreto 500 de 2020, tiene como objeto incluir a las Administradoras de Riesgos Laborales de carácter público dentro de las acciones contempladas en artículo 5 del Decreto Legislativo 488 del de marzo de 2020 lo que busca es que el 5% del total de la cotización fuera destinado a realizar actividades de promoción y prevención dirigidas a los trabajadores de las empresas afiliadas.

Respecto al teletrabajo el Ministerio de trabajo en su circular 0021 reguló el trabajo en casa, teletrabajo, jornadas de trabajos flexibles, vacaciones anticipadas y colectivas.

Los empresarios se comprometieron a promover el lavado de manos y desinfección del puesto de trabajo.

De acuerdo a lo establecido por la Organización Internacional del trabajo por sus siglas OIT “El gobierno creó el Fondo de Mitigación de Emergencia FOME y adopto medidas para proteger el sector salud” (Organización Internacional del Trabajo, 2020).

Flórez Ascensio Américo y Apaza Calizaya Nitton Pablo en su trabajo “*La influencia del estado de emergencia por el covid-19 en la reactivación del sector gastronómico en la ciudad de Tacna-Perú*” del año 2020, señalan que el estado de

emergencia por covid-19 influyo en la reactivación del sector gastronómico de la ciudad de Perú. Realizaron un análisis de variables y encontraron que un 32,8% cumplen las medidas planteadas para su a reactivación. Encontraron que un 50% de los encuestados en este sector se encuentra afectados por la pandemia (Flórez A. A. y Apaza N. P., 2020).

Morales Castro Ana Catalina en su trabajo de investigación *“Impacto organizacional que ha tenido la pandemia Covid-19 sobre las estrategias empresariales de la industria Gastronómica y hotelera en Costa Rica”* del año 2021, respecto a la pandemia por covid-19 el 100% de los restaurantes afirmaron haber presentado un impacto organizacional en sus empresas del sector gastronómico.

Los principales cambios en el sector de la industria gastronómica fueron: cambios organizacionales, servicio al cliente y su modelo de negocios. En caso de los restaurantes se dio u cambio de cultura organizacional.

Doce establecimientos afirmaron no tener programa de salud ocupacional; todos los restaurantes tuvieron un cambio de comunicación con sus colaboradores, se realizaron ajustes a los contratos laborales. La mayoría de los cambios en el ambiente laboral se debe al estrés miedo e incertidumbre el 100% en los restaurantes.

Entre las recomendaciones las cuales son acorde a nuestra línea de investigación la investigadora recomendó implementar programas de salud ocupacional y capacitar a sus colaboradores(Morales Castro, 2021).

León Ayala Almaleslie-García San Pedro Susana Patricia-Bello Mendoza Sara Joselyn en su escrito titulado Gestión de mipymes mexicana en tiempos de covid-19, Capítulo IV *“Requisitos para la certificación y reapertura del sector Restaurantero durante los tiempos de Covid 19 .Estudio del caso”*, en este capítulo las autoras en la

investigación realizada en la ciudad de Tapachula en México la cual es parte de la industria de restaurantes antes las consecuencias por la pandemia por Covid -19.

Respecto a la entrevista realizada a los clientes, propietarios y empleados dentro de los resultados arrojados los colaboradores desconocían los procesos de certificación.

Se creó el programa “H” en este sector el cual garantiza el 100% de cumplimientos de normas de higiene, y el cual es un instintivo de certificación que da respaldo del cumplimiento de medidas de bioseguridad lograron evidenciar la importancia de ingresar normas de higiene dentro de los procesos administrativos

Entre las propuestas para el personal de los restaurantes se encuentra las buenas prácticas de higiene para las actividades que se realizan dirigidas a los clientes (León Almaleslie, García Susana P. Bello Sara J., 2020).

### **Antecedentes Nacionales**

Cindy Lorena Pacheco Bernal –Ignacio Antonio Conde Artunduaga. “Retos y Oportunidades del Sector Gastronómico” año 2020 pagina 11, tomado de la <https://repository.ucatolica.edu.co/handle/10983/24686>: En el presente trabajo de investigación, los autores consideran que entre los retos que trajo para este sector es el de las medidas de bioseguridad, y la implementación de los protocolos de bioseguridad dado que el sector gastronómico no solo está sujeto al cumplimiento de Plan de Saneamiento Básico exigido para su funcionamiento.

Con la pandemia del covid-19 y el estricto cumplimiento de los protocolos de bioseguridad emitidos por la resolución 0666 de 2020, es indispensable que realice la debida implementación de la resolución y el sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo.”(Conde Artunduaga & Pacheco Bernal, 2020).



Duque Forero Liz Sthephany en su documento de investigación titulado *“Impacto de la pandemia Covid-19 en el sector restaurante en Girardot, Cundinamarca”* del año 2021, realizó un análisis de la prestación del servicio del sector gastronómico durante la pandemia por covid-19; identificó el estado social, económico y cultural de los restaurantes en el municipio, logró evidenciar el adecuado cumplimiento de los protocolos de bioseguridad por parte de los gerentes, personal, clientes y autoridades competentes, gracias al debido control y vigilancia. Por último, señaló que el costo de inversión fue alto pero necesario para sobrellevar esta emergencia (Duque, 2021).

Pérez Rodríguez María Alejandra y Sarmiento Meza Karla Susana en su trabajo de investigación titulado *“Estándares mínimos del SG-SST, resolución 0312 de 2019 en la empresa Perro Loco Hot Dog’s de la ciudad de Cúcuta”* del año 2020, realizaron un análisis de la resolución 0312 de 2019 en la empresa y concluyeron que no cumplían con los estándares mínimos, se identificó el estado crítico de la empresa en materia de cumplimiento normativo.

Realizaron una estrategia de control para despertar el compromiso y la consciencia por parte de los empleados y gerencia. Se les puso de presente la importancia del cumplimiento de las normas en materia de seguridad laboral en la empresa (Alejandra Pérez y Susana Sarmiento, 2020).

Calderón Gómez Linda Carolina de Pilar y Rodríguez Urueña Manuel Alberto en su proyecto de investigación titulado *“Teoría de decisiones gerenciales para la reactivación de las pymes del sector gastronómico en la ciudad de Villavicencio ante las medidas de confinamiento producto de la epidemia por covid-19”* del año 2020,

identificaron los efectos de las medidas de confinamiento por covid-19 en las pymes del sector gastronómico en la ciudad de Villavicencio.

Determinaron la toma de decisiones de las empresas para hacer frente a esta situación y encontraron que algunas fueron planeadas y otras improvisadas que resultaron factibles para algunas empresas de este sector para evitar el cierre definitivo.

Analizaron los planes estratégicos de las pymes del sector gastronómico para su reactivación, entre las medidas más efectivas para enfrentar esta crisis fue: realizar turno, reducción de personal, teletrabajo, vacaciones, modificación de contratos laborales, distribución en canales virtuales y domicilios (Carolina Calderón y Manuel Rodríguez , 2020).

## **Marco Jurídico**

### **Informe Internacional OMS**

La Organización Mundial de la Salud proporciona las “Consideraciones para aplicar y ajustar medidas de salud pública y sociales en el contexto de la COVID-19: orientaciones provisionales”, 4 de noviembre de 2020 (Organización Mundial de la Salud, 2020).

### **Constitución Política de Colombia**

Por su parte, nuestra Constitución Política, en su Artículo 11 establece que “el derecho fundamental a la vida es inviolable”, y en ese sentido, para el marco de una Pandemia, se consagró el Artículo 24 que “permite al poder ejecutivo decretar el Estado de Emergencia Social, Económica y Ecológica en aras de salvaguardar este derecho en conexidad con otros”(Senado de la República de Colombia, 2021).

### **Corte Constitucional**

#### **Sentencia C-509 de 2014, Expediente D-0016; Bogotá 16 de Julio de 2014**

Magistrado Ponente: Mauricio González Cuervo.

Actor: José Andrés Cristancho.

Demanda de inconstitucionalidad: contra los incisos segundo tercero del artículo tercero de la ley 1562 de 2012 (parcial) “Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional”.

Declarar EXEQUIBLE por el cargo de igualdad las expresiones “o contratante” y “o contratistas” contenidas en incisos segundo y tercero del artículo tercero de la Ley 1562 de 2012.

**Sentencia C-486 de 2009**

Magistrada Ponente: María Victoria Calle Correa

Esto alude al principio de proporcionalidad, que cuenta con sustento jurisprudencial orientando la intervención del Estado en la economía en defensa del interés general (sentencia C-486 de 2009 de la Honorable Corte Constitucional, MP María Victoria Calle Correa) y que hace referencia a que las medidas establecidas para la protección de derechos (en este caso las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo protegen, entre otros, derechos a la vida, integridad, trabajo en condiciones dignas y justas) establecidas por el Estado para regular las actividades económicas deben ser proporcionales, es decir, que los requisitos sean indispensables para alcanzar el fin previsto. “Aquí claramente la cartera de Trabajo y Seguridad Social ha reconocido que las estructuras de los SG-SST pueden adecuarse al tamaño y riesgo de la empresa sin sacrificar su efectividad”(Actualícese, 2015).

**Ley 1016 de 2013**

Por la cual se regulan algunos aspectos sobre las inspecciones del trabajo y los acuerdos de formalización laboral. De acuerdo al artículo 348 del Código Sustantivo de Trabajo, “MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD”, modificado por el artículo 10 de Decreto 13 de 1967. El nuevo texto es el siguiente: Todo empleador o empresa están obligados a suministrar y acondicionar locales y equipos de trabajo que garanticen la seguridad y salud de los trabajadores; a hacer practicar los exámenes médicos a su personal y adoptar las medidas de higiene y seguridad indispensables.

**Ley 1562 de 2012**

Por la cual se modifica el sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.

**Ley 9 de 1979**

Establece la obligación de contar con un Programa de Salud Ocupacional en los lugares de trabajo.

**Ley 2663 de 5 de Agosto de 1950**

El Código Sustantivo del Trabajo regula las relaciones de derecho individual del Trabajo de carácter particular, y las de derecho colectivo del Trabajo, oficiales y particulares.

**Decreto con Fuerza de Ley**

Según la revista Semana se afirma lo siguiente:

**Decreto Ley 457 de 22 de Marzo de 2020**

Se decreta el aislamiento obligatorio a partir de las cero horas (00:00 a.m.) del día 25 de marzo de 2020, hasta las cero horas (00:00 a.m.) del día 13 de abril de 2020, así como el transporte aéreo nacional. Se establecen algunas excepciones, y los gobernadores y alcaldes podrán “adoptar las instrucciones, actos y órdenes necesarias para la debida ejecución de la medida de aislamiento preventivo obligatorio de todas las personas habitantes de la República de Colombia”.

**Decreto Ley 461 de 22 de Marzo de 2020**

Se faculta a los gobernadores y alcaldes para que reorienten las rentas de destinación específica de sus entidades territoriales con el fin de llevar a cabo las acciones necesarias para hacer frente a las causas que motivaron la declaratoria del Estado de Emergencia, sin necesidad de autorización previa de asambleas o concejos. Igualmente, podrán adicionar, modificar o hacer traslados y operaciones presupuestales con ese fin.

**Decreto Ley 462 de 22 de Marzo de 2020**

Se prohíbe la exportación o reexportación de bienes necesarios para enfrentar la pandemia, tales como alcohol etílico, reactivos, jabones, papel higiénico, entre otros. Se priorizará su distribución y se limitará la venta a determinados artículos al detal (Semana, 2020).

**Decreto 2140 de 2000**

Por el cual se crea la comisión Intersectorial, para la Protección de la Salud de los Trabajadores.

**Decreto 1295 del 24 de Junio de 1994**

Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales. El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del Departamento Administrativo de la Función Pública, estará conformado de la siguiente manera: 1. Subprograma de Medicina Preventiva y del Trabajo 2. Subprograma de Higiene Industrial y Seguridad Industrial 3. Comité Paritario de Salud Ocupacional –

COPASO Decreto 1072 de 2015, Capitolio 6, Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

#### **Decreto 614 de 1984**

Determina las bases de administración de la Salud Ocupacional en el país.

#### **Resolución 0666 de 2020**

Respecto a la normativa en el ámbito de bioseguridad, “el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia a través de la Resolución 0666 definió un protocolo general de bioseguridad que deberán cumplir las empresas del sector público y privado para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia de covid-19”(Actualícese, 2020).

La anterior resolución fue emitida para que sea adaptado por cada sector a fin de proteger a sus trabajadores durante la contingencia. Este protocolo se orienta para minimizar los factores que pueden generar la transmisión de la enfermedad y debe ser implementado por los empleadores y trabajadores del sector público y privado que requieran desarrollar sus actividades durante el periodo de la emergencia sanitaria. Sin embargo, se tiene en cuenta que cada sector, empresa o entidad debe realizar, con el apoyo de sus administradoras de riesgos laborales, las adaptaciones correspondientes a su actividad, definiendo además las diferentes estrategias que garanticen un distanciamiento social y adecuados procesos de higiene y protección en el trabajo.

En este orden de ideas, siguiendo lo descrito en una página web llamada El Hospital, se tiene que algunas de las responsabilidades de los empleadores son:

- Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas en este protocolo.
- Adoptar medidas de control administrativo para la reducción de la exposición, tales como la flexibilización de turnos y horarios de trabajo, así como propiciar el trabajo remoto o trabajo en casa.
- Reportar a la EPS y a la ARL correspondiente los casos sospechosos y confirmados de covid-19.
- Incorporar en los canales oficiales de comunicación y puntos de atención para brindar información de la enfermedad.
- Apoyarse en la ARL en materia de identificación, valoración del riesgo y en conjunto con las EPS en lo relacionado con las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- Proveer a los empleados los elementos de protección personal que deban utilizarse para el cumplimiento de las actividades laborales que desarrolle para el empleador.
- Promover el uso de la aplicación CoronApp para registrar en ella el estado de salud de los trabajadores.

De igual forma, el protocolo contempla algunas responsabilidades de los trabajadores como lo son:



- Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador o contratante durante el tiempo que permanezca en las instalaciones de su empresa o lugar de trabajo y en el ejercicio de las labores que esta le designe.
- Reportar al empleador o contratante cualquier caso de contagio que se llegase a presentar en su lugar de trabajo o su familia. Esto con el fin de que se adopten las medidas correspondientes.
- Adoptar las medidas de cuidado de su salud y reportar al empleador o contratante las alteraciones de su estado de salud, especialmente relacionados con síntomas de enfermedad respiratoria y reportar en CoronApp (El Hospital, 2020).

La Ley Colombiana se refiere y legisla de manera específica al Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo.

### **Resolución 0312 de 2019**

“Por el cual se modifican los estándares mínimos del sistema de gestión y de la seguridad y salud en el trabajo para empleadores y contratante”(Desconocido, 2015).

### **Normatividad Sobre los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión y de la Seguridad y Salud en el Trabajo Resolución 0312 de 2019**

Respecto a los estándares mínimos se tiene la Resolución 0312 de 2019 por el cual se modifican los estándares mínimos del sistema de gestión y de la seguridad y salud en el trabajo para empleadores y contratantes. Precisamente se caracteriza porque tiene por objeto establecer los estándares mínimos del SG-SST para las personas naturales y jurídicas; quien tiene el deber de liderar y comprometerse con la aplicación de estos

estándares mínimos, su elaboración, ejecución y cumplimiento es el empleador o contratante, por tanto, tiene la responsabilidad de implementarlos y cumplirlos.

De igual manera, se explica que “es mediante el certificado de acreditación en seguridad y salud en el trabajo que se da el reconocimiento oficial que realiza el Ministerio del Trabajo a las empresas, entidades, empleadores y contratantes con excelente calificación en el cumplimiento de los Estándares Mínimos de SST, que aportan valor agregado, ejecutan de manera permanente actividades adicionales a las establecidas en la normativa de riesgos laborales, que impactan positivamente en la salud y bienestar de los trabajadores, estudiantes y contratistas según lo declarado por el Ministerio de Salud y Protección Social” (Ministerio de Salud y Protección Social, 2020).

### **Resolución 1050 de 2020**

El Ministerio de Protección Social busca adoptar el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo ante el covid-19 en el servicio de expendio de comidas preparadas, autoservicios de las mismas entre otros.

### **Resolución 2013 de 1986**

La cual reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Salud Ocupacional.

### **Resolución 2400 de 1979**

Por la cual se establecen disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.

**Circular 0029 del 03 de Abril de 2020 del Ministerio de Trabajo**

Normativa Sobre los Elementos de Protección Personal (EPP) Respecto a este tema, además de las diversas referencias que en distintas normativas hacen alusión, “se denota, por la cual se toma el asunto de los elementos de protección personal siendo responsabilidad de las empresas o contratantes; ante la emergencia por covid-19, las administradoras de riesgos laborales apoyaran a los empleadores o contratantes en el suministro de dichos elementos exclusivamente para los trabajadores con exposición directa a covid-19” (Ren Consultores, 2020).

## **Marco Metodológico**

### **Tipo de Investigación**

La presente investigación es de tipo cualitativa y busca conocer la percepción de todo el personal frente a las consecuencias generadas por la implementación de los protocolos de bioseguridad con base a la resolución 0666 de 2020.

Los resultados se obtienen acudiendo directamente a la fuente, que en este caso, la toma de información se obtuvo a partir de la aplicación de encuestas al personal de trabajo y administrativos de la empresa gastronómica Restaurante “La Mazorca”, utilizando preguntas de tipo cerrada al personal administrativo y a los trabajadores de los cinco (5) puntos se realizó una encuesta con preguntas cerradas para conocer que perspectiva tienen cada una frente las medidas adoptadas y sistema de gestión y seguridad en el trabajo en sus puesto de trabajo .

### **Diseño de Investigación**

El enfoque de nuestra investigación es de carácter cualitativo, y el análisis se realizó en la observancia de los resultados de la implementación de la nueva normatividad establecida por el Gobierno Nacional, la cual está definida en la resolución 0666 de 2020.

Se focaliza la empresa gastronómica Restaurante “La Mazorca”, se acude directamente a la fuente y se toman registros cualitativos dando interpretación a los resultados para contestar preguntas de investigación y probar la hipótesis formulada.

### **Técnicas de Recolección**

Con el fin de identificar, describir eventos, percepciones y actitudes sobre la implementación de la resolución 0666, se aplicaron los siguientes instrumentos de investigación:

Encuestas con preguntas de tipo cerrada y abiertas para conocer la percepción de los trabajadores sobre la implementación de la Resolución 0666 de 2020.

Encuestas con preguntas de tipo cerrada y abierta para conocer la percepción de los administradores sobre la implementación de la Resolución 0666 de 2020 y las consecuencias ocasionadas en los estándares de mínimos consignados en la Resolución 0312 de 2019.

Estudio documental (Resoluciones vigentes, decretos del gobierno nacional, decretos de la administración municipal y circulares, libros, artículos, actas, constancias, noticias, medios de comunicación.)

### **Población**

Personal administrativo: Gerente, administradores, contadora, profesional en SG-SST y secretaria (12 personas).

Personal operativo: Chef, auxiliares de cocina, encargado de bodega, encargado de mantenimiento, cajeras de puntos de centros comerciales y meseros, (27 personas).

### **Muestra**

Tomada de todo el personal activo del Restaurante “La Mazorca”, identificado durante su proceso de reactivación en el mes de noviembre, total 39 trabajadores.

### Presupuesto

En la presente investigación, se requirió de cuatro (4) horas semanales para realizar labor de investigación y consulta en internet.

Se realizaron visitas en la cual se realizó encuestas a todo el personal administrativo y operativo de la empresa “La Mazorca” para lo cual fue necesario el desplazamiento a cada una de las sedes de la empresa.

**Tabla 1.** Presupuesto de la Investigación

Concepto	Valor	Observaciones
Internet	\$450.000	Se dedicaban 16 horas mensuales semanales de investigación durante 11 meses
Transporte	\$100.000	Visitas realizadas a cada punto y área administrativa para toma evidencia y recolección de información. La demás información se recopiló de forma virtual
Computador	\$1.000.000	Se requirió de un equipo para la realización de investigación y digitación del documento.
Energía eléctrica	\$350.000	Al utilizar el equipo de cómputo se consumió energía y por tanto se gastó en facturas de luz
Asesorías	\$800.000	Se buscaron asesorías externas en temas relacionados al manejo de la adecuada digitación e investigación
Total: \$2.700.000		

Nota: Elaboración propia.

## **Capítulo I: Análisis de las Operaciones del Establecimiento “La Mazorca” Antes y Después del Confinamiento**

El Restaurante “La Mazorca”, se encuentra clasificada como pequeña empresa al inicio de la aparición de la pandemia contaba con un nómina de 48 trabajadores de planta; sin embargo, en atención al llamado del Gobierno nacional y el Ministerio de Trabajo para mantener a los trabajadores, se acogió a las beneficios ofrecidos por el gobierno, tales como subsidios de nóminas, vacaciones anticipadas y al cambio de contratación; aun así su nómina se vio disminuida dado que las medidas de reapertura de manera presencial no fueron aprobadas por el alto nivel de contagio de covid-19 en nuestra ciudad.

**Tabla 2.** Identificación de la Empresa

Nombre de la Empresa	RESTAURANTE “La Mazorca”
Razón Social	Inversiones GP Hermanos S.A.S
Domicilio Principal	Avenida 4 No. 9-23 C.C El Sol Oficina 304.
Sedes	Centro-Ventura Plaza –Unicentro- Caobos.
Nit de la Empresa	900314201-7
Gerente	Fernando García Paz.
Personal Administrativo	12 (Gerente-Contadora-Administradores-Secretarias-SG-SST).

Nota: Elaboración propia.

Teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 0312 de 2019, el Restaurante “La Mazorca”, se encuentra clasificado como pequeña empresa, y por lo tanto, debe implementar los 21 estándares mínimos, los cuales a partir del 23 de enero de 2020, se convirtieron en requisito obligatorio para el funcionamiento formal de la empresa.

Sin embargo, pese a existir esta normativa, la empresa gastronómica no se encontraba cumpliendo en su totalidad con los estándares mínimos y todo surgía por las falencias que ya se venían presentando con la anterior resolución 1111 de 2017 que “establecía para todas las empresas, los mismos estándares, pero no tenía en cuenta la clasificación en capacidad y tamaño de cada una de las empresas, lo que era inequitativo para llevar a cabo su obligatorio cumplimiento” (Ministerio de Trabajo, 2017). Esto fue resuelto con la entrada en vigencia de la Resolución 0312 de la misma entidad, la cual “amplió el plazo de cumplimiento de los estándares, para los empleadores y definió, con base al tamaño de personal de cada empresa, el número de estándares mínimos para poder funcionar” (Ministerio de Trabajo, 2019).

**Figura 1.** Fases de Implementación Contenidas en la Antigua Resolución 1111 de 2017 (DEROGADA)



Nota: El gráfico representa las fases de adecuación y transición del sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo de 2017 a 2019 según resolución 1111 de 2017. Tomado de Safetya, emitido por Ministerio del Trabajo 2017.



**Figura 2.** Fases de Implementación Contenidas en la Resolución 0312 de 2019 (VIGENTE)



Nota: El gráfico representa las fases de adecuación del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo de 2017 a 2019 según resolución 0312 de 2019. Tomado de Safetya. Emitido por el Ministerio de Trabajo, 2019.

La Resolución 0312 de 2019 “no solo clasificó a las empresas por tamaño, sino que amplió los plazos de las fases de seguimiento y plan de mejora y de inspección, vigilancia y control” (Ingeso, Asesoría en Seguridad y Salud en el Trabajo, 2019).

Para entender las consecuencias y resultados ocasionados en la implementación de la resolución 0312 de 2020 en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID 19, fue necesario realizar un estudio disciplinado de la resolución 0666 de 2020, la cual definió los protocolos de bioseguridad e incidió directamente en los estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para la empresa.

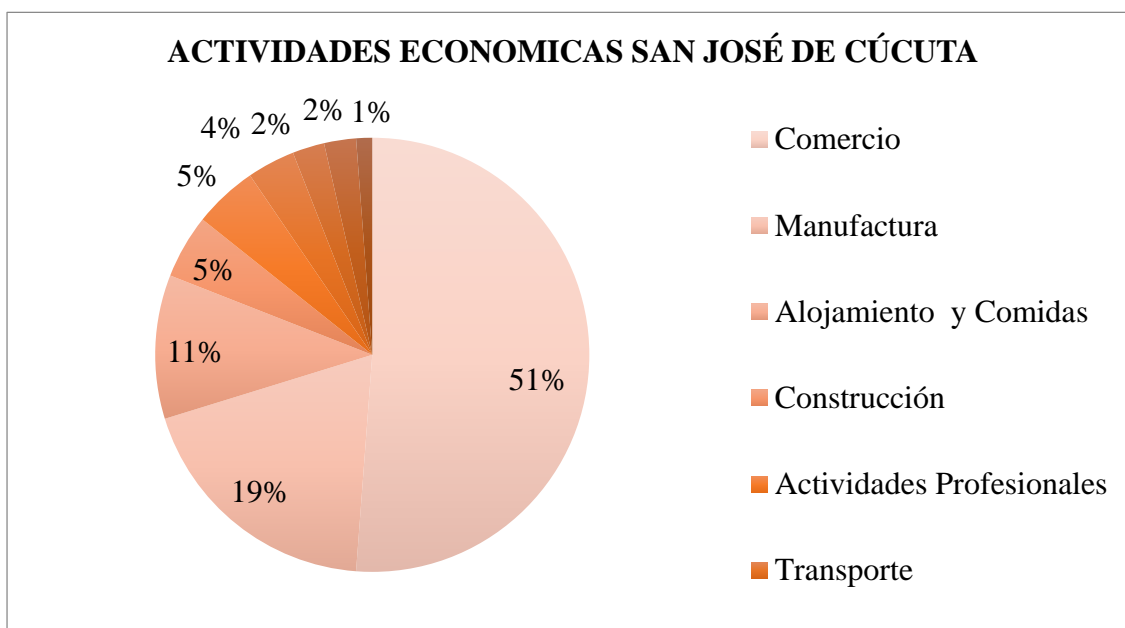
Por lo tanto, aspectos como las capacitaciones en bioseguridad laboral para todo el personal de la empresa, el distanciamiento físico, los nuevos elementos de protección personal que obligatoriamente deben portar los trabajadores, la ambientación laboral que

tuvo un significativo cambio con el uso de infografías, instalación de lavamanos y de dispensadores de gel antibacterial, es lo más significativo que tuvo que asumir la gerencia para mantener su continuidad en el servicio que durante más de 60 años ha prestado en la ciudad.

Por esto, también es importante conocer la participación del sector gastronómico en el sector productivo, el cual exponemos con base al estudio realizado por la Cámara de Comercio del municipio de San José de Cúcuta en el año 2019.

Para ese año, los sectores más importantes, según su actividad económica, se encontraban distribuidos de la siguiente manera:

**Figura 3.** Distribución Actividades Económicas en San José de Cúcuta



Nota: Distribución del tejido empresarial por actividad económica. Tomado de Informe estudio económico de la zona, (p. 16), 2019.

Según informe de la Cámara de Comercio de Cúcuta “El sector Horeca (acrónimo del sector Hotelero, Restaurantes y Cafeterías) tiene un significativo aporte en la

economía de la región, ubicándolo en el tercer sector económico de la ciudad con una 11% de participación” (Cámara de Comercio de Cúcuta, 2019).

## **Capítulo II: Creación de la Matriz Legal Establecimiento Comercial “La Mazorca”**

En atención a los estándares mínimos que deben implementarse en la empresa “La Mazorca” y en aras de dar cumplimiento al Sistema de Gestión y Seguridad en el trabajo y lo establecido por el decreto 1072 de 2015 “decreto único del sector del trabajo” en su artículo 2.2.4.6.2: 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”.


Así las cosas, el Restaurante “La Mazorca”, que para el momento de entrada en vigencia de la resolución 0312 de 2019 y resolución 0666 de 2020, no contaba dentro de su establecimiento comercial con la matriz legal, condición que nos llevó a prestar suma atención para realizar este documento obligatorio para la empresa.

Se inicia un estudio normativo de las leyes, decretos y resoluciones emitidas por las autoridades competentes como Ministerio del Trabajo, Congreso de la República y organizaciones internacionales como la Organización Internacional Mundial de Salud (O.I.M.S).

Se crea la matriz legal y se actualiza incluyendo la resolución 0666 de 2020 que trata de los protocolos de bioseguridad en empresas públicas y privadas, se incorpora la resolución 1050 de 2020 que señala los protocolos de bioseguridad para el manejo y control de riesgo corona virus Covid-19 para expendidos de comidas preparadas.

Matriz legal es la siguiente:

**Figura 4.** Matriz de Requisitos Legales en Seguridad y Salud en el Trabajo

		<b>MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>							
JERARQUÍA DE LA NORMA	NÚMERO	AÑO	TÍTULO	ARTICULOS QUE APLICAN	DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE DE LA NORMA	ACTIVIDAD O TAREA QUE LE APLICA	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	CUMPLE
Código	Código Sustantivo del Trabajo	1951	Regulación de Relaciones Laborales	Artículos : 34,56,57,58,104,108,205,206,207,217,220,221,282,283,348,349,350,351	Contratistas independientes, Obligaciones de las partes, obligaciones del patrono, obligaciones del trabajador, reglamento del trabajo, contenido del reglamento del trabajo, primeros auxilios, Asistencia inmediata, contratación de la asistencia, culpa del patrono, calificación de incapacidades, avisos sobre la ocurrencia del accidente, tratamiento obligatorio, recuperación o reeducación, medidas de higiene y seguridad, reglamento de higiene y seguridad, contenido del reglamento, publicación del reglamento de higiene.	CONTRATACION	CONTRATO LABORAL	ENCARGADO SG-SST	PARCIALMENTE
Ley	9	1979	Normas para preservar, conservar, y mejorar la salud de los individuos en sus ocupaciones.	Toda la ley	Art. 80. Normas para preservar, conservar y mejorar la salud en sus ocupaciones. Art. 84. Obligaciones de los empleadores. Art. 90 a Art. 96. De las edificaciones destinadas a lugares de trabajo. Art. 98 a Art. 99. De las condiciones ambientales. Art. 101 a Art. 104. De los agentes químicos y biológicos. Art. 105 a Art. 109. De los agentes físicos. Art. 111. Organización de la salud ocupacional en los lugares de trabajo. Art. 112. Seguridad industrial en maquinaria, equipos y herramientas. Art. 117 a Art. 118. Seguridad industrial para riesgos eléctricos. Art. 120 a Art. 121. Seguridad industrial para el manejo, transporte y almacenamiento de materiales. Art. 122 a Art. 123. Elementos de protección personal. Art. 125 a Art. 127. Medicina preventiva. Art. 128 a Art. 129. Saneamiento Básico.	ÁSEO Y DESINFECCIÓN	ACTAS DE CUMPLIMIENTO EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	DIRECCIÓN	si

Ley	46	1988	PREVENCIÓN DE DESASTRES	Art 2,3,4,7,9,10,14,y,16.	Organización del sistema nacional para la atención y prevención de desastres.	PREVENCIÓN DEL RIESGO	ACTAS DE CUMPLIMIENTO EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	ENCARGADO SG-SST	PARCIALMENTE
Ley	89	1988	Pago aportes parafiscales	Art 5	Por la cual se asignan recursos al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se dictan otras disposiciones. Establece que a partir del 1. de enero de 1989 los aportes para el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF-, se aumentan al tres por ciento (3%) del valor de la nómina mensual de salarios.	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	PAGO DE PLANILLAS	DIRECCIÓN	SI
Decreto	1016	1989	Programa de salud ocupacional	Art 1	Reglamenta los Art 3 y 21 de la Ley 50 de 1990, incluyendo prórroga de contratos a término fijo entre 30 días y un año. Respecto a los programas de capacitación, establece que deben corresponder a dos horas dentro de la jornada de trabajo de 48 horas semanales, que pueden acumularse hasta por un año. Incluyen actividades recreativas, culturales, deportivas y de capacitación (incluyendo de salud ocupacional), procurando integración de trabajadores, mejoramiento de la productividad y relaciones laborales, programadas durante la jornada pero sin afectar el normal funcionamiento de la empresa. La asistencia de los trabajadores es obligatoria. La ejecución puede ser a través del SENA, cajas de compensación, centros culturales, de estudio e instituciones que presten el servicio.	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	GESTIÓN DOCUMENTAL	ENCARGADO SG-SST	SI

Ley	50	1990	Reforma al Código Sustantivo del Trabajo	Art, 4,5,6,10,15,18,21,22,25,31,37,39,43,53,64,67,69,71,99,100,104,105 y 107.	Reglamento Interno de Trabajo Contratos de trabajo Reglamento de Higiene y seguridad industrial Actas del comité de convivencia laboral Constancia de entrega de Dotaciones Pago de salarios, prestaciones, parafiscales, e indemnizaciones Afilaciones a seguridad social	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	ACTAS DE CUMPLIMIENTO EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	DIRECCIÓN	NO
Constitución	Constitución Política Nacional de Colombia de 1991	1991	Derechos Fundamentales	Artículos 2,13,25,47,48, 53, 54, 79	Derecho al trabajo, Trabajo digno, Igualdad de Condiciones, Garantía de derechos fundamentales, derecho a la seguridad social.	CONTRATACION	CONTRATO LABORAL	DIRECCIÓN	SI
Decreto	1127 de 1991	1991	CONTRATACIÓN DE PERSONAL	Art. 3 y 21	Definiciones, campo de aplicación, afiliados obligatorios, definición de enfermedad profesional y accidente de trabajo, obligaciones de las partes, sanciones, prestaciones,	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	FORMATOS FURAT Y FUREL	ENCARGADO SG-SST	si
Ley	100	1993	Sistema de Seguridad Social Integral	Art, 13,15,17,18,20-26,33,53,55,64,87,114,124,128,131,133,135,139,140,152,155,160,171,202,204,209,235,251,255,256,271,274.	Por la cual se crea el sistema general de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones.	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	ACTAS DE CUMPLIMIENTO EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	DIRECCIÓN	si





Ley	55	1993	Por medio de la cual se aprueba el convenio 170 y la recomendación No. 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo, adoptados por la 77a. Reunión de la conferencia general de la OIT Ginebra, 1990	Toda la ley	Manejo seguro de sustancias químicas empleadas en la organización.	ASEO Y DESINFECCIÓN	ACTAS DE CUMPLIMIENTO EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	ENCARGADO SG-SST	SI
Decreto	1295	1994	Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales.	Todos los artículos	Por el cual se adiciona el acuerdo No. 30 de 2001 y se establece la relación de un simulacro de actuación en caso de un evento de calamidad pública de gran magnitud con la participación de todos los habitantes de la ciudad	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	FORMATO Y EVIDENCIA FOTORÁFICA	COMITÉ CONVIVENCIA LABORAL	SI
Ley	320	1996	S&SO- prevención de accidentes	Convenio 171 y 174	Aprobación del convenio de la OIT sobre: - Convenio 171: Disposiciones sobre trabajo nocturno - Convenio 174: Prevención de accidentes industriales mayores Sustancias peligrosas: identificación, sistema documentado de prevención de riesgos, evaluación de riesgos, formación y dotación del personal, planes de emergencias, medidas de control e investigación de accidentes o casi accidentes. Derechos y obligaciones de los trabajadores Recomendación 181: Prevención de accidentes industriales mayores Prácticas de seguridad satisfactorias en instalaciones expuestas a riesgos de accidentes mayores incluyendo la gestión de los sistemas de seguridad y la seguridad de los procedimientos de trabajo.	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	GESTIÓN DOCUMENTAL	ENCARGADO SG-SST	PARCIALMENTE

Ley	776	2002	Por la cual se dictan normas sobre la organización, administración y prestaciones del sistema general de riesgos profesionales	Toda la ley	Reconocimiento y pago de prestaciones del Sistema de Riesgos Laborales	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	PAGO DE PLANILLAS	DIRECCIÓN	SI
Ley	584	2004	Sustitución de la Decisión 547, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Toda la ley	Organiza el sistema nacional para la atención y prevención de desastres y vincula a las entidades y personas privadas que por su objeto y funciones tengan relación con las actividades de prevención y atención de desastres y calamidades Determina que para los efectos del Sistema Integrado de Información, las entidades públicas o privadas encargadas de la prestación de servicios públicos, que ejecuten obras civiles de gran magnitud o que desarrollen actividades industriales o de cualquier naturaleza que sean peligrosas o de alto riesgo, así como las que específicamente determine la Oficina Nacional para la Atención de Desastres, debe realizar análisis de vulnerabilidad, que contemplen y determinen la probabilidad de la presentación de desastres en sus áreas de jurisdicción o de influencia, o que puedan ocurrir con ocasión o a causa de sus actividades, y las capacidades y disponibilidades en todos los órdenes para atenderlos. Determina los elementos del planteamiento de operaciones en caso de situaciones de desastre.	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	GESTIÓN DOCUMENTAL	DIRECCIÓN	SI
Resolucion	1918	2009	Resolucion 1918 de 2009	Todos los artículos	Conformación de brigadas de emergencia, en todas las empresas.	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	FORMATO Y EVIDENCIA FOTORÁFICA	COMITÉ CONVIVENCIA LABORAL	si

Ley	1468	2011	Modifica la duración de la licencia de maternidad a 14 semanas (98 días).	Toda la ley	Diseño e implementación del SGSST - Cambio nominativo de ARP a ARL - Sistema de Riesgos Profesionales a Sistema de Riesgos Laborales - Aumento de multas y cambio en las definiciones de enfermedad laboral y accidente de trabajo	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	GESTIÓN DOCUMENTAL	DIRECCIÓN	PARCIALMENTE
Ley	1562	2012	Por la cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.	Toda la ley	Fomento de la cultura en seguridad social	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	GESTIÓN DOCUMENTAL	ENCARGADO SG-SST	SI
Ley	1502	2012	Por la cual se promueve la cultura en seguridad social en Colombia, se establece la semana de la seguridad social, se implementa la jornada nacional de la seguridad social y se dictan otras disposiciones	Toda la ley	Artículo 2°. De la responsabilidad. La gestión del riesgo es responsabilidad de todas las autoridades y de los habitantes del territorio colombiano.  En cumplimiento de esta responsabilidad, las entidades públicas, privadas y comunitarias desarrollarán y ejecutarán los procesos de gestión del riesgo, entendiéndose: conocimiento del riesgo, reducción del riesgo y manejo de desastres, en el marco de sus competencias, su ámbito de actuación y su jurisdicción, como componentes del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres.	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	ACTAS DE CUMPLIMIENTO EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	ENCARGADO SG-SST	PARCIALMENTE

	1523	2012	Por la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el sistema	Art 2	Dado que el Congreso de la República no expidió la Ley que define accidente de trabajo, el Ministerio de Protección Social, tomó como norma la decisión de la CAN teniendo en cuenta su carácter de norma supranacional. Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aun fuera del lugar y horas de trabajo. Las legislaciones de cada país podrán definir lo que se considere accidente de trabajo respecto al que se produzca durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa.	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	FORMATO ÚNICO DE REPORTE DE ACCIDENTE DE TRABAJO FURAT FORMATO ÚNICO DE REPORTE DE ENFERMEDAD LABORAL FUREL	DIRECCIÓN	PARCIALMENTE
Decreto	1072	2015	Decreto único del trabajo	Todo	Establece todo el reglamento obliatorio del trabajo	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	SG-SST	DIRECCIÓN	SI
Decreto	1076	2015	Decreto único reglamentario del sector ambiental y desarrollo sostenible	Todo	Establece el funcionamiento de los programas de salud ocupacional en las empresas	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	ACTAS DE CUMPLIMIENTO EVIDENCIA FOTOGRÁFICA	ENCARGADO SG-SST	SI
Resolucion	312	2019	Estandares Mínimos	todos los artículos	Define requisitos mínimos que deben cumplir una empresa .	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	INFORME ANUAL AL MINISTERIO DE TRABAJO Y ARL.	ENCARGADO SG-SST	SI
Resolucion	666	2020	Protocolo general de bioseguridad para mitiar, controlar y realizar el adecuado manejo de la Pandemia por Coronavirus SARS Cov2	Todos los artículos	Establece las medidas generales para la implementación de los protocolos de bioseguridad en establecimientos públicos y privados	IMPLEMENTACIÓN SG-SST	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	DIRECCIÓN	SI
Resolucion	1050	2020		Todos los artículos	Adoptar el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 , para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas.	OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR	GESTIÓN DOCUMENTAL	DIRECCIÓN	SI

Nota: Elaboración propia.

**Capítulo III: De la Aplicación de la Resolución 0666 del 2020 en los Estándares  
Mínimos del SG-SST del Restaurante “La Mazorca”**

Debido a la implementación del protocolo de bioseguridad definidos en la resolución 0666 de 2020; el Señor Fernando García Paz Gerente y socio de la empresa Restaurante “La Mazorca”, se vio en la necesidad de contratar a un profesional para implementar los protocolos de bioseguridad, los cuales incidieron directamente en los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo generando una inversión no presupuestada en los recursos destinados para el sostenimiento de la empresa.

**Tabla 3.** Estándares Mínimos de Obligatorio Cumplimiento Para la Empresa Restaurante “La Mazorca”, Antes de la Entrada en Vigencia de la Resolución 0666 Rango de 11 a 50 Trabajadores (Pequeña Empresa).

<b>Estándares mínimos de obligatorio cumplimiento</b>	<b>Estándar mínimo Resolución 0312 de 2019</b>	<b>Consecuencia de los estándares Restaurante “La Mazorca”</b>	<b>Costo</b>	<b>Costo Anual</b>
1	Asignación de una persona que diseñe el SST	La empresa contrato un consultor externo hasta el 31 de diciembre 2020.	\$300.000 mensual	\$3´600.000
2	Asignación de recursos para el SST	Inversión Adicional al presupuesto anual	\$350.000 mensual	4´200.000
3	Afiliación al Sistema de	La empresa cumple	\$ 6.300.000 Mensual.	75´600.000

	Seguridad Social Integral			
4	Conformación y funcionamiento del COPASST	Se estableció	\$50.000	\$600.000
5	Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral	Se estableció	\$50.000	\$600.000
6	Programa de Capacitación	Incluido en el pago del consultor SG-SST	-	-
7	Política de Seguridad y Salud en el trabajo	Se modifica e incluye medidas de bioseguridad	No Aplica	No aplica
8	Plan Anual del Trabajo	En construcción, incluido en el servicio del SG-SST	-	-
9	Archivo y retención documental del SST	Se ajustó la matriz de riesgos biológico por covid-19	No Aplica	No aplica
10	Descripción socio demográfica y diagnóstico de condiciones de salud	Actualizar la información	No Aplica	No aplica

11	Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud.	Se identificó falta de acompañamiento de la ARL	No aplica	No aplica
12	Evaluación médicas ocupacionales	En el costo valor por empleado.	\$ 75.000 (examen anual para cada trabajador)	\$ 3`600.000
13	Restricciones y recomendaciones médicas laborales	Se actualiza la información en el archivo	No aplica	
14	Reportes de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	No se presentan desde hace 10 años	No aplica	No aplica
15	Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales	No se han presentado	No aplica	No aplica
16	Identificación de peligros, evaluación y	Se incluye Con el riesgo biológico con el covid-19	No aplica	No aplica

	valoración de riesgo			
17	Mantenimiento periódico de instalaciones y equipos	Se hacen mantenimientos correctivos	\$200.000 (valor promedio)	\$2'400.000
18	Entrega de elementos de protección-EPP y capacitación.	Stock de tapabocas, guantes y caretas; compra anual	\$40.000 mensual	\$480.000
19	Plan de prevención, preparación y respuestas ante emergencias.	Se incluye el riesgo biológico por COVID 19	No aplica	No aplica
20	Brigada de prevención, preparación y respuesta antes emergencias.	En proceso de conformación	No aplica	No aplica
21	Revisión por la alta dirección.	Revisión mensual	No aplica	No aplica
<b>Total</b>			<b>\$7'365.000</b>	<b>\$91'080.000</b>

Nota: Estándares Mínimos para empresas de 11 a 50 trabajadores. (Elaboración propia).

**Tabla 4.** Consecuencias de la Implementación de los Protocolos de Bioseguridad Definidos en la Resolución 066 de 2020 en los Estándares Mínimos de la Empresa Restaurante “La Mazorca” Establecidos en la Resolución 0312 de 2019.

Número		Antes de la resolución	Consecuencias de la
--------	--	------------------------	---------------------



<b>Estándar</b>	<b>Estándar mínimo Resolución 0312 de 2019</b>	<b>0666 del 24 de abril de 2020</b>	<b>resolución 0666 del 24 de abril de 2020</b>
1	Asignación de una persona que diseñe el SST	No Cumple	Cumple
2	Asignación de recursos para el SST	No Cumple	Cumple
3	Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	Cumple	Cumple
4	Conformación y funcionamiento del COPASST	No Cumple	Cumple
5	Conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral	No cumple	Cumple
6	Programa de Capacitación	No cumple	Cumple
7	Política de Seguridad y Salud en el trabajo	Cumple	Cumple
8	Plan Anual del Trabajo	No Cumple	Cumple
9	Archivo y retención documental del SST	Cumple	Cumple
10	Descripción socio demográfica y diagnóstico de condiciones de salud	No cumple	Cumple
11	Actividades de medicina del trabajo y de prevención y promoción de la salud.	No cumple	No cumple
12	Evaluación médicas ocupacionales	No cumple	No cumple
13	Restricciones y recomendaciones médicas laborales	No cumple	No cumple
14	Reportes de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	No cumple	Cumple
15	Investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales	No cumple	Cumple
16	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgo	No cumple	Cumple

17	Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos máquinas y herramientas	Cumple	Cumple
18	Entrega d elementos de protección-EPP y capacitación.	Cumple	Cumple
19	Plan de prevención, preparación y respuestas ante emergencias.	No cumple	Cumple
20	Brigada de prevención, preparación y respuesta antes emergencias.	No cumple	No cumple
21	Revisión por la alta dirección.	No cumple	Cumple

Nota: Estándares Mínimos que tuvieron impacto frente a la pandemia Covid-19.  
(Elaboración Propia).

Mediante decreto 108 del 20 de marzo de 2020, la administración municipal define las medidas de aislamiento obligatorio frente a la emergencia declarada por el gobierno nacional por la pandemia del covid-19, medidas que en la mayoría de los sectores fueron de cierre, pero en el caso de la industria gastronómica, tenía la posibilidad de mantenerse activo a través del mercado electrónico.

Aunque el Restaurante “La Mazorca”, durante varios años, cuenta con la participación en plataformas digitales de comercio electrónico y ventas a domicilio, el enfocar el 100% de sus ventas a partir de esta modalidad, produjo la reducción drástica del personal de atención al cliente. De igual forma, los puntos de los centros comerciales tuvieron que cerrar por las medidas restrictivas ocasionadas por la emergencia sanitaria.

Las medidas que se tomaron de manera circunstancial, fue mantener funcionando solo la planta de producción de su sede principal y reducir la nómina de trabajo de 48 a 12 trabajadores. En medio de la crisis y la dramática baja en las ventas que se registró por encima del 95% durante los dos primeros meses de confinamiento, la empresa comienza

a prepararse con el diseño e implementación de los protocolos de bioseguridad para el punto principal y de producción.

Para el mes de Junio la Asociación de Comerciantes Del Sector Gastronómico – Capítulo Norte de Santander ACODRES, a partir de su directora ejecutiva Belkys Díaz Contreras, se capacitaron y decidieron, a pesar de la crisis, invertir en la implementación de protocolos de bioseguridad, con el objetivo que el gremio gastronómico, participara en el “plan piloto para los restaurantes” tal como lo planteaba la Opinión (Diario La Opinión, 2020). Esta iniciativa se vio frustrada en el mes de agosto, cuando los índices de contagio condujeron a la declaración de la alerta roja en el sector salud, postergando la reapertura de los Restaurantes que cumplían con los protocolos de bioseguridad y extendiendo la crisis económica para el sector gastronómico.

### **Modificaciones y Directrices Frente al Covid-19**

La Organización Internacional del Trabajo, frente a la pandemia que afectado al mundo ha instado a los países para que adopten medidas que protejan a los empleados, empleadores y su núcleo familiar de los riesgos a su salud por causa del covid-19, implementar protocolos de bioseguridad en sus lugares de trabajo; a su vez sostener los puestos de trabajo e ingresos respetando los derechos laborales y mitigando al máximo el impacto negativo.

En este orden de ideas, y con el fin de fijar medidas coordinadas y unificadas entre todas las entidades de control y autoridades involucradas, el Gobierno nacional, en el marco de la emergencia económica, social y ecológica, emitió el Decreto legislativo 539 del 13 de abril de 2020, con el cual asigna al Ministerio de Salud y Protección Social

como entidad encargada de determinar y expedir protocolos de bioseguridad que se requieran para mitigar, controlar, manejar y evitar la propagación de la pandemia.

### **Competencias y Responsabilidades de las Instituciones y el Municipio de San José de Cúcuta**

El 24 de abril de 2020 el Ministerio de Salud y Protección Social determinó en la resolución 0666 de 2020 el protocolo de bioseguridad que deberá ser desarrollado en el marco del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SGSST para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo del COVID-19 en las empresas del sector público y privado.

Para efectos de dar aplicación a las medidas dispuestas mediante este protocolo, la resolución en mención establece que las empresas deberán, con el apoyo de las administradoras de riesgos laborales ARL a las que se encuentren inscritas, y a su vez es su competencia la de aprobar los protocolos de bioseguridad.

En cuanto a la vigilancia y cumplimiento la resolución 0666 de 2020, en su artículo 4, señala que sería responsabilidad de la secretaria municipal o la entidad que haga sus veces para ejercer este control y vigilancia respecto a los protocolos de bioseguridad.

#### **Artículo 4 Vigilancia y Cumplimiento de los Protocolos**

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 0666 (2020) “la vigilancia y cumplimiento de este protocolo estará a cargo de la secretaria municipal o la entidad que haga sus veces, que corresponde a la actividad económica, social, o al sector de la administración pública, de acuerdo con la organización administrativa de cada entidad

territorial, sin perjuicio de la función de vigilancia sanitaria que deben realizar las secretarías de salud municipal distritales, departamentales, quienes, en caso de no adopción y aplicación del protocolo de bioseguridad por parte del empleador, trabajador, contratistas por prestación de servicios o de obra deberán informar a las Direcciones territoriales del Ministerio de Trabajo, para que adopten las acciones correspondientes en el marco de sus competencias”.

### **Municipio de San José de Cúcuta**

Así las cosas, quien debía asumir esta responsabilidad era la secretaria del municipio la cual asumiera este control, sin embargo para la fecha no era claro la competencia ni vigilancia por parte de estas entidades en nuestra ciudad, dado que el encargado del Sistema de Gestión y Seguridad de Salud en el trabajo el Ingeniero *JOSE DAVID MARTÍNEZ LOPÉZ* se dirigió a la Alcaldía Municipal la cual solo tenía un canal de información que lo remitía a un correo electrónico [cocucutasereactiva@alcaldiadecucuta.gov.co](mailto:cocucutasereactiva@alcaldiadecucuta.gov.co).

El 14 de mayo, se radicó petición solicitando información de quién era el competente para allegar el protocolo de bioseguridad de la empresa “La Mazorca”, en espera de la respuesta, la empresa fue notificada mediante correo electrónico de la Secretaria de Gobierno el 23 de junio de 2020, allega respuesta refiriendo lo siguiente:

1. Pone de presente que no es competente para expedir permisos de reactivación económica ni para la recepción de protocolos de bioseguridad.
2. Que se debe verificar si se la empresa se encuentra dentro de las excepciones dispuestas por el gobierno Decreto 749 de 2020 artículo 5.
3. Acatar con el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad.

4. Cumplir con el decreto 0153 de 2020.
5. Realizar el proceso de inscripción.
6. Por último, precisó que la inscripción de los protocolos era un auto declaración y que al realizar este trámite ante la Alcaldía podía iniciar actividades.  
(Ver anexos No.2).

### **A.R. L Positiva S.A**

Por otro lado, se realizó el trámite ante la A.R.L positiva, a la cual se encuentra afiliada el Restaurante “La Mazorca”; quien notificó que no era de su competencia certificar los protocolos de bioseguridad y manifestó que era competencia del empleador.  
(Ver anexos No.01).

En atención, de las solicitudes realizadas antes estas entidades la A.R.L POSITIVA remitió respuesta aclarando y rectificando su postura respecto a la falta de competencia y asumió la recepción del protocolo de bioseguridad de la empresa, el cual fue aprobado para así dar cumplimiento a este requerimiento.(Ver Anexo No.03); por esta razón el restaurante “La Mazorca” actualmente cuenta con un 70% de aprobación en cuanto a las normas mínimas de seguridad las cuales fueron de importancia implementar y actualizar y que se vio reflejada su impacto frente a la pandemia en los estándares los cuales deben cumplir la empresa para así brindar seguridad a todos los trabajadores de la empresa.

El Restaurante “La Mazorca” , actualmente cuenta con un profesional que se encuentra implementado los estándares mínimos para así llegar al 100% de su cumplimiento , por otro lado la A.R.L POSITIVA se encuentra realizando acompañamiento y capacitando atendiendo sus funciones, la Alcaldía Municipal realizo

su visita de verificación el mes de septiembre, la empresa por encontrarse afiliada ACODRES fue seleccionada entre los 20 restaurantes de la ciudad para abrir las puertas a sus clientes de forma presencial, cumpliendo con las medidas de bioseguridad.

### **Percepción y Resultados Encuesta Personal Administrativo**

Se realizó visita a cada punto del Restaurante “La Mazorca”, para aplicar la encuesta para conocer la percepción de los administradores frente a las medidas adoptadas en la implementación de los protocolos de bioseguridad emanados por la resolución 0666 de 2020; y su vez identificar el grado de conocimientos de los estándares mínimos en la empresa.

**Tabla 5.** Resultados de la Encuesta al Personal Administrativo del Restaurante “La Mazorca”.

Pregunta	Respuesta		
	Si	No	Observaciones Generales
En el área que usted dirige, ¿aplica las normas de bioseguridad definidas en la resolución 0666 de 2020?	12	0	Todos los administrativos aplican los protocolos de bioseguridad, pero 5 no se capacitaron.
¿La empresa le ha asignado recursos para la implementación del protocolo de bioseguridad en el área que usted dirige?	1	11	Los recursos no se asignan directamente a los puntos de venta, sino se canalizan

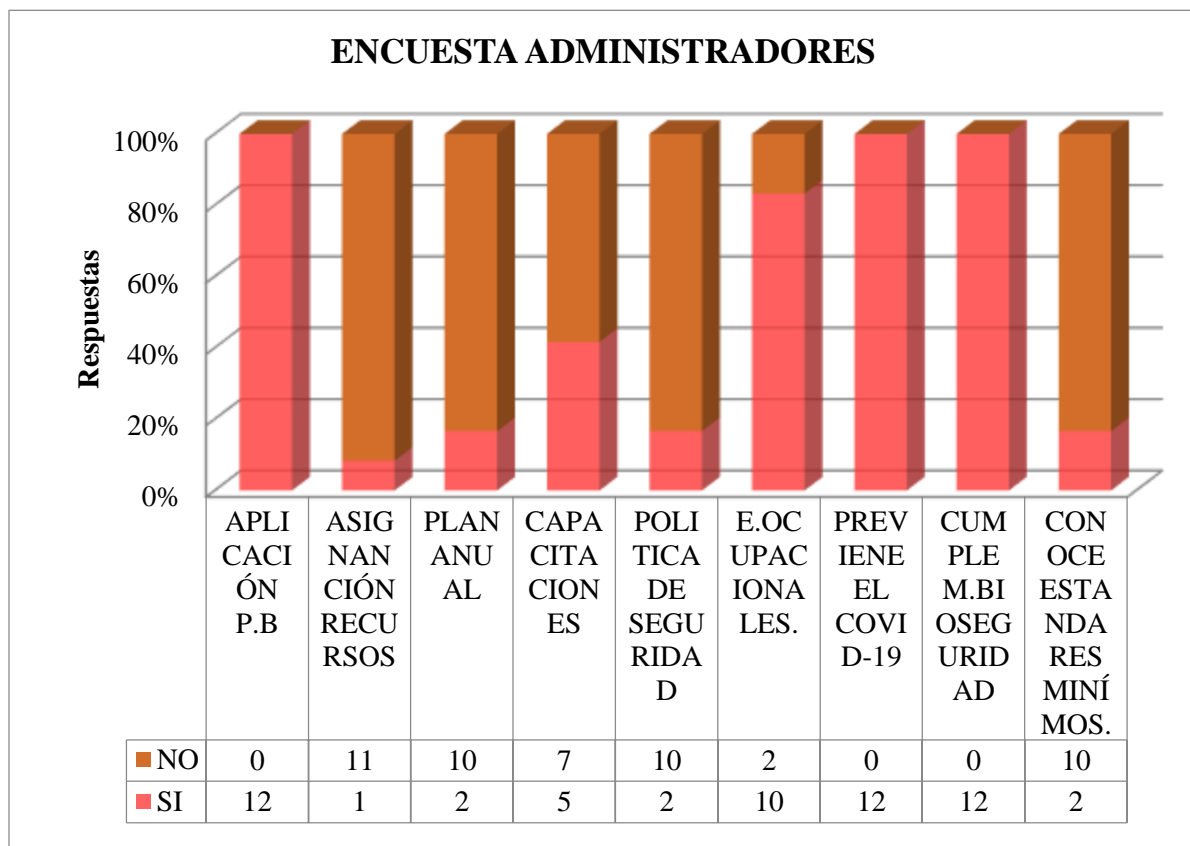
			directamente por el departamento de SG-SST
¿Conoce el plan anual de trabajo de su empresa?	2	10	Los administrativos conocen de su existencia, pero su comunicación no es generalizada
¿Implementa el programa de capacitación en su personal de trabajo?	5	7	El programa de capacitación fue alterado por la pandemia, en los últimos 8 meses se capacitaron en bioseguridad laboral.
¿Conoce la política de Seguridad y Salud en el Trabajo?	2	10	Antes de la pandemia, la empresa carecía de un profesional dedicado al SG-SST, por lo tanto, hubo descuido en la difusión oportuna de la política SST.
¿Tiene conocimiento de las evaluaciones médicas ocupacionales del personal que está a su cargo?	10	2	Área administrativa y contable no realizan exámenes médicos.



Creé que las medidas obligatorias de bioseguridad previenen el riesgo de contagio por COVID 19. ¿Por qué?	12	0	La mayoría de encuestados manifiestan que no solo las medidas empleadas en la empresa, sino también las que se realizan desde casa.
¿Exige el cumplimiento de las medidas de bioseguridad a su equipo de trabajo?	12	0	En especial las establecidas en la resolución 0666 de 2020; distanciamiento físico, uso de tapabocas y lavado de manos.
¿Tiene conocimiento de los estándares mínimos obligatorios que debe cumplir la empresa para poder funcionar?	2	10	Los resultados demuestran bajo conocimiento de los estándares mínimos obligatorios

Nota: Elaboración Propia

**Figura 5.** Resultados Percepción Personal Administrativo



Nota: Aplicación P.B. hace referencia a la aplicación de los protocolos de Bioseguridad. E. Ocupacionales hace referencia a las evaluaciones médicas ocupacionales del personal que está a cargo. Cumple M. de Bioseguridad hace referencia a el cumplimiento de las medidas de bioseguridad. Elaboración propia.

**Tabla 6.** Tabulación de Resultados Para Personal Operativo

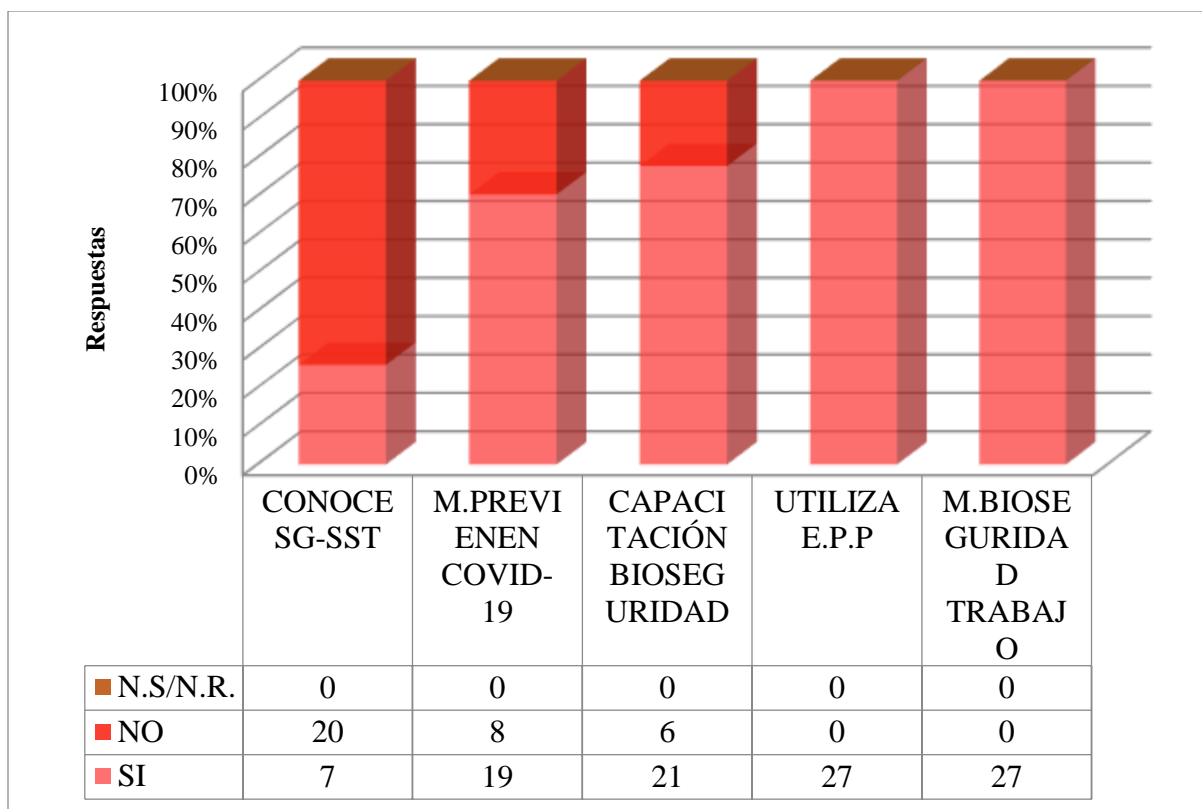
Preguntas	Si	No	Observaciones
1. Conoce usted el sistema gestión y seguridad en el trabajo	7	20	La empresa debe fortalecer los canales de comunicación con sus trabajadores para difundir la información actualizada del SG-SST

2. Cree que las medidas de bioseguridad previenen el contagio del covid-19	19	8	El 29.6 % de los encuestados son escépticos en las medidas para prevenir el contagio
3. Ha recibido capacitación en bioseguridad	21	6	Más del 50% no se ha capacitado en bioseguridad laboral, por motivo de encontrarse desvinculados laboralmente, a fecha de 3 de Diciembre de 2020, más del 90% de los trabajadores se han vinculado y recibirán capacitación en bioseguridad en enero de 2021.
4. Utiliza los implementos de bioseguridad durante su jornada laboral	27	0	Cumplimiento en el uso del 100% del uso del personal.
5. Aplica las medidas de bioseguridad en su puesto de trabajo	27	0	Cumplimiento de las medidas de prevención de bioseguridad en los puestos de trabajo del personal que continuó vinculado a la empresa
6. Aplica las medidas de bioseguridad en su hogar	18	9	Se evidencia que un reducido grupo de trabajadores aún son incrédulos con las medidas de protección.
7. Ha tenido algún accidente laboral	3	24	Nuestro estudio arroja que desde hace más de 10 años no se presenta un accidente de consideración en los diversos puestos de trabajo del Restaurante “La Mazorca”.

8. Convive con personas de alto riesgo	<b>21</b>	<b>6</b>	La empresa tiene identificado el núcleo familiar de cada trabajador y sus respectivas morbilidades, garantizando así el cerco epidemiológico en caso de presentarse un caso de contagio por COVID 19.
9. ¿Considera usted que las medidas adoptadas por el gobierno para prevenir el Covid -19 son útiles?	<b>14</b>	<b>13</b>	La encuesta nos permite concluir que casi la mitad del personal existe incredulidad en la efectividad de reducir el riesgo de contagio por COVID 19
10. En su puesto de trabajo recibe supervisión de las medidas de bioseguridad?	<b>15</b>	<b>12</b>	Se recomienda a la empresa contratar a un profesional de tiempo completo en SG-SST para realizar mayor control en los puestos de trabajo.

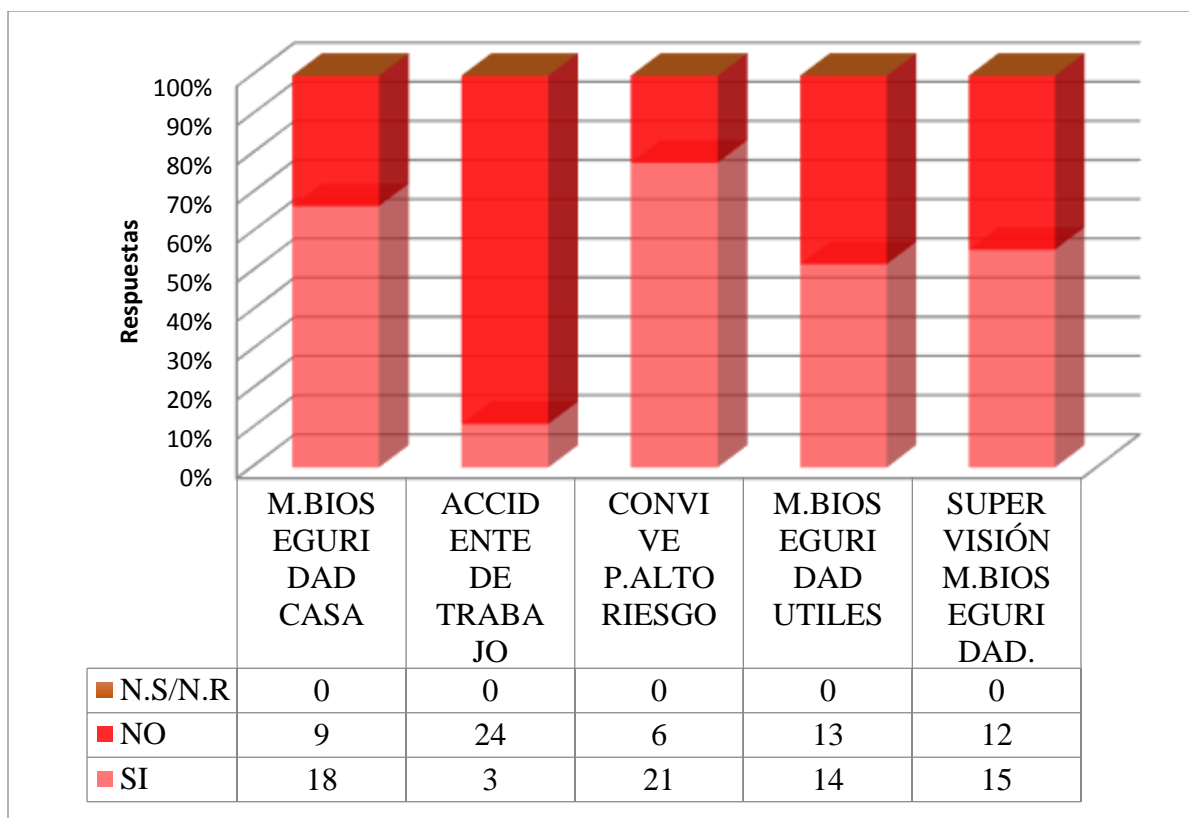
Nota: (La encuesta se realizó a personal que estaba contratado al momento de tener el respectivo permiso, es decir 27 personas. Los demás trabajadores se han vincularon después de realizar la encuesta). Elaboración propia.

**Figura 6.** Gráfica Encuesta a Trabajadores



Nota: SG-SST hace referencia a Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. M. Previenen COVID-19. Hace referencia a las medidas que previenen el COVID-19. Capacitación Bioseguridad hace referencia a Si se le realiza capacitaciones de Bioseguridad. Utiliza E.P.P. hace referencia a los Elementos de Protección Personal. M. Bioseguridad trabajo. Hace referencia a si se implementan medidas de Bioseguridad en el trabajo. Elaboración propia.

**Figura 7.** Gráfica Encuesta a Trabajadores



Nota: M. Bioseguridad Casa hace referencia a las Medidas de bioseguridad en casa. Convive P. Alto riesgo hace referencia a Convivencia con personas de alto riesgo. M Bioseguridad útiles hace referencia a Considerar si las medidas de bioseguridad son útiles. Supervisión M. Bioseguridad. Hace referencia a la existencia de Supervisión de medidas de bioseguridad. Elaboración propia.

### Ciclo PHVA

Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

#### Planificar (P)

Según el autor afirma lo siguiente:

La planificación es el eje sobre el cual se montan todas las demás acciones. Es una etapa que responde a preguntas tales como: ¿Qué se hará para

garantizar la salud y seguridad de los trabajadores? ¿Cómo se llevará a cabo?  
¿Cuándo? ¿Dónde? ¿Con quién? ¿Para qué? ¿Cómo se evaluará? ¿Con qué  
datos?.

La planificación es en sí misma un procedimiento lógico y por etapas que  
permite el mejoramiento continuo de SG-SST. (Safetya, 2016).

### **Hacer (H)**

Según el autor afirma lo siguiente:

En el componente “Hacer” están incluidas todas aquellas acciones  
tendientes a concretar o realizar lo definido en los planes. En otras  
palabras, ejecutar lo planeado. Este paso también comprende acciones  
como recolección de todos los datos y la información necesaria para hacer  
seguimiento y evaluación al proceso.

Así mismo, en el “hacer” está comprendida la documentación de  
todo aquello que se realiza y de aquello que no se ha podido realizar.  
(Safetya, 2016).

### **Verificar (V)**

Según el autor afirma lo siguiente:

El proceso de verificación es un importante paso dentro del  
procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo  
de SG-SST. Se define como una revisión de las acciones y los  
procedimientos implementados, para evaluar si se han logrado o no los  
resultados esperados.

Las preguntas esenciales para guiar este importante proceso son:  
¿Se llevó a cabo lo planeado? ¿Con qué mecanismos se cuenta para verificar la aplicación del SG-SST? ¿Cuál fue el impacto de los planes y programas en la reducción de incidentes, accidentes y enfermedades laborales? (Safetya, 2016).

### **Actuar (A)**

Según el autor afirma que:

Actuar, en el ciclo PVHA, es un paso crucial para que el sistema se perfeccione progresivamente y se acerque al modelo ideal de cero accidentes fatales y mínimo posible de enfermedades laborales. En esta fase se desarrollan acciones tendientes a incrementar los beneficios en materia de seguridad y salud para los trabajadores.

Los interrogantes que guían este proceso son: ¿Qué se aprendió tras la implementación del SG-SST durante un lapso determinado? ¿Qué fallas o errores no se pueden repetir? ¿Hay aciertos que deberían estandarizarse? ¿Qué se debe mejorar? ¿Cómo se puede mejorar? (Safetya, 2016).



#### **Capítulo IV: Aportes Propositivos Para la Ejecución, Efectividad y Permanencia de la Reglamentación Exigida en el Establecimiento Comercial “La Mazorca”**

En la presente investigación, el representante legal de la empresa “Restaurante La Mazorca”, señor Fernando García Paz; solicita nuestra asesoría jurídica respecto a la nueva adecuación de protocolos de bioseguridad regida tras la pandemia Covid- 19 en resolución 0666 del 24 de abril del 2020. Lo anterior debido al desconocimiento e implementación de la misma, se realiza un diagnóstico del estado de la empresa para identificar las posibles falencias en el restaurante.

Se identificó que existían omisiones y desconocimiento de la norma definida en la resolución 0312 del 2019, la cual no se estaba cumpliendo conforme a lo estipulado y esto era de gran relevancia, ya que generaba consecuencias negativas para su legal funcionamiento; por lo tanto el empresario requiere de nuestro apoyo y asesoría, la cual le brindamos para mejorar la condición de su empresa y de allí surge la necesidad de realizar la presente investigación para cumplir con los requerimientos legales.

Inicialmente, realizamos un estudio disciplinado de la resolución 0666, la cual entró en vigencia el 24 de abril del 2020, la cual establecía las medidas de prevención y bioseguridad para reducir el riesgo de contagio en las empresas. Luego identificamos cómo iban a incidir esas nuevas normas en el contexto de la implementación de los estándares mínimos que desde el año 2019 están definidos en la resolución 0312.

En la medida en que realizamos la investigación y el respectivo acompañamiento, logramos establecer la necesidad del apoyo de un profesional en el SG-SST, por tal motivo el empleador decide contratar al ing. David Martínez para la adecuación de los estándares y el protocolo de Bioseguridad, se detecta falencia en las contrataciones del

personal que hasta la fecha venía laborando los cuales no contaban con un contrato escrito.

Se concientiza al empleador de las consecuencias que pueden ocasionarle al eludir responsabilidades tan relevantes del SG-SST, acarreando sanciones, multas, cierre del restaurante, entre otros. Por consiguiente decidimos asesorar al empleador en la implementación del SGSST para el debido cumplimiento de la resolución 0312 del 2019 en el restaurante “La Mazorca” y sus puntos de servicios. En la presente investigación, el representante legal de la empresa “Restaurante La Mazorca”, señor Fernando García Paz; solicita nuestra asesoría jurídica respecto a la nueva adecuación de protocolos de bioseguridad regida tras la pandemia Covid- 19 en resolución 0666 del 24 de abril del 2020. Lo anterior debido al desconocimiento e implementación de la misma, se realiza un diagnóstico del estado de la empresa para identificar las posibles falencias en el restaurante.

Se evidencia que al comienzo de nuestra gestión, existía un desconocimiento generalizado por funcionarios respecto al acompañamiento y aval de los protocolos de bioseguridad, la cual fue notificada a la empresa creando incertidumbre, días posteriores se retractan y asume su competencia como la única entidad autorizada para acompañar y aprobar los protocolos de bioseguridad. (Ver Anexos 1,2).

Así las cosas, se logró articular con la ARL Positiva un acompañamiento en el proceso de implementación del SG-SST y los estándares mínimos. Se obtuvo un mejoramiento visible del 70% en aplicación de los estándares.

Adicionalmente, durante los primeros meses de la pandemia, se realizó gestión ante la Alcaldía del municipio de San José de Cúcuta, para el proceso de verificación del

cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el restaurante “ La Mazorca”, conforme lo establecido en el artículo 4 de la resolución 0666 de 2020. A pesar de esta gestión notificada al Secretario de Gobierno, esta dependencia manifestó que no era de su competencia la respectiva verificación del cumplimiento de los protocolos, creando gran preocupación para el Gerente señor Fernando García Paz. En consecuencia se elevó petición y se remitió el protocolo de bioseguridad al correo electrónico [cucasereactiva@alcaldiadecucuta.com](mailto:cucasereactiva@alcaldiadecucuta.com), logrando finalmente que la Secretaria de Desarrollo Social realizara la visita de inspección y verificación de los protocolos de bioseguridad, logrando así su reapertura. (Ver Anexo 3).

En relación los estándares mínimos obligatorios exigidos en la resolución 0312 de 2019, logramos establecer que 10 de estos estándares generaron un impacto Jurídico, presupuestal, locativa y laboral para la empresa “La Mazorca “, y en compañía de Ingeniero David Martínez encargado de SG-SST se logra la conformación de COPASST, Comité de Convivencia laboral en la empresa, el cual era inexistente logrando vincular a los colaboradores en su conformación y capacitándoles en cuanto a su labor e importancia.

Por último, como uno de nuestros objetivos específicos logramos elaborar el documento en el que se consolida la Matriz legal del Restaurante “La Mazorca”, la cual no tenía conocimiento ni existía para el inicio de nuestra investigación.

## Conclusiones

La entrada en vigencia de la resolución 0666 del 24 de abril de 2020, incidió directamente en diez de los veintiuno estándares mínimos de obligatorio cumplimiento del Restaurante “La Mazorca”, generando cambios e incrementos en los gastos de operación de la empresa.

La implementación de protocolos de bioseguridad, generó un cambio en la estructura organizacional y operativa.

Ninguna entidad de vigilancia y control del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, como los son las ARL, profesionales en la Seguridad y Salud en el Trabajo, Secretarías de Salud municipal y la misma gerencia de la empresa, se encontraban preparadas para implementar la normatividad de bioseguridad definida por la Resolución 0666 de 24 de abril de 2020.

La pandemia fue la oportunidad perfecta para que el gobierno a través de la resolución 0666 de 2020, reiterara la obligatoriedad de los estándares mínimos exigidos y definidos en la resolución 0312 de 2019.

### **Recomendaciones**

En razón de todo lo expuesto, el estudio aplicado en la empresa Restaurante “La Mazorca”, nos permite contribuir con las siguientes recomendaciones de tipo normativo, para el cumplimiento de los estándares mínimos definidos en la resolución 0312 de 2019.

- Contar con un profesional encargado en Sistema de Gestión y Seguridad en el Trabajo de manera permanente, dado que solo se contó con el apoyo del profesional durante el diseño e implementación de los protocolos de bioseguridad de la empresa.
- Difundir y articular con todos los trabajadores de la empresa el marco legal y el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de mantener informado a todos los colaboradores sobre el cumplimiento obligatorio de los estándares mínimos.
- Actualizar anualmente la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- La empresa debe fortalecer los canales de comunicación con sus trabajadores para difundir la información actualizada del SG-SST.
- Exigir a la ARL POSITIVA, a través del profesional encargado del SG-SST, el acompañamiento para la implementación y evaluación periódica del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.



## Referencias

- Actualícese. (14 de octubre de 2015). *Sentencia C-651 de 14-10-2015*. Obtenido de Sentencia C-651 de 14-10-2015: <https://actualicese.com/sentencia-c-651-de-14-10-2015/>
- Actualícese. (2020). *Resolución 000666 del 24-04-2020*. Obtenido de <https://actualicese.com/resolucion-000666-del-24-04-2020/>
- Alejandra Pérez y Susana Sarmiento. (2020). *Estándares mínimos del SG-SST, resolución 0312 de 2019 en la empresa Perro Loco Hot Dog´s de la ciudad de Cúcuta*. Obtenido de <https://repository.uniminuto.edu/handle/10656/11289>
- Cámara de Comercio de Cúcuta. (2019). *INFORME DE ESTUDIO ECONÓMICO DE LAS ZONAS*. Cúcuta: Cámara de Comercio de Cúcuta.
- Carolina Calderón y Manuel Rodríguez . (2020). *Teoría de decisiones gerenciales para la reactivación de las pymes del sector gastronómico en la ciudad de Villavicencio ante las medidas de confinamiento producto de la epidemia por covid-19*. Obtenido de <https://repository.ucc.edu.co/handle/20.500.12494/28632>
- Conde Artunduaga, I. A., & Pacheco Bernal, C. L. (2020). *Retos y oportunidades para el sector gastronómico: un llamado para reinventar su modelo de negocio*. Obtenido de [https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/24686/1/Ensayo\\_Trabajo%20de%20Grado\\_RETOS%20Y%20OPORTUNIDADES%20PARA%20EL%20SECTOR%20GASTRON%20MICO\\_UN%20LLAMADO%20PARA%20REINVENTAR%20SU%20MODELO%20DE%20NEGOCIO.pdf](https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/24686/1/Ensayo_Trabajo%20de%20Grado_RETOS%20Y%20OPORTUNIDADES%20PARA%20EL%20SECTOR%20GASTRON%20MICO_UN%20LLAMADO%20PARA%20REINVENTAR%20SU%20MODELO%20DE%20NEGOCIO.pdf)
- Desconocido. (17 de abril de 2015). *MATRIZ LEGAL*. Obtenido de MATRIZ LEGAL: <http://matrizlegalii.blogspot.com>
- Diario La Opinión. (2020). *Pruebas piloto: esperanza para la economía de Cúcuta*. Obtenido de <https://www.laopinion.com.co/cucuta/pruebas-piloto-esperanza-para-la-economia-de-cucuta>
- Duque, L. S. (2021). *Impacto de la pandemia Covid-19 en el sector restaurante en Girardot, Cundinamarca*. Obtenido de <http://repository.unipiloto.edu.co/handle/20.500.12277/10120>
- El Hospital. (2020). *COLOMBIA: PROTOCOLO GENERAL DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19*. Obtenido de <http://www.elhospital.com/temas/Colombia,-Protocolo-general-de-bioseguridad-para-la-prevencion-del-COVID-19+134165>

- FAVA Formación en ambientes virtuales de aprendizaje. (s.f.). Organización del sistema de Gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. 6-10.
- Flórez A. A. y Apaza N. P. (2020). *La influencia del estado de emergencia por Covid-19 en la reactivación del sector gastronómico en la ciudad de Tacna 2020*. Obtenido de <http://repositorio.upt.edu.pe/handle/UPT/1546>
- Florez, W. A. (2020). *GASTRONOMIA EN TIEMPOS DE PANDEMIA*. Bucaramanga (Santander) Colombia. Recuperado el 10 de 05 de 2020, de <https://www.unab.edu.co/publicaciones/gastronom%C3%ADa-tiempos-pandemia>
- Galindo, G., Jaramillo, M. A. & Charris, J. F. (2020). *Propuesta de un sistema de salud y seguridad en el trabajo RESTAURANTE IVAZUL*. Obtenido de <https://repository.ucc.edu.co>
- Ingeso, Asesoría en Seguridad y Salud en el Trabajo. (2019). *Resolución 0312 de 2019-Nuevos estándares mínimos del SG-SST*. Obtenido de <https://ingeso.co/resolucion-0312-de-2019-nuevos-estandares-minimos-del-sg-sst/>
- Ingeso, Asesoría en Seguridad y Salud en el Trabajo. (2020). *Resolución 666 de 2020 Protocolo de Bioseguridad para el adecuado manejo de la pandemia del COVID-19*. Obtenido de <https://ingeso.co/sg-sst-resolucion-666-de-2020-protocolo-de-bioseguridad-para-el-adecuado-manejo-de-la-pandemia-del-covid-19/#>
- JART CONSULTORES EN SISOMA LTDA. (2017). *DECRETO 1072 DE 2015 LIBRO 2, PARTE 2, TÍTULO 4, CAPÍTULO 6 REQUISITOS PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACION DEL SGSST*. Bogotá.
- Juanfedesarrollo. (25 de Julio de 2018). *Entorno organizacional - ¿Qué son los estándares mínimos en el SG-SST?* Obtenido de <https://entornorganizacional.com/2018/07/25/que-son-los-estandares-minimos-en-el-sg-sst/>
- León Almaleslie, García Susana P. Bello Sara J. (2020). *Requisitos para la certificación y reapertura del sector Restaurantero durante los tiempos de covid 19. Estudio del caso*. Obtenido de [https://www.ceune.unach.mx/images/Libros\\_congresos/Gestin\\_de\\_Mipymes\\_mexicanas\\_en\\_tiempos\\_de\\_COVID-19.pdf#page=105](https://www.ceune.unach.mx/images/Libros_congresos/Gestin_de_Mipymes_mexicanas_en_tiempos_de_COVID-19.pdf#page=105)
- Ministerio de Salud y Protección Social. (24 de abril de 2020). Obtenido de [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20675%20de%202020.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20675%20de%202020.pdf)



- Ministerio de Trabajo. (27 de Marzo de 2017). *Resolución 1111 de 2017*. Obtenido de <https://safetya.co/normatividad/resolucion-1111-de2017/#:~:text=%20RESOLUCI%C3%93N%20N%C3%9AMERO%201111%20DE%202017%20%201,Salud%20en%20el%20Trabajo%2C%20profesionales%20con...%20More%20>
- Ministerio de Trabajo. (13 de Febrero de 2019). *Resolución 0312 de 2019*. Obtenido de <https://safetya.co/normatividad/resolucion-0312-de-2019/>
- Morales Castro, A. C. (2021). *Impacto organizacional que ha tenido la pandemia Covid-19 sobre las estrategias empresariales de la industria Gastronómica y hotelera en Costa Rica*. Obtenido de <https://repositoriotec.tec.ac.cr/handle/2238/12428>
- NORMLEX. (28 de junio de 1952). *Organización Internacional del Trabajo*. Obtenido de C102 - Convenio sobre la seguridad social (norma mínima), 1952 (núm. 102): [https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100\\_ILO\\_CODE:C102](https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:C102)
- Organización Internacional del Trabajo. (2020). *Seguridad y salud en el trabajo frente a la pandemia*. Lima: OIT.
- Organización Internacional del Trabajo. (s.f.). *Promover el trabajo seguro en la organización/empresa. México y Cuba*. Obtenido de [https://www.oitsimapro.org/uploads/3/1/9/0/31906627/capsula\\_sst\\_comite\\_y\\_lidere.pdf](https://www.oitsimapro.org/uploads/3/1/9/0/31906627/capsula_sst_comite_y_lidere.pdf)
- Organización Mundial de la Salud. (4 de noviembre de 2020). *Consideraciones para aplicar y ajustar medidas de salud pública y sociales en el contexto de la COVID-19: orientaciones provisionales, 4 de noviembre de 2020*. Obtenido de [WHO-2019-nCoV-Adjusting\\_PH\\_measures-2020.2-spa.pdf](https://www.who.int/publications/i/item/WHO-2019-nCoV-Adjusting_PH_measures-2020.2-spa.pdf)
- Pepe, A. (27 de mayo de 2019). *Deleitese*. Obtenido de Deleitese: <http://www.deleitese.co/el-coctel-mas-carro-del-mundo-1386>
- PEREZ, C. (2020). *EL DOCUMENTO*. CUCUTA: NORMA.
- Redacción de la Revista Cromos, F. d. (10 de 05 de 2020). *¿De qué otra manera puede el sector gastronómico sobrevivir en tiempos de pandemia? EL ESPECTADOR*. Obtenido de <https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/como-sobrevivira-en-sector-gastronomico-ante-la-pandemia/>

- Ren Consultores. (29 de abril de 2020). Obtenido de <https://renconsultores.com.co/circular-0029-de-2020-mintrabajo-elementos-de-proteccion-personal/>
- Safetya. (2016). *PVHA: Procedimiento lógico y por etapas para la mejora continua*. Obtenido de [https://safetya.co/phva-procedimiento-logico-y-poretapas/#Planificar\\_el\\_eje\\_central\\_del\\_sistema\\_de\\_gestion](https://safetya.co/phva-procedimiento-logico-y-poretapas/#Planificar_el_eje_central_del_sistema_de_gestion)
- Salazar, A. (22 de septiembre de 2017). *¿Cómo están las empresas en Colombia en materia de seguridad industrial?* Obtenido de <https://www.revistaalimentos.com/seguridad-industrial-normas-sanciones-retos-metodos-efectivos/>
- Semana. (29 de marzo de 2020). Obtenido de <https://www.semana.com/pais/articulo/cuales-son-los-decretos-de-emergencia-por-el-coronavirus/283505/>
- Senado de la República de Colombia. (04 de mayo de 2021). *Constitución Política de la República de Colombia*. Obtenido de [http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/constitucion\\_politica\\_1991.html](http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/constitucion_politica_1991.html)

### **Listado de Tablas**

Tabla 1. Presupuesto de la Investigación .....	46
Tabla 2. Identificación de la Empresa.....	47
Tabla 3. Estándares Mínimos de Obligatorio Cumplimiento Para la Empresa Restaurante “La Mazorca”, Antes de la Entrada en Vigencia de la Resolución 0666 Rango de 11 a 50 Trabajadores (Pequeña Empresa). .....	61
Tabla 4. Consecuencias de la Implementación de los Protocolos de Bioseguridad Definidos en la Resolución 066 de 2020 en los Estándares Mínimos de la Empresa Restaurante “La Mazorca” Establecidos en la Resolución 0312 de 2019. ....	64
Tabla 5. Resultados de la Encuesta al Personal Administrativo del Restaurante “La Mazorca”.....	71
Tabla 6. Tabulación de Resultados Para Personal Operativo .....	74

## Listado de Figuras

Figura 1. Fases de Implementación Contenidas en la Antigua Resolución 1111 de 2017 (DEROGADA) .....	48
Figura 2. Fases de Implementación Contenidas en la Resolución 0312 de 2019 (VIGENTE).....	49
Figura 3. Distribución Actividades Económicas en San José de Cúcuta.....	50
Figura 4. Matriz de Requisitos Legales en Seguridad y Salud en el Trabajo .....	53
Figura 5. Resultados Percepción Personal Administrativo .....	74
Figura 6. Gráfica Encuesta a Trabajadores .....	76
Figura 7. Gráfica Encuesta a Trabajadores .....	77
Figura 8. Cronograma de Actividades .....	86
Figura 9. Sede Principal “La Mazorca” .....	94
Figura 10. Sede Principal “La Mazorca” .....	95
Figura 11. Sede Principal “La Mazorca” .....	96
Figura 12. Sede Mazorca Express .....	97
Figura 13. Sede Mazorca Express .....	98
Figura 14. Sede Mazorca Express .....	99
Figura 15. Sede Mazorca Express .....	100
Figura 16. Sede Mazorca Express .....	101
Figura 17. Parqueadero “La Mazorca”.....	102
Figura 18. Sede Caobos “La Mazorca” .....	103
Figura 19. Sede Caobos “La Mazorca” .....	104
Figura 20. Sede Caobos “La Mazorca” .....	105

Figura 21. Sede Caobos “La Mazorca” .....	106
Figura 22. Sede Ventura Plaza .....	107
Figura 23. Encuesta a Trabajadores Restaurante “La Mazorca” .....	108
Figura 24. Encuesta a Trabajadores Restaurante “La Mazorca” .....	109
Figura 25. Encuesta Personal Administrativo Restaurante “La Mazorca” .....	110
Figura 26. Encuesta Personal Administrativo Restaurante “La Mazorca” .....	111
Figura 27. Tabulación de Resultados Encuesta Personal Administrativo Restaurante “La Mazorca” .....	112
Figura 28. Encuesta Trabajadores Restaurante “La Mazorca” .....	114
Figura 29. Encuesta a Colaboradores o Trabajadores del Restaurante “La Mazorca” .....	115

## Apéndice

*Figura 9.* Sede Principal “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia.

**Figura 10.** Sede Principal “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia.

*Figura 11.* Sede Principal “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia.



*Figura 12.* Sede Mazorca Express



Nota: Elaboración propia.

*Figura 13.* Sede Mazorca Express



Nota: Elaboración propia.

**Figura 14.** Sede Mazorca Express



Nota: Elaboración propia.

*Figura 15.* Sede Mazorca Express



Nota: Elaboración propia.

*Figura 16.* Sede Mazorca Express



Nota: Elaboración propia.

*Figura 17.* Parqueadero “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia.

*Figura 18.* Sede Caobos “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia.

*Figura 19.* Sede Caobos “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia.



*Figura 20.* Sede Caobos “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia.

**Figura 21.** Sede Caobos “La Mazorca”



Nota: Elaboración propia

**Figura 22.** Sede Ventura Plaza



Nota: Elaboración propia.

Figura 23. Encuesta a Trabajadores Restaurante “La Mazorca”

**ENCUESTA TRABAJADORES RESTAURANTE LA MAZORCA**

Fecha: 23/11/2020			
Nombre: MARIA ALFAR JESTICO		Género:	M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>
Correo electrónico: Alejandra_35@hotmail.es			
Edad: 27		Tiempo en la empresa: 7 años	
Enfermedades Actuales: Ninguna			
Nivel Académico: semi profesional		Estrato: 2	
Personas a cargo: padre y madre		Cabeza de familia: no	
Discapacidad: Ninguna			
Área de trabajo: Parquero		Sede: Caobas	
Estado Civil: soltera			

Por favor, marque con una X la casilla correspondiente a su valoración en cada uno de los aspectos mencionados a continuación.

SISTEMA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO				
ASPECTOS A EVALUAR	Si	No	CUALES ES SU OPINIÓN?	
1. Conoce usted el sistema gestión y seguridad en el trabajo	X			
2. Cree que las medidas de bioseguridad previenen el contagio del covid-19	X			
3. Ha recibido capacitación en bioseguridad	X			
4. Utiliza los implementos de bioseguridad durante su jornada laboral	X			

Nota: Elaboración propia.

**Figura 24.** Encuesta a Trabajadores Restaurante “La Mazorca”

5. Aplica las medidas de bioseguridad en su puesto de trabajo	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD</b>			
6. Aplica las medidas de bioseguridad en su hogar	<input checked="" type="checkbox"/>		
7. Ha tenido algún accidente laboral	<input checked="" type="checkbox"/>		
8. Convive con personas de alto riesgo		<input checked="" type="checkbox"/>	
9. Considera usted que las medidas adoptadas para prevenir el covid -19 adoptadas por el gobierno son útiles?	<input checked="" type="checkbox"/>		
10. En su puesto de trabajo recibe supervisión de las medidas de bioseguridad?	<input checked="" type="checkbox"/>		

Por favor, realice sus observaciones

**OBSERVACIONES**

Es importante conocer sus opiniones, sugerencias, reconocimiento

cumplir con los requisitos, respetar las normas.

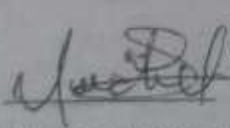
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



FIRMA DEL TRABAJADOR

Nota: Elaboración propia.

**Figura 25.** Encuesta Personal Administrativo Restaurante “La Mazorca”


**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL**  
*Avanzamos por nuestro objetivo*


**ENCUESTA PERSONAL ADMINISTRATIVO RESTAURANTE LA MAZORCA**

**1. Información sociodemográfica**

Fecha:	19/ Noviembre/ 2020		
Nombre:	Carolina García Moreno	Género	M <input type="checkbox"/> F <input checked="" type="checkbox"/>
Correo electrónico:	carolin490544@hotmail.com		
Edad:	44 años	Tiempo en la empresa:	23 años
Enfermedades Actuales:	AST, STI, S		
Nivel Académico:		Estrato:	3
Personas a cargo:	2	Cabeza de familia:	SI
Discapacidad:	Ninguna		
Área de trabajo:	Administradora	Sede:	Principal Centro
Estado Civil:	Separada		

2. En el área que usted dirige, aplica las normas de bioseguridad definidas en la resolución 0566 de 2020

NO

3. Cuál ha sido la asignación de recursos que la empresa a designado a su área para la implementación del protocolo de bioseguridad?

NO SE.

Nota: Elaboración propia.

**Figura 26.** Encuesta Personal Administrativo Restaurante “La Mazorca”

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
*Avanzando los valores digitales*

5. Implementa el programa de capacitación en su personal de trabajo?  
Parcialmente.

6. Conoce la política de Seguridad y Salud en el Trabajo? NO.

7. Tiene conocimiento de las evaluaciones medicas ocupacionales del personal que está a su cargo?  
Considero que más que las medidas, se debe implementar el autocuidado.

8. Creé que las medidas obligatorias de bioseguridad, previenen el riesgo de contagio por COVID 19. Por qué?  
SI.

9. Exige el cumplimiento de las medidas de bioseguridad a su equipo de trabajo?  
SI.

10. Tiene conocimiento de los estándares mínimos obligatorios que debe cumplir la empresa para poder funcionar  
Parcialmente

Nota: Elaboración propia

**Figura 27.** Tabulación de Resultados Encuesta Personal Administrativo Restaurante “La Mazorca”.

1. Información Socio Demográfica

Fecha:			
Nombre:		Género	
		M	F
Correo electrónico:			
Edad:		Tiempo en la empresa:	
Enfermedades Actuales:			
Nivel Académico:		Estrato:	
Personas a cargo:		Cabeza de familia:	
Discapacidad:			
Area de trabajo		Sede:	
Estado Civil:			

2. En el área que usted dirige, aplica las normas de bioseguridad definidas en la resolución 0666 de 2020

---



3. ¿Cuál ha sido la asignación de recursos que la empresa ha designado a su área para la implementación del protocolo de bioseguridad?

---

4. ¿Conoce el plan anual de trabajo de su empresa?

---

5. ¿Implementa el programa de capacitación en su personal de trabajo?

---

6. ¿Conoce la política de Seguridad y Salud en el Trabajo?

---

7. ¿Tiene conocimiento de las evaluaciones medicas ocupacionales del personal que está a su cargo?

---

8. Creé que las medidas obligatorias de bioseguridad previenen el riesgo de contagio por COVID 19. ¿Por qué?

---

9. ¿Exige el cumplimiento de las medidas de bioseguridad a su equipo de trabajo?

---

10. Tiene conocimiento de los estándares mínimos obligatorios que debe cumplir la empresa para poder funcionar

---

Nota: Elaboración propia

**Figura 28.** Encuesta Trabajadores Restaurante “La Mazorca”

Fecha:			
Nombre:		Género	
Correo electrónico:			
Edad:		Tiempo en la empresa:	
Enfermedades Actuales:			
Nivel Académico:		Estrato:	
Personas a cargo:		Cabeza de familia:	
Discapacidad:			
Area de trabajo		Sede:	
Estado Civil:			

Nota: Elaboración propia

**Figura 29.** Encuesta a Colaboradores o Trabajadores del Restaurante “La Mazorca”

Por favor, marque con una X la casilla correspondiente a su valoración en cada uno de los aspectos mencionados a continuación.

Sistema De Gestión Y Seguridad En El Trabajo			
Aspectos para evaluar	Si	No	¿Cuál Es Su Opinión?
1. Conoce usted el sistema gestión y seguridad en el trabajo			
2. Cree que las medidas de bioseguridad previenen el contagio del covid-19			
3. Ha recibido capacitación en bioseguridad			
4. Utiliza los implementos de bioseguridad durante su jornada laboral			
5. Aplica las medidas de bioseguridad en su puesto de trabajo			
MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD			
6. Aplica las medidas de bioseguridad en su hogar			
7. Ha tenido algún accidente laboral			
8. Convive con personas de alto riesgo			
9. ¿Considera usted que las medidas adoptadas para prevenir el covid - 19 adoptadas por el gobierno son útiles?			
10. En su puesto de trabajo recibe supervisión de las medidas de bioseguridad?			

Por favor, realice sus observaciones

---

### OBSERVACIONES

Es importante conocer sus opiniones, sugerencias, reconocimiento

---



---



---



---

Nota: Elaboración propia.

## Anexos

### Anexo Carta 1

Inversiones García Paz <inversionesgphermanossas@hotmail.com>

---

**De:** Diana Alexandra Sierra Zapata <diana.sierra@positiva.gov.co>

**Enviado:** martes, 26 de mayo de 2020 8:27 a. m.

**Para:** Inversiones García Paz <[INVERSIONESGPHERMANOSSAS@hotmail.com](mailto:INVERSIONESGPHERMANOSSAS@hotmail.com)>

**Cc:** [adriana.granados@efisalud.org](mailto:adriana.granados@efisalud.org) <[adriana.granados@efisalud.org](mailto:adriana.granados@efisalud.org)>

**Asunto:** RE: PROTOCOLO BIOSEGURIDAD NIT 900314201-7

Cordial Saludo

**Asunto:** Revisión y aprobación Protocolo de Bioseguridad

En relación con la solicitud de revisión y aprobación del protocolo de Bioseguridad frente al COVID-19 por parte de esta ARL se informa: Nuestra asesora Paola Granados se comunicará para realizar la revisión y asesoría frente al protocolo de bioseguridad.

Atentamente informamos que el diseño, desarrollo y ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual incluye la gestión del riesgo biológico, es responsabilidad del empleador, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo

2.2.4.6.8. del Decreto 1072 de 2015, el cual indica: “1. Definir, firmar y divulgar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de documento escrito, el empleador debe suscribir la política de seguridad y salud en el trabajo de la empresa, la cual deberá proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de seguridad y salud en el trabajo”, así como “6. Gestión de los Peligros y Riesgos: Debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones.”

De esta forma, y realizando un análisis integral de la normatividad aplicable al Sistema de Riesgos Laborales, es posible concluir que la responsabilidad del diseño, revisión y aprobación de los protocolos de bioseguridad le corresponde al empleador o al contratante, y se encuentra por fuera de la competencia de esta Compañía en su calidad de administradora de riesgos laborales.

La empresa debe alinear el SG-SST con los requerimientos legales y técnicos definidos por los entes de control:

- Reglamento de higiene y seguridad y salud en el trabajo
- Actualización Matriz requisitos legales
- Actualización Matriz de peligros y valoración de los riesgos - -
- Actualización Plan de emergencia
- Actualización Matriz de Elementos de Protección Personal -
- Protocolos de bioseguridad según el requerimiento de las circulares
- Diligenciamiento diario de la Autoevaluación Síntomas COVID-19

de cada trabajador a través de Alissta® en la URL <https://alissta.gov.co/>

El protocolo de bioseguridad debe remitirlo al correo electrónico [diana.sierra@positiva.gov.co](mailto:diana.sierra@positiva.gov.co) en medio magnético debe de acuerdo al anexo técnico de la Resolución 0666 del 24 de abril de 2020, en la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID 19.

De igual forma, nos encontramos a su disposición para suministrar a sus trabajadores y contratistas información clara y oportuna sobre las medidas preventivas y de contención del COVID-19, incluyendo estrategias de información y educación permanente.

Así mismo, ponemos a su disposición la información técnica disponible a nuestras empresas en promoción y prevención sobre el COVID-19, a la cual puede acceder por cualquiera de los medios que se relacionan a continuación:

- Portal web: [www.positiva.gov.co](http://www.positiva.gov.co)
- Chat: de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 7:00 p.m. y sábado de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
- Promoción y Prevención: [www.posipedia.co](http://www.posipedia.co) En este sitio web podrán conocer las recomendaciones generales frente al Covid – 19 y participar de nuestros talleres virtuales en [www.positivatravesia.co](http://www.positivatravesia.co) Adjunto algunos documentos técnicos que pueden descargar de Posipedia y contribuir a su gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- APP Conexión Positiva, Todos los afiliados pueden descargar la App Conexión Positiva en los dispositivos móviles a través de las tiendas Play Store y App Store, donde podrán consultar y descargar certificado y carné de

afiliación a Riesgos Laborales, conocer la red de IPS para atención de urgencias, solicitar, consultar y descargar autorizaciones médicas y conocer el pago de incapacidades temporales y permanentes.

A través de este medio encuentran también la opción POSITIVAMENTE A TU LADO, donde todos los afiliados pueden acceder a tele-orientación psicológica, de lunes a sábado de 8:00 a.m. a 10:00 p.m.

Finalmente, le informamos que, para efectos de aviso y direccionamiento de los casos confirmados o presuntos de contagio por coronavirus, las líneas de Positiva son: Call Center 3307000 o a la línea nacional 018000 111 170.

Adjunto resolución 666 del 2020 y debe elaborar el protocolo de bioseguridad de acuerdo al anexo técnico.

Atentamente.

Diana Alexandra Sierra Zapata

Administrador de Riesgo

Sucursal Norte de Santander

Vicepresidencia de PYP- Gerencia de Administración del Riesgo

Teléfono (57211579 ext. 2437

[diana.sierra@positiva.gov.co](mailto:diana.sierra@positiva.gov.co)

Av. 1 N.º 18 – 69. Barrio Blanco Cúcuta - Colombia.

**Anexo Carta 2**

De: Ing. David Martínez <ing.jose.david.martinez@gmail.com>

Enviado: martes, 16 de junio de 2020 21:33

Para: DON FERNANDO <inversionesgphermanossas@hotmail.com>; Protocolos Bioseguridad <protocolos.bioseguridad@positiva.gov.co>

Asunto: Protocolo Bioseguridad Restaurante “La Mazorca” punto UNICENTRO

Señores:

ARL Positiva

Cordial saludo.

En aras de cumplir lo establecido en la resolución 0666 del 24 de abril de 2020, la cual establece el apoyo articulado con las ARL en la elaboración del protocolo de bioseguridad de nuestra empresa restaurante “La Mazorca”, comparto el trabajo que de forma disciplinada hemos venido desarrollando con los colaboradores, administradores y proveedores, con el fin de cumplir cabalmente con nuestro compromiso en reducir el riesgo de contagio por COVID 19.

Agradezco mucho su atención y las oportunas observaciones que desde la ARL Positiva, nos puedan aportar para construir el protocolo más adecuado y efectivo para nuestra organización.

Agradeciendo la atención prestada, cordialmente:

José David Martínez López

Asesor Técnico en SG-SST



**Anexo Carta 3**

23/6/2020

Rad No. 2020-600-016302-1

2020-06-23 15:26 -SECGOBIERNO

Depen. Envía: SECRETARÍA DE GOBIERNO

Destinatario: JOSE DAVID MARTINEZ

Asunto: RESPUESTA DEL RAD. 2

Folios: I

Anexos:

San José de Cúcuta, 10 de junio de 2020

Señor

José David Martínez López

Teléfono: 3124500931

E-mail: [ing.jose.david.martinez@gmail.com](mailto:ing.jose.david.martinez@gmail.com) Ciudad

Asunto: Respuesta oficio radicado No. 2020-123-024234-2 de 14 de mayo de 2020.

Cordial saludo.

Atendiendo a su solicitud, me permito informarle que la Secretaría de Gobierno no es competente para expedir permisos de reactivación económica ni para la recepción de protocolos de bioseguridad en el marco de la emergencia sanitaria por coronavirus COVID-19.

En tal sentido, me permito precisar que lo realmente importante para proceder con la reactivación económica de un establecimiento de comercio, es:

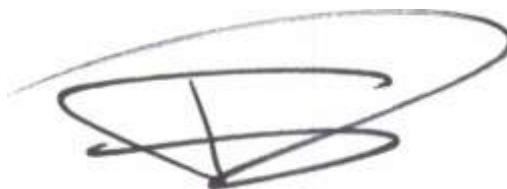
1. Verificar previamente que la actividad económica que se ejerce se encuentre contemplada dentro de las excepciones que ha dispuesto el Gobierno Nacional en el Decreto 749 de 2020 (ver artículo 3<sup>o</sup>).
2. Acatar el mandato contenido en el parágrafo 5 del artículo 3<sup>o</sup> del Decreto 749 de 2020, toda vez que, para iniciar actividades se deben cumplir con todos los protocolos de bioseguridad que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social para el control de la pandemia coronavirus COVID-19.
3. Cumplir con todo lo dispuesto en el Decreto Municipal 0153 de 2020, específicamente, lo contemplado en el artículo 3, por medio del cual se exige el estricto cumplimiento de las exigencias legales en materia de bioseguridad contempladas por el Ministerio de Salud. En dicho artículo encontrará enunciadas las diferentes resoluciones que ha expedido el Ministerio de Salud y Protección Social, para su conocimiento y aplicación, según el tipo de actividad económica a la que se dedique.
4. Realizar el proceso de inscripción contemplado en la Circular Conjunta 001 de 2020 expedida por la Secretaría de Desarrollo Social y la Secretaría de Banco de Progreso o si, específicamente, se trata de una empresa del sector de la construcción, cumplir con lo dispuesto en la Circular Conjunta No. 002 de 2020, expedida por las Secretarías de Infraestructura y vivienda y del Departamento Administrativo de Planeación.

Adicionalmente, es preciso aclarar que de acuerdo con lo establecido en la referida Circular Conjunta No. 001 de 11 de mayo de 2020, el proceso de registro de

protocolos es una auto-declaración y certificación de conocer e implementar a cabalidad la Resolución 666 del 24 de abril de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social así como las disposiciones del Decreto 636 del Ministerio del Interior, por lo tanto, en el momento que la persona jurídica o establecimiento comercial realice el trámite ante la Alcaldía, puede iniciar operaciones, salvo que se trate actividades de construcción, para las cuales se requiere habilitación previa, según lo establecido en la Circular Conjunta No. 002 del 27 de mayo de 2020.

Así las cosas, le invito a recordar que la prevención del riesgo de contagio por la pandemia que nos aqueja es una estrategia de todos, por tal razón, resulta necesario recalcar la importancia del compromiso ciudadano y de los diferentes sectores económicos frente al cumplimiento de las medidas que se han implementado por parte de la administración municipal con la finalidad de proteger la salud y la vida de todos los cucuteños.

Atentamente,



FRANCISO JAVIER CUADROS CASTILLO

Secretario de Gobierno

Alcaldía de San José de Cúcuta

Elaboró: Daniela Valentina Rangel Angulo - Contratista

Revisó: Daniela Ramírez López. Abogada externa

Aprobó: Francisco Javier Cuadros Castillo. Secretario de Gobierno

---

Dirección Palacio Municipal: Calle 1 1 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta -

Colombia [www.cucuta-nortedesantander.gov.co](http://www.cucuta-nortedesantander.gov.co)