

**DISEÑO Y ACTUALIZACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN APLICABLE EN LA
POLÍTICA, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAJO LOS LINEAMIENTOS DEL
DECRETO 1443 DEL 2014 EN EL HOTEL CHICAMOCHA**

PRÁCTICA EMPRESARIAL

Leidy Tatiana Moncada Felizzola

PROYECTO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE INGENIERA INDUSTRIAL



UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA SECCIONAL BUCARAMANGA

ESCUELA DE INGENIERÍA

FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

FLORIDABLANCA

2015

**DISEÑO Y ACTUALIZACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN APLICABLE EN LA
POLÍTICA, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAJO LOS LINEAMIENTOS DEL
DECRETO 1443 DEL 2014 EN EL HOTEL CHICAMOCHA**

PRÁCTICA EMPRESARIAL

Leidy Tatiana Moncada Felizzola

ASESOR DE LA PRÁCTICA:

Esp. Luz Smith Acevedo Castrillón

PROYECTO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE INGENIERA INDUSTRIAL



UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA SECCIONAL BUCARAMANGA

ESCUELA DE INGENIERÍA

FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

FLORIDABLANCA

2015

NOTA DE ACEPTACIÓN

FIRMA DEL ASESOR

DEDICATORIA

Toda la gloria sea para ti mi Dios, grande es tú poder y tu amor, sin ti nada hubiese sido posible.

Gracias por no dejarme desfallecer en los momentos difíciles, por regalarme salud, paciencia y fortaleza para afrontar cada obstáculo, por ser luz en mis ojos y guiar cada paso que di.

A mi familia, por ser ese pilar fundamental en mi vida, mi motor.

Mis padres, por apoyarme en todo momento, por su entrega, amor, dedicación y educación, gracias a ustedes soy lo que soy.

“Todo tiene su tiempo, y todo lo que se quiere debajo del cielo tiene su hora”

Eclesiastés 3:1

“Y sabemos que Dios hace que todas las cosas cooperen para el bien de quienes lo aman y son llamados según el propósito que él tiene para ellos”.

Romanos 8:28

AGRADECIMIENTOS

A Dios por permitirme dar este paso tan importante en mi vida y guiarme en todo momento.

A mi familia por su amor y apoyo incondicional.

A Inversora Hotelera Colombiana S.A por darme la oportunidad de conocer el mundo laboral y abrirme las puertas de su empresa.

Al Director Ejecutivo de Seguridad y Sistemas, Uriel Moncada Ariza, al Jefe de Mantenimiento, Antonio Mantilla Quintero y la Jefe de Gestión Humana, Nataly Ayala por su orientación y dedicación en cada una de las etapas de la práctica.

A mi asesora de práctica, la especialista Luz Smith Acevedo Castrillón por su colaboración, asesoría y apoyo para terminar favorablemente la práctica empresarial.

A mis amigos por apoyarme en el transcurso de mi carrera, por su compañía en los buenos y malos momentos, por sus consejos y conocimientos.

Tabla de contenido

1.	Generalidades de la Empresa	1
1.1.	Reseña Histórica.....	1
1.2.	Misión.....	3
1.5.	Objetivos de Calidad	3
1.6.	Productos y Servicios	4
1.7.	Estructura Organizacional	6
1.8.	Descripción del área específica de trabajo	8
1.9.	Nombre y Cargo del Superviso Técnico	8
2.	Diagnóstico del Hotel Chicamocha	9
3.	Antecedentes.....	16
4.	Justificación	18
5.	Objetivos	19
5.1.	Objetivo General	19
5.2.	Objetivos Específicos.....	19
6.	Marco Teórico.....	21
6.1.	Normatividad Colombiana	21
6.2.	Ciclo PHVA	24
7.	Diseño Metodológico.....	25

8.	Actualización y Diseño de la Documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	30
8.1.	Diagnóstico Situacional del SG-SST	30
8.2.	Política en Seguridad y Salud en el Trabajo	31
8.2.1.	Política de SST	31
8.2.2.	Objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	32
8.3.	Organización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	33
8.3.3.	Identificación de requisitos legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo	37
8.3.5.	Documentación.....	38
8.3.6.	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	44
8.3.7.	Indicadores del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo: ...	45
8.4.	Planificación.....	46
8.4.1.	Plan de Trabajo Anual en Seguridad y Salud en el Trabajo.....	46
8.4.2.	Planificación de Recursos para el Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	46
8.4.3.	Objetivos del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	46
8.5.	Reglamento interno de higiene y seguridad industrial	47
9.	Conclusiones.....	48
10.	Recomendaciones	54

11. Bibliografía	58
------------------------	----

Lista de tablas

Tabla 1. <i>Información básica del Hotel Chicamocha</i>	1
Tabla 2. <i>Peligros detectados en el Hotel Chicamocha</i>	34

Lista de Figuras

<i>Figura 1.</i> Servicio de Habitaciones del Hotel Chicamocha.....	4
<i>Figura 2.</i> Otros servicios ofrecidos por el Hotel Chicamocha.....	5
<i>Figura 3.</i> Organigrama del Hotel Chicamocha.....	6
<i>Figura 4.</i> Diagnóstico Inicial del Grado de Cumplimiento con el Decreto 1443 del 2014 del Hotel Chicamocha.....	10
<i>Figura 5.</i> . Porcentaje de implementación de los capítulos del Decreto 1443:2014.....	31
<i>Figura 6.</i> Porcentaje de avance por los capítulos del Decreto 1443:2014.....	48
<i>Figura 7.</i> Porcentaje de avance en el Ciclo PHVA.....	49

RESUMEN GENERAL DE TRABAJO DE GRADO

TITULO: Diseño y actualización de la documentación aplicable en la política, organización y planificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo bajo los lineamientos del Decreto 1443 del 2014 en el Hotel Chicamocha.

AUTOR(ES): Leidy Tatiana Moncada Felizzola

FACULTAD: Facultad de Ingeniería Industrial

DIRECTOR(A): Luz Smith Acevedo Castrillón

RESUMEN

En este trabajo se realizó el diseño y actualización de la documentación aplicable en la política, organización y planificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) bajo los lineamientos del Decreto 1443 del 2014 en el Hotel Chicamocha. Su propósito era documentar el SG-SST para apoyar la planificación en seguridad y salud en trabajo apuntando a la prevención de lesiones y enfermedades laborales, así como promover y proteger la salud de los trabajadores. Para la consecución de este proyecto, se trabajó según la metodología del ciclo PHVA (planear, hacer, verificar y actuar). Se partió de una evaluación diagnóstica que arrojó un cumplimiento del 14,75% y una posterior verificación de la documentación que se tenía del antiguo Programa de Salud Ocupacional para constatar los documentos que debían ser actualizados o diseñados. Con la información encontrada y bajo la asesoría del Director Ejecutivo de Seguridad y Sistemas se estableció la política y los objetivos en Seguridad y Salud en el Trabajo, la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, la matriz de requisitos legales en salud y seguridad en el trabajo, las responsabilidades del personal en seguridad y salud en el trabajo, el plan de trabajo anual, el programa de capacitaciones, los procedimientos e instructivos internos, los formatos de registros de entrega de elementos de protección personal, entre otra documentación relevante al SG-SST. Para el final de la práctica se obtuvo un cumplimiento frente al SG-SST del 41,55%.

PALABRAS CLAVES:

Ciclo PHVA, Decreto 1443:2014, Hotel Chicamocha, SG-SST.

GENERAL SUMMARY OF WORK OF GRADE

TITLE: Design and update applicable in politics, organization and planning of Safety Management System and Occupational Health documentation, under the Executive Order No. 1443 of 2014 on the Chicamocha Hotel.

AUTHOR(S): Leidy Tatiana Moncada Felizzola

FACULTY: Facultad de Ingeniería Industrial

DIRECTOR: Luz Smith Acevedo Castrillón

ABSTRACT

In this project the design and update of the applicable documentation in the politic, organization and planification of Safety Management System and Occupational Health (OSH-MS) was performed under the guidelines of Decree 1443 of 2014 in the Chicamocha Hotel. Its purpose was to document the OSH-MS to support planning in safety and health at work aimed at preventing workplace injuries and illnesses, and to promote and protect the workers' health. To achieve this goal, we worked according the methodology of PDCA (plan, do, check and act). The project began with a diagnostical evaluation that showed a compliance rate of 14.75% and a subsequent verification of the documentation that had the former Occupational Health Program to verify the documents to be updated or designed. With the information found, under the advice of the Executive Director of Security and Systems, the policy and the objectives of Safety and Health at Work were set as the hazard identification, the risk evaluation and assessment, the requirements matrix of legal safety and health at work, the staff responsibilities in safety and health at work, the annual work plan, the program of training, the procedures and internal instructions, the delivery registers of elements of personal protection, among other relevant documentation to OSH-MS. At the end of the business internship, the OSH-MS compliance obtained was 41.55%.

KEYWORDS:

PDCA' Cicle, Decree 1443:2014, Chicamocha Hotel, OSH-MS.

INTRODUCCIÓN

Las empresas que ven la seguridad y salud en el trabajo como un gasto más en vez de una inversión, ignoran los altos costos derivados de los accidentes e incidentes de trabajo y enfermedades laborales; así como las implicaciones legales y sanciones que estas conllevan. Estas situaciones han llevado a que las empresas reconozcan la importancia de las condiciones de vida y de trabajo en los empleados como factor fundamental en la productividad laboral.

De acuerdo a la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el trabajo ocupa una tercera parte del tiempo de las personas, siendo este uno de los condicionantes principales de su salud y bienestar. La legislación internacional y nacional ha determinado lineamientos para asegurar la salud y seguridad en el trabajo, así como su impacto en el ambiente de las organizaciones, teniendo en cuenta que el talento humano es el recurso más valioso en las empresas.

En consonancia con lo anterior, en Colombia, el Ministerio de Trabajo el 31 de Julio del 2014 estableció el Decreto 1443 en el que todas las empresas independientemente de su tamaño y tipo de actividad deben realizar la transición del programa de salud ocupacional al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Por tal razón el Hotel Chicamocha ha decidido implementar un Sistema de Gestión y Seguridad en el Trabajo, siguiendo la metodología del ciclo PHVA (planear, hacer, verificar y actuar) a través de una práctica empresarial enfocada en el diseño y actualización de la documentación aplicable en la política, organización y planificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo bajo los lineamientos del Decreto 1443 del 2014. Permitiendo la

prevención de lesiones y enfermedades laborales, así como promoción de la salud de los trabajadores.

1. Generalidades de la Empresa

Tabla 1. *Información básica del Hotel Chicamocha*

Hotel Chicamocha	
Razón Social	Inversora Hotelera Colombiana S.A
Número de empleados	160
Teléfono (s)	6343000
Dirección (es)	Calle 34#31-24

Fuente: Hotel Chicamocha

1.1. Reseña Histórica

La Sociedad HOTEL CHICAMOCHA, se constituyó por escritura pública N° 4186, el 25 de octubre de 1.972, con el propósito de construir en Bucaramanga un hotel con una capacidad habitacional de acuerdo al crecimiento económico, empresarial y en general a su desarrollo como principal centro industrial y comercial del Oriente colombiano. El área de construcción del proyecto fue de 5.925 m², de los cuales el hotel ocupa 2.708 y los restantes son del Centro Empresarial Chicamocha. En el año de 1.981 del mes de Julio, se inició la construcción del hotel y al cabo de 23 meses se dio por terminada, abriendo sus puertas por primera vez al público, el 4 de Julio de 1.983. Los accionistas fundadores de la sociedad fueron: Municipio de Bucaramanga, Sociedad de Mejoras Públicas, Pro-Hotel Bucaramanga Ltda., Corporación Financiera de Santander y Gustavo Liévano Fonseca. Posteriormente se unieron a esta gran labor como accionistas de gran espíritu de progreso que dieron su importante aporte:

RONDEROS TORRES Y CIA S.C.A.

ANTONIO CANLET RIOS

CASECA LTDA.

INVERSORA HOTELERA MUNDO NOVO S.A

CENTRO EMPRESARIAL BOLIVAR.

GUILLERMO RONDEROS DURAN

Los Gerentes que han dirigido el hotel desde su creación, han sido los siguientes:

Ing. LUIS GABRIEL PARRA

Dr. MARIO NIÑO TORRES

Dra. MARIA EUGENIA POTES LARA

Dra. MARILU ROMERO DE MEDINA

Dr. ANTONIO RONDERON TORRES

Dr. JULIO CESAR GONZALEZ HERNANDEZ

Dra. MARIBEL PINILLA LANDAZABAL (ACTUAL)

El hotel ingresa a la cadena Sol Meliá en calidad de institución gestora administrativa; en 1996 en la categoría de Meliá Confort Chicamocha; posteriormente cambia su modalidad de gestión y en 1998 se convierte en una franquicia de la cadena mundial bajo su nueva categoría como Meliá Chicamocha. Para el Siglo XXI el hotel integra sus servicios y gana una nueva imagen, con renovación total en sus productos, actualizándose en todas sus áreas y proyectándose con una visión clara y objetiva hacia el desarrollo turístico y hotelero. En el año 2005 se independiza de la cadena Sol Melia, la cual mantenía vinculación a través de franquicia, retomando su denominación como HOTEL CHICAMOCHA, a finales del año 2007 el hotel se encuentra con mayor organización y desarrollo económico, se integra con otros hoteles y se consolida como un gran grupo empresarial hotelero bajo la representación de Solar Hoteles.

1.2. Misión

Brindar servicios hoteleros y turísticos, satisfaciendo las necesidades de quienes decidan disfrutar de la calidad y amabilidad en alojamiento y demás servicios complementarios, proyectando liderazgo permanente a través de la innovación constante, con el firme propósito de ofrecer lo mejor con los mejores, bajo un clima motivante adecuado a la seguridad y medio ambiente que repercuta en la imagen de la organización.

1.3. Visión

EL HOTEL CHICAMOCHA siempre será la empresa número uno en servicios hoteleros de la región y modelos en su género en el país, contando con la participación y compromiso de todos sus colaboradores.

1.4. Política de Calidad

En el HOTEL CHICAMOCHA trabajamos por el mejoramiento continuo de nuestros servicios y el S.G.C, satisfaciendo requisitos y expectativas de huéspedes, clientes y usuarios relacionados con su comodidad, seguridad, descanso y tecnología en forma oportuna, asegurando rentabilidad y crecimiento en el mercado, con personal competente y comprometido dentro de un marco de ética y responsabilidad.

1.5. Objetivos de Calidad

- ✓ Trabajar buscando la eficacia y la eficiencia de las actividades y procesos, a través del desarrollo de una cultura de mejora continua
- ✓ Satisfacer las expectativas y requisitos de nuestros clientes a través del suministro de servicios con calidad.

- ✓ Lograr la conservación de los clientes actuales y aumentar los clientes mediante la gestión de actividades de mercadeo.
- ✓ Desarrollar una estructura administrativa y financiera que permita obtener una adecuada rentabilidad y que garanticen la continuidad del desarrollo del objeto social de la empresa.
- ✓ Garantizar, mantener y asegurar la infraestructura necesaria (Edificios, espacios de trabajo, equipos, hardware, Software) que permitan realizar nuestras labores de la mejor manera
- ✓ Mantener relaciones comerciales con los mejores proveedores, ellos son nuestros mejores socios y aliados para satisfacer a nuestros clientes.
- ✓ Apoyar el desarrollo de las competencias del Recurso Humano como base para el logro de un adecuado funcionamiento de la organización y el desarrollo del sentido de pertenencia.

1.6. Productos y Servicios

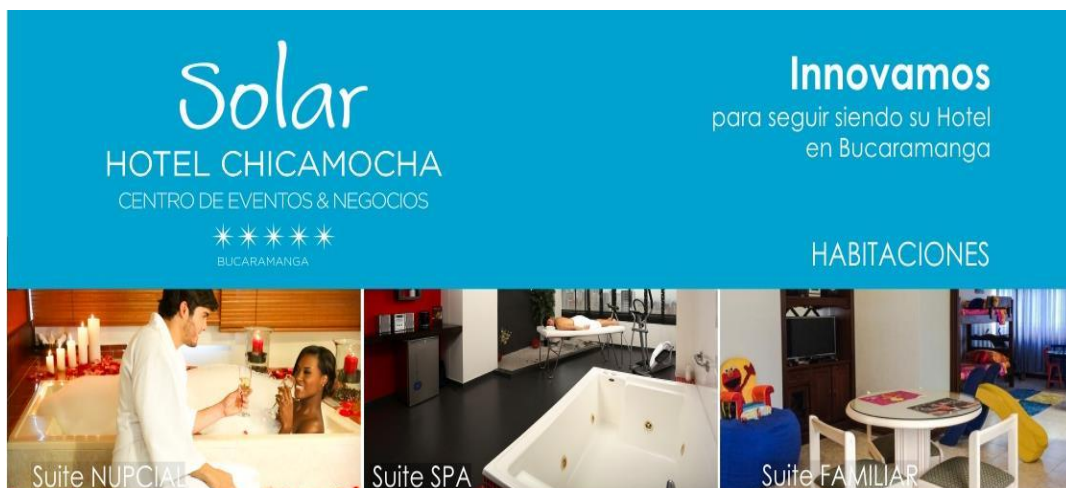


Figura 1. Servicio de Habitaciones del Hotel Chicamocha

Continuación de la *Figura 1*. Servicio de Habitaciones del Hotel Chicamocha



Bienvenido(s)



ZaborArte
Cocina de autor, tapas y vinos.
* Ubicado en el primer piso.
Lunes a Sábado
12:00 p.m. - 3:00 p.m.
6:00 p.m. - 11:00 p.m.

Terraza
Comida nacional e internacional.
* Ubicado en el segundo piso
Lunes a Domingo
6:00 a.m. a 11:00 p.m.
Desayuno
6:00 a.m. - 9:00 a.m.

Extension 21

Room Service 24 horas
Menú a la carta

Extension 800

- Botones
- Recepción
- Cajillas de seguridad
- Objetos olvidados
- Fotocopias - Fax
- Asesoría turística
- Menú de almohadas
- Servicio médico de emergencia



Café - Bar Candelazo
Todos los días
*Ubicado alrededor de la piscina.

Bar el Hueco
Jueves a Sábado
8:00 p.m. - 3:00 a.m.
* Reserva previa, exclusivo para grupos.



Piscina, Solarium y Sala de juegos
9:00 a.m. a 8:30 p.m.
*Ubicada en el piso 2
Acompaña este momento de nuestra gastronomía.

SPA
Sala de masajes, Sauna y Turco

Sala de Belleza

Gimnasio



Business Center
· Internet inalámbrico en todo el hotel sin costo adicional.
· Mesas trabajo.
· Te ofrecemos cafés, aromáticas y otras bebidas para acompañar tu espacio de trabajo.

Turismo
Brindamos asesoría turística para que visites los lugares de la ciudad y la región.



Centro de eventos & Negocios

Nuestras instalaciones permiten la realización de tus momentos empresariales
· Salones y servicio de logística.



Figura 2. Otros servicios ofrecidos por el Hotel Chicamocha

1.7. Estructura Organizacional

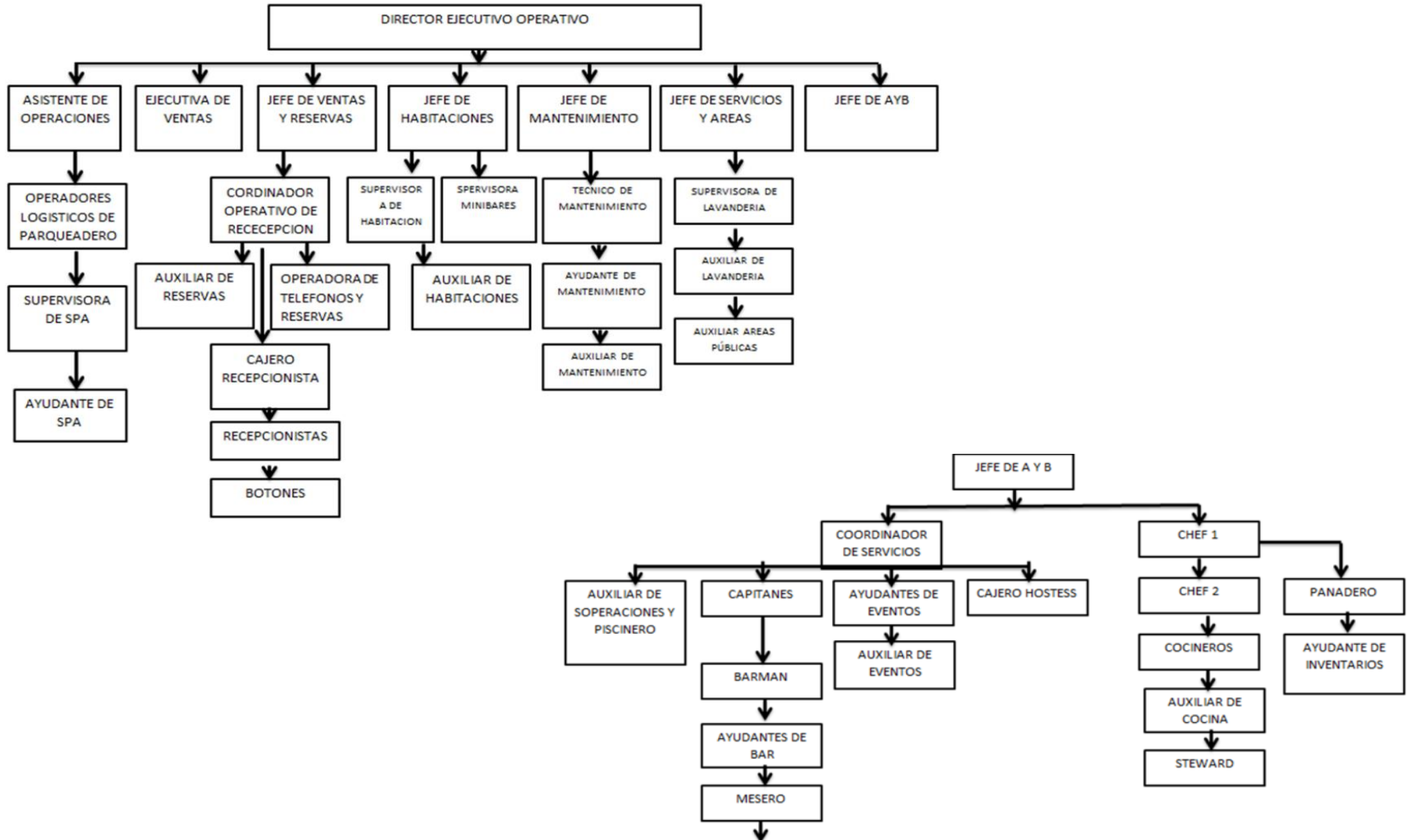
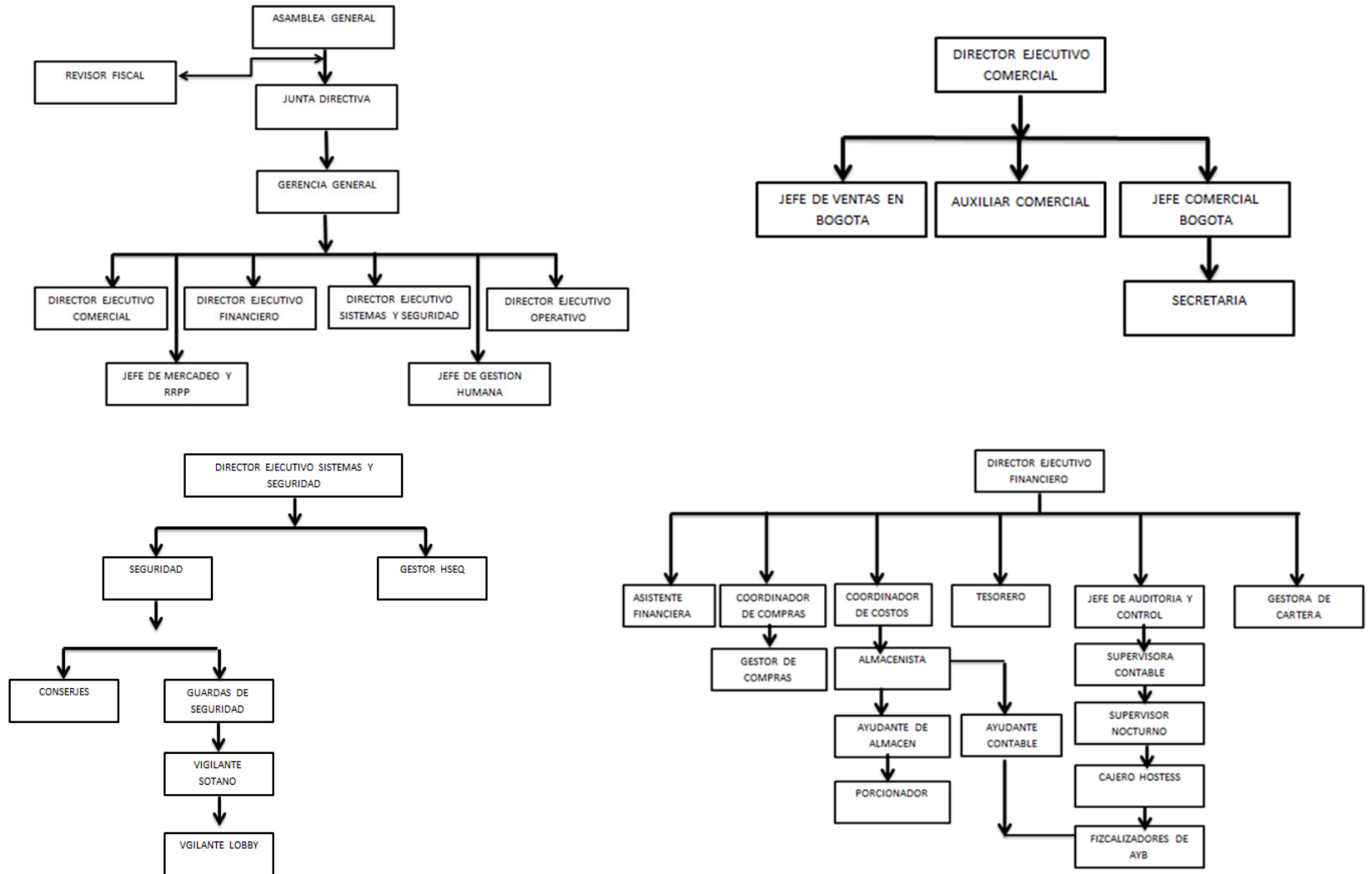


Figura 3. Organigrama del Hotel Chicamocha

Continuación de la *Figura 3*. Organigrama del Hotel Chicamocha



1.8. Descripción del área específica de trabajo

La práctica empresarial se realizará en el área de Seguridad y Sistemas del Hotel Chicamocha. Este departamento es el responsable de velar por el funcionamiento de los Sistemas de Gestión y Sistemas Informáticos del Hotel.

1.9. Nombre y Cargo del Superviso Técnico

Uriel Moncada Ariza, Director de Ejecutivo de Seguridad y Sistemas.

2. Diagnóstico del Hotel Chicamocha

Inversora Hotelera Colombiana S.A es un hotel cinco estrellas con los más altos estándares de calidad, brindándoles a sus huéspedes una gama de servicios que satisfagan sus requisitos y expectativas, acompañado de un ambiente seguro, agradable y acogedor.

El Hotel Chicamocha es consciente que para su buen desempeño requiere de un recurso humano excepcional, comprometido y cómodo con su trabajo. Pues reconoce que aunque el cliente externo es muy importante para la organización en igual medida lo es el cliente interno, el cual desarrolla las actividades para poder cumplir con los objetivos de la misma. Asimismo, también conoce los riesgos a los que están expuestos los trabajadores como consecuencia de las actividades que se llevan a cabo para desarrollar el proceso productivo/servuctivo de la empresa.

Es por ello que la gerencia vio la necesidad de mejorar el desempeño del Hotel en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (de ahora en adelante referida como SST), pues a pesar de que cuenta con algunos aspectos de SST, no cumple con lo establecido por el Ministerio del Trabajo en el Decreto 1443 del 31 de Julio de 2014, en el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (de ahora en adelante referida como SG-SST).

El Hotel Chicamocha en su inquietud por mejorar el bienestar de sus trabajadores y en búsqueda de la implementación del SG-SST bajo los lineamientos del Decreto 1443 del 2014 realizó un diagnóstico inicial para constatar el grado de cumplimiento en el que se encontraba. Para ello, se solicitó la ayuda de la Administradora de Riesgos Laborales Liberty (ARL Liberty), la cual proporcionó una lista de chequeo en Microsoft Excel compuesta por 137 preguntas que evalúan la estructura, desarrollo, intervención, mejoramiento, auditoria y resultados del SG-SST.

El Director de Ejecutivo de Seguridad y Sistemas junto con una asesora de la ARL Liberty, realizaron el diagnóstico inicial obteniendo un grado de cumplimiento del 53%, pero debido al afán y falta de información en ese momento, este resultado no se consideró fiable. Fue por ello que la practicante de Ingeniería Industrial junto con Gestora de Higiene, Seguridad, Medio Ambiente y Calidad (HSEQ), quien conoce perfectamente el comportamiento de la empresa y cada uno de sus procesos, diligenciaron la lista de chequeo verificando el cumplimiento de cada requisito exigido por el Decreto 1443 del 2014 obteniendo un grado de cumplimiento del 33%. Para tener mayor claridad, dirigirse al Anexo 1. Diagnóstico Inicial del Hotel Chicamocha.

A continuación se presentan algunos de los resultados más relevantes:

RESULTADOS DIAGNOSTICO INICIAL										
ASPECTOS A EVALUAR	TOTAL	%	PREGUNTAS	No. de Preguntas	%	TOTAL	PESO	PESO	TOTAL	%
	PREGUNTAS		APLICADAS	con 1		X PREGUNTA		PONDERADO		
1. ESTRUCTURA	24	18%	24	13	9%	14	0,10	0,95	14	9%
DOCUMENTO SG-SST	19	14%	19	11	8%	11	0,08	0,88	11	8%
COPASST	5	4%	5	2	1%	3	0,02	0,07	3	2%
2. DESARROLLO	22	16%	22	6	4%	7	0,05	0,14	7	4%
DIAGNOSTICO CONDICIONES DE TRABAJO	9	7%	9	2	1%	3	0,02	0,07	3	2%
DIAGNOSTICO CONDICIONES DE SALUD	8	6%	8	3	2%	3	0,02	0,07	3	2%
PLANEACION DEL PROGRAMA	5	4%	5	1	1%	1	0,01	0,01	1	1%
3. INTERVENCION	72	53%	72	26	19%	27	0,20	1,04	27	19%
HIGIENE	7	5%	7	1	1%	2	0,01	0,03	2	1%
SEGURIDAD	13	9%	13	5	4%	5	0,04	0,18	5	4%
HIG Y SEG	11	8%	11	5	4%	5	0,04	0,18	5	4%
RESPUESTA A EMERGENCIAS	11	8%	11	8	6%	8	0,06	0,47	8	6%
CONSERVACION DE LA SALUD	11	8%	11	4	3%	4	0,03	0,12	4	3%
PROCEDIMIENTOS DE INTERVENCION	12	9%	12	0	0%	0	0,00	0,00	0	0%
ENTRENAMIENTOS	7	5%	7	3	2%	3	0,02	0,07	3	2%
4. MEJORAMIENTO	3	2%	3	0	0%	0	0,00	0,00	0	0%
ACCIONES DE MEJORAMIENTO	3	2%	3	0	0%	0	0,00	0,00	0	0%
5. AUDITORIAS	5	4%	5	0	0%	0	0,00	0,00	0	0%
PLAN DE AUDITORIAS	5	4%	5	0	0%	0	0,00	0,00	0	0%
6. RESULTADOS	11	8%	11	0	0%	0	0,00	0,00	0	0%
DESARROLLO DE INDICADORES	11	8%	11	0	0%	0	0,00	0,00	0	0%
DESARROLLO DE LA GESTION SST	4		4	4	3%	4				0%
TOTAL	137	100%	137	45	33%	48	0,35	0,36	48	33%

CALIFICACION DE LA EMPRESA	33%
-----------------------------------	------------

Figura 4. Diagnóstico Inicial del Grado de Cumplimiento con el Decreto 1443 del 2014 del Hotel Chicamocha

1. Estructura del SG-SST debería tener un cumplimiento del 18% y sólo cumple con el 9% debido a que:

- ✓ No se cuenta con un SG-SST establecido.
- ✓ La Política del SG-SST no se ha divulgado a todos los trabajadores y no se evidencia su comunicación al Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST). Además, no se encuentra publicada en sitios visibles.
- ✓ No se cuenta con un procedimiento interno e indicadores, para que las personas a quienes se le haya asignado responsabilidades en el SG-SST efectúen la rendición de cuentas en relación con su desempeño.
- ✓ No existe una matriz legal y no se cuenta con un procedimiento para realizar la actualización.
- ✓ El reglamento de higiene y seguridad no se ha actualizado, pues no tiene identificados todos los peligros vigentes. De igual forma, no se ha divulgado a los trabajadores ni publicado en los centros de trabajo.
- ✓ No existe evidencia de que el COPASST desarrolla las actividades definidas en la normatividad (4 horas a la semana).
- ✓ El COPASST no tiene un plan de trabajo establecido para la vigencia, así como tampoco cuenta con indicadores de gestión y resultados.

2. Desarrollo del SG-SST debería tener un cumplimiento del 16% y sólo cumple con el 4% debido a que:

- ✓ A pesar de que se identificaron los factores de peligro bajo la metodología planteada por la British Standards Institution, el panorama de riesgos está incompleto, pues no contempla todos procesos de la empresa, así como todos los cargos operativos,

administrativos, contratistas y clientes. De igual forma, no relaciona las máquinas, equipos, herramientas, materias primas e insumos utilizados en el Hotel.

- ✓ Los trabajadores que están expuestos a peligros de seguridad en función de su trabajo no son informados y capacitados sobre las actividades específicas de prevención y control de este tipo de riesgo.
 - ✓ La empresa no dispone de un procedimiento para que los trabajadores realicen el auto reporte de las condiciones en los puestos de trabajo que pudieran afectar su salud.
 - ✓ No se encuentra compacta la información de los resultados de los exámenes médicos ocupacionales (ingreso, periódicos, de retiro, de reubicación y cambio de ocupación o reintegro), incapacidades, ausentismo, morbi-mortalidad de los trabajadores.
 - ✓ No existe una metodología para que los trabajadores reporten las condiciones de salud y estos sean tenidos en cuenta para elaborar el diagnóstico general.
 - ✓ No están definidas las condiciones de salud prioritarias de los trabajadores que requieren de intervención a través de campañas, programas y/o actividades puntuales y específicas.
 - ✓ No se realizan análisis entre las condiciones de salud prioritarias y las condiciones de trabajo para establecer una posible correlación (Causa-Efecto).
 - ✓ No se han implementado actividades de identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo a la exposición de factores de Riesgo Psicosocial.
3. Actividades de intervención debería tener un cumplimiento del 53% y sólo cumple con el 19% debido a que:
- ✓ Los objetivos del SG-SST no se encuentran establecidos.
 - ✓ No se cuenta con un programa de Higiene Industrial.

- ✓ No se cuenta con un programa de Saneamiento Básico. No obstante, se tienen algunos planes acordes a la temática del programa, como el plan de gestión de residuos sólidos y de control de vectores
- ✓ No se cuenta con un programa de Seguridad Industrial.
- ✓ No se hace seguimiento al cumplimiento de las acciones preventivas y correctivas derivadas de la investigación de accidentes y no se hace el cierre de cada uno de los eventos presentados. Asimismo, no se llevan estadísticas de accidentes e incidentes de trabajo.
- ✓ No existe un programa o procedimiento de inspecciones de seguridad.
- ✓ A pesar que se realizan mantenimientos preventivos y correctivos a las instalaciones y equipos no existe un programa.
- ✓ No existen normas preventivas en higiene y seguridad.
- ✓ No se cuenta con un procedimiento, para selección, adquisición, entrega y reposición de los Elementos de Protección Personal (EPP).
- ✓ No están identificados y señalizados todos los puestos de trabajo que requieren EPP y/o equipos de seguridad especiales. Asimismo, no se cuenta con la fichas técnicas de todos los elementos de protección y estas no nos entregados a los trabajadores.
- ✓ No se cuenta con procedimientos operativos normalizados para tipo de emergencia.
- ✓ No se han realizado simulacros de evacuación en el último año.
- ✓ No se cuentan con un programa de Medicina Preventiva y del Trabajo. No obstante, se realizan algunas actividades acordes a la temática del programa, como la realización de exámenes médicos ocupacionales y su respectivo resultado es informado a los

trabajadores, asimismo se cuenta con un botiquín de primeros auxilios y personal capacitado las 24 horas del día,

- ✓ No existe un programa para fomentar estilos de vida saludable en los trabajadores.
 - ✓ No se dispone de un Sistemas de Vigilancia Epidemiológica para los riesgos prioritarios
 - ✓ No existen procedimientos de intervención.
 - ✓ No se tiene un programa de capacitación e inducción. No obstante, se realizan algunas actividades acordes a la temática del programa, como inducción general y conocimiento al personal nuevo por todo el Hotel y se da entrenamiento sobre el puesto de trabajo al personal nuevo o de trasladado
 - ✓ No se efectúan pruebas de conocimiento en los programas de entrenamiento.
 - ✓ Los trabajadores no reciben inducción o reinducción sobre el SG-SST, los riesgos a los que están expuestos en sus sitios de trabajo, la forma de comunicarlos, de controlarlos y los efectos que éstos les pueden producir.
4. Mejoramiento debería tener un cumplimiento del 2 % y sólo cumple con el 0% debido a que:
- ✓ No se han realizado acciones de mejoramiento al SG-SST.
5. Auditorías debería tener un cumplimiento del 4% y sólo cumple con el 0% debido a que:
- ✓ No se han realizado auditorías al SG-SST, debido a que no está conformado.
6. Evaluación de Resultados debería tener un cumplimiento del 8 % y sólo cumple con el 0% debido a que:
- ✓ No se cuenta con indicadores de Estructura, Proceso y Resultado.

En vista de los resultados obtenidos el Director de Ejecutivo de Seguridad y Sistemas junto con la Gestora HSEQ concluyeron que el Hotel Chicamocha no cuenta con Sistema de

Gestión de Seguridad y Salud, por lo que se decide diseñar el SG-SST para darle cumplimiento al Decreto 1443:2014.

3. Antecedentes

Un hotel cinco estrellas adquiere diferenciación del resto de su categoría en competencia, esencialmente, por la excelencia en el servicio brindado. Esto se logra en gran medida, al recurso humano con el que se cuenta, pues éste debe saber anticiparse a las necesidades del huésped.

Blanco (2006) afirma:

Para que el empleado deposite mayor dedicación en la atención hacia el huésped y se comprometa e involucre con la actividad y los objetivos de la empresa, se debe generar en el empleado un clima que garantice su integridad física y psíquica, asegure estabilidad en el puesto de trabajo y ofrezca oportunidades de crecimiento. Consecuentemente la organización se verá beneficiada en sus ingresos, y si esto se le suma un efectivo programa de prevención de riesgos, se redujeran los costos directos e indirectos, que traen aparejados los accidentes laborales e inconvenientes operativos de cada sector que alteren su actividad regular.

Lo ideal sería crear un Sistema de Gestión Integrada de Prevención de Riesgos Laborales, puesto que el diseño adecuado y sistemático de las normas de seguridad e higiene en el trabajo resulta fundamental para minimizar la frecuencia de las lesiones y enfermedades. Las razones de su aplicación son las siguientes: razones humanitarias (preservar la vida), mejorar las condiciones de trabajo, permite la integración de la función de prevención con el resto de las funciones de la organización, mejora la calidad del personal y ambiente laboral, Razones económicas y competitividad y mejora la imagen de la empresa.

Moreno Garavito y Osorio Ramírez (2009) señalan que el bienestar del trabajador se convirtió en una de las prioridades del sector empresarial, y para lograrlo es necesario contar con un elemento objetivo enfocado en la Seguridad y Salud en el Trabajo, reflejando la mejora continua por parte de la organización y mostrando interés en desarrollar estrategias que permitan evaluar sus riesgos y diseñar programas de prevención que aseguren la integridad del trabajador.

En el ámbito hotelero, a nivel nacional, Esquivia, Ramírez, y Zawady (2011) refieren que en el Hotel Barranquilla Plaza S.A se estructuró y desarrolló un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el objeto de procurar un alto bienestar físico y mental de sus trabajadores y mejorar los índices de eficiencia de las actividades productivas de la empresa.

Ocampo Duque (2014) refiere que en el Hotel Soratama y San Simón documentó el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a la NTC OHSAS 18001:2007 con el propósito de mejorar los procesos, pues menciona que estandarizando y desarrollando procedimientos se brindan lugares de trabajo más seguros y a su vez, se adoptan medidas eficientes de prevención y desarrollo de actividades que fomentan la cultura de autocuidado.

4. Justificación

El Ministerio de Trabajo de Colombia consciente de las falencias que presentan la mayoría de empresas en cuestiones de Seguridad y Salud en el Trabajo y el riesgo que corren los empleados en materia de accidentes y enfermedades laborales, puso en vigencia el 31 de Julio del año 2014 el Decreto 1443, por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual es de acatamiento obligatorio para todas las empresas sin importar su tamaño. Pues sólo aquellas organizaciones que están certificadas en la norma OHSAS 18001 dan cumplimiento al SG-SST.

La vigencia del Decreto para empresa de entre diez (10) a doscientos (200) trabajadores a partir del 31 de Julio del 2014 es veinticuatro (24) meses (Ministerio del Trabajo, 2014), regla que aplica a Inversora Hotelera Colombiana S.A

Es por ello que la Gerencia decide diseñar y actualizar la documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo actual, bajo la dirección del Director de Calidad, Sistemas y Seguridad y el apoyo de la Jefe de Gestión Humana, la Gestora HSEQ y la practicante de Ingeniería Industrial.

5. Objetivos

5.1. Objetivo General

Diseñar y actualizar la documentación aplicable en la política, organización y planificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo bajo los lineamientos del Decreto 1443 del 2014 en el Hotel Chicamocha.

5.2. Objetivos Específicos

- ✓ Realizar un diagnóstico detallado en el Hotel Chicamocha, que permita conocer la situación actual en la cual se encuentra la empresa respecto al nivel de cumplimiento de los requerimientos establecidos por el Decreto 1443 del 2014.
- ✓ Actualizar la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a lo establecido en el Decreto 1443 del 2014.
- ✓ Documentar los objetivos de la política de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a lo establecido en el Decreto 1443 del 2014.
- ✓ Adaptar en el manual de funciones las responsabilidades específicas y rendiciones de cuentas al interior del Hotel Chicamocha en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Definir una herramienta para planificar los recursos financieros, técnicos y el personal requerido para dar cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Hotel Chicamocha.
- ✓ Documentar la matriz de requisitos legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo identificando los aplicables al Hotel Chicamocha.
- ✓ Documentar la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos presentes en el Hotel Chicamocha.

- ✓ Definir el plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Hotel Chicamocha.
- ✓ Documentar el programa de capacitación anual en Seguridad y Salud en el Trabajo en el Hotel Chicamocha.
- ✓ Gestionar el informe de condiciones de salud juntos junto con el perfil sociodemográfico para identificar los programas de vigilancia epidemiológica que aplican al Hotel Chicamocha.
- ✓ Documentar los procedimientos e instructivos internos de Seguridad y Salud en el Trabajo para los riesgos prioritarios detectados en la matriz de identificación, evaluación y valoración de riesgos del Hotel Chicamocha.
- ✓ Actualizar y diseñar los registros solicitados por el Decreto 1443 del 2014 acorde a las necesidades del Hotel Chicamocha.
- ✓ Documentar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias del Hotel Chicamocha.
- ✓ Elaborar la ficha técnica de los indicadores del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a lo establecido al Decreto 1443 del 2014 en el Hotel Chicamocha.

6. Marco Teórico

6.1. Normatividad Colombiana

Mediante la Ley 1562, el Congreso de Colombia (2012) afirma que:

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 puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan. Las disposiciones vigentes de salud ocupacional relacionadas con la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo, hacen parte integrante del Sistema General de Riesgos Laborales. (p. 1)

La Salud Ocupacional se entenderá en adelante como Seguridad y Salud en el Trabajo, definida como aquella 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. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. (p. 1)

El Programa de Salud Ocupacional en lo sucesivo se entenderá como el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Este Sistema consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que 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 salud en el trabajo. (p. 1)

Asimismo, a través de la Resolución 1016 los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud (1989) afirman que:

Artículo segundo. El programa de Salud Ocupacional consiste en la planeación, organización, ejecución y evaluación de las actividades de Medicina Preventiva, Medicina del Trabajo, Higiene Industrial y Seguridad Industrial, tendientes a preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores en sus ocupaciones y que deben ser desarrollados en sus sitios de trabajo en forma integral e interdisciplinaria. (p. 1)

Artículo quinto. El programa de Salud Ocupacional de las empresas y lugares de trabajo, será de funcionamiento permanente y estará constituido por:

- a) Subprograma de Medicina Preventiva.
- b) Subprograma de Medicina del Trabajo.
- c) Subprograma de Higiene y Seguridad Industrial.
- d) Funcionamiento del Comité de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial, de acuerdo con la reglamentación vigente. (p. 2)

Artículo décimo. Los subprogramas de Medicina Preventiva y del Trabajo, tienen como finalidad principal la promoción, prevención y control de la salud del trabajador, protegiéndolo de los factores de riesgo ocupacionales, ubicándolo en un sitio de trabajo acorde con sus condiciones psicofisiológicas y manteniéndolo en aptitud de producción de trabajo. (p. 3)

Artículo once. El subprograma de Higiene y Seguridad Industrial tiene como objeto la identificación, reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales que se originen en los lugares de trabajo y que puedan afectar la salud de los trabajadores. (p. 4)

Además, en el Decreto 1443 se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), en donde el Ministerio del Trabajo (2014) afirma que:

Artículo 1. Objeto y Campo de Aplicación. El presente decreto tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. (p. 2)

Artículo 37. Transición. Los empleadores deberán sustituir el Programa de Salud Ocupacional por el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST para lo cual, a partir de la publicación del presente decreto deberán dar inicio a las acciones necesarias para ajustarse a lo establecido en esta disposición y tendrán unos plazos para culminar la totalidad del proceso, contados a partir de la entrada en vigencia del presente decreto, de la siguiente manera:

- a) Dieciocho (18) meses para las empresas de menos de diez (10) trabajadores.
- b) Veinticuatro (24) meses para las empresas con diez (10) a doscientos (200) trabajadores.
- c) Treinta (30) meses para las empresas de' doscientos uno (201) o más trabajadores.

6.2. Ciclo PHVA

El Ministerio de Trabajo (2014) afirma que:

El Ciclo PHVA es un procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:

- ✓ Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
- ✓ Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
- ✓ Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
- ✓ Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

7. Diseño Metodológico

- ✓ Objetivo 1: Realizar un diagnóstico detallado en el Hotel Chicamocha, que permita conocer la situación actual en la cual se encuentra la empresa respecto al nivel de cumplimiento de los requerimientos establecidos por el Decreto 1443 del 2014.

Para identificar el estado actual de la empresa en cuanto cumplimiento de los requisitos del Decreto 1443 del 2014, se realizó una revisión de la documentación adelantada por el Hotel Chicamocha en materia de la Seguridad y Salud en el Trabajo, luego se adoptó la herramienta proporcionada por la ARL Liberty y se diligenció junto con la Gestora HESQ quien es la persona que más claridad tiene de lo que se ha desarrollado hasta el momento en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Hotel. Luego se analizaron los resultados identificando las falencias que presenta el Hotel Chicamocha con respecto al SG-SST.

- ✓ Objetivo 2: Actualizar la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a lo establecido en el Decreto 1443 del 2014.

Se revisará la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que actualmente tiene el Hotel y se verificará que cumpla con lo establecido en el Decreto 1443 del 2014. Acorde a lo hallado, se realizarán los cambios necesarios.

- ✓ Objetivo 3: Documentar los objetivos de la política de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a lo establecido en el Decreto 1443 del 2014.

Se plantearán los objetivos que dan cumplimiento a la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo bajo los lineamientos del Decreto 1443 del 2014.

- ✓ Objetivo 4: Adaptar en el manual de funciones las responsabilidades específicas y rendiciones de cuentas al interior del Hotel Chicamocha en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se revisará el manual de funciones que posee el Hotel y se incluirán las responsabilidades, funciones y rendiciones de cuenta que tienen cada uno de los niveles jerárquicos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- ✓ Objetivo 5: Definir una herramienta para planificar los recursos financieros, técnicos y el personal requerido para dar cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Hotel Chicamocha.

Se diseñará una herramienta para planificar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión, evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos presentes en el Hotel Chicamocha.

- ✓ Objetivo 6: Documentar la matriz de requisitos legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo identificando los aplicables al Hotel Chicamocha.

Se detectarán los requisitos legales aplicables al Hotel Chicamocha en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y se unificarán en una matriz.

- ✓ Objetivo 7: Documentar la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos presentes en el Hotel Chicamocha.

Para identificar los peligros presentes en el Hotel Chicamocha bajo la metodología propuesta en la Guía Técnica Colombiana 45 del 2012, se adoptará el instrumento de recolección de información propuesta en la guía técnica, después se levantará información acerca de los procesos, actividades, tareas, instalaciones, equipos, personas y procedimientos para su posterior

clasificación. Luego se realizarán inspecciones en los puestos de trabajo y entrevistas a los trabajadores involucrados en cada uno de ellos. A su vez se identificarán los factores de peligros relacionados con la actividad laboral, se verificarán los controles existentes y se valorarán los riesgos.

- ✓ Objetivo 8: Definir el plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Hotel Chicamocha.

Se propondrán mecanismos que apunten al cumplimiento de cada uno de los objetivos del SG-SST, especificando metas, actividades claras para su desarrollo, responsables y cronograma.

- ✓ Objetivo 9: Documentar el programa de capacitación anual en Seguridad y Salud en el Trabajo en el Hotel Chicamocha.

Se identificarán las falencias que presenta el personal del Hotel en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, para proponer un programa de capacitaciones que proporcionen las herramientas para identificar y controlar los riesgos relacionados con las actividades propias del trabajo.

- ✓ Objetivo 10: Gestionar el informe de condiciones de salud juntos junto con el perfil sociodemográfico para identificar los programas de vigilancia epidemiológica que aplican al Hotel Chicamocha.

La Caja de Compensación Familiar Comfenalco es quien realiza los exámenes de ingreso, periódicos y de egreso al personal del Hotel Chicamocha. Por tanto, es a ellos a quien se requerirá el informe de condiciones de Salud y el perfil sociodemográfico de los empleados del Hotel, para analizar e identificar los programas de vigilancia epidemiológica que Inversora Hotelera Colombiana S.A requiere.

- ✓ Objetivo 11: Documentar los procedimientos e instructivos internos de Seguridad y Salud en el Trabajo para los riesgos prioritarios detectados en la matriz de identificación, evaluación y valoración de riesgos del Hotel Chicamocha.

Acorde a los riesgos prioritarios detectados en la matriz de identificación, evaluación y valoración de riesgos del Hotel Chicamocha se diseñarán los procedimientos e instructivos internos requeridos, bajo de los lineamientos legales y/o normativos que las actividades involucradas tengan asociados.

- ✓ Objetivo 12: Actualizar y diseñar los registros solicitados por el Decreto 1443 del 2014 acorde a las necesidades del Hotel Chicamocha.

Se realizará una inspección a los registros exigidos por el Decreto 1443 del 2014 que actualmente posee el Hotel. Se verificará si cumplen o no, y se harán los cambios pertinentes. Asimismo, se diseñarán los registros faltantes.

- ✓ Objetivo 13: Documentar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias del Hotel Chicamocha.

Para establecer el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, se trabajará de la mano con el Jefe de Mantenimiento que a su vez, es el Jefe de Emergencia. Pues es la persona que por su experiencia en el Hotel posee los conocimientos para el diseño de dicho plan. Asimismo, se solicitará acompañamiento de la Administradora de Riesgos Laborales.

- ✓ Objetivo 14: Elaborar la ficha técnica de los indicadores del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo acorde a lo establecido al Decreto 1443 del 2014 en el Hotel Chicamocha.

Se diseñarán indicadores con su respectiva ficha técnica que evalúen la estructura, el proceso y el resultado del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, acorde a lo exigido en el Decreto 1443 del 2014.

8. Actualización y Diseño de la Documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El objetivo principal de la práctica es actualizar y diseñar la documentación aplicable en la política, organización y planificación del SG-SST bajo los lineamientos del Decreto 1443:2014, para darle cumplimiento se desarrollaron de una serie de actividades, estructura bajo la cual se hace la siguiente descripción.

8.1. Diagnóstico Situacional del SG-SST

La lista de chequeo que proporcionó la ARL Liberty en Microsoft Excel consta de 137 preguntas que evalúan la estructura, desarrollo, intervención, mejoramiento, auditoría y resultados del SG-SST. El resultado de cumplimiento obtenido fue del 33%, y conforme a esto se plantearon los objetivos propuestos para la práctica.

Debido a que la herramienta proporcionada por ARL Liberty evaluaba de manera genérica los artículos del Decreto 1443:2014, se diseñó un instrumento que permite un desglose de cada componente del artículo, y que a su vez facilita mostrar el avance ejecutado con la práctica empresarial. Esta herramienta indicó un cumplimiento inicial del 14,75 %, reafirmando así la necesidad de dar cumplimiento a los objetivos planteados para el desarrollo de la práctica.

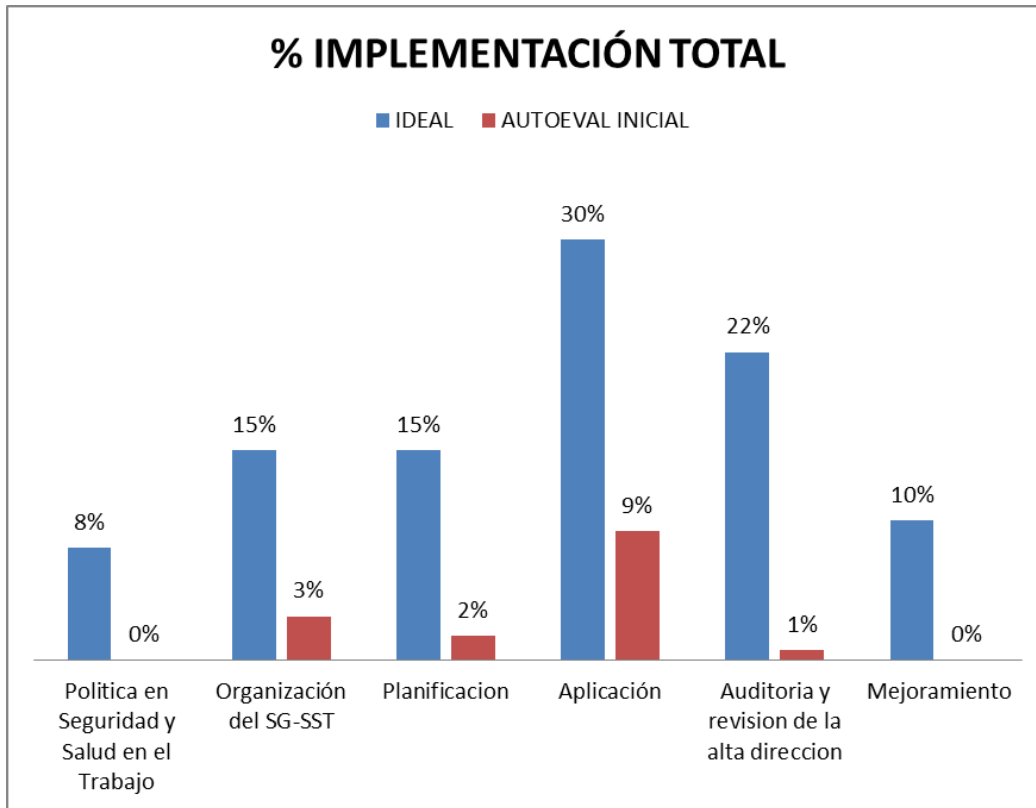


Figura 5. Porcentaje de implementación inicial de los capítulos del Decreto 1443:2014

Para tener mayor claridad acerca del instrumento diseñado, dirigirse al Anexo 2. Autoevaluación Hotel Chicamocha.

8.2. Política en Seguridad y Salud en el Trabajo

8.2.1. Política de SST

El Hotel Chicamocha tenía definida una política en SST que no tenía alcance sobre todos los centros de trabajo, de forma que propendiera la seguridad y salud de todos los trabajadores sin importar su forma de contratación, mediante la mejora continua del sistema, el cumplimiento de la normatividad vigente aplicable en materia de riesgos laborales y el compromiso de la alta dirección. Por dicha razón se definió una nueva política de Seguridad y Salud en el Trabajo:

En INVERSORA HOTELERA COLOMBIANA S.A brindamos servicios hoteleros y turísticos, satisfaciendo las necesidades de quienes deciden disfrutar de calidad y amabilidad en alojamiento. Para lograrlo, nos comprometemos con la prevención de accidentes de trabajo y

enfermedades laborales generados por los riesgos a los que están expuestos nuestros trabajadores independientemente de la forma de contratación; estableciendo programas de gestión y controles necesarios para la prevención y promoción de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de mantener en los mejores niveles las condiciones de salud y trabajo de nuestros empleados y demás partes interesadas.

Además nos comprometemos a destinar los recursos humanos, técnicos y financieros necesarios para la planeación, ejecución, evaluación y mejora del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST acorde con los factores de riesgo existentes con el fin de minimizarlos y controlarlos. Así mismo, nos responsabilizamos con el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Todos los empleados y contratistas tendrán la responsabilidad de cumplir con las normas y procedimientos de seguridad, con el fin de realizar un trabajo seguro y productivo. Igualmente serán responsables de notificar oportunamente todas aquellas condiciones que puedan generar consecuencias y contingencias para los empleados y la organización.

Esta política será revisada periódicamente con el fin de garantizar la mejora continua del sistema.

8.2.2. *Objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo*

Los objetivos de SST establecidos en el Hotel estaban alineados con la antigua política, por tal razón se eliminaron y se diseñaron de nuevo.

Objetivos de la política de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hotel Chicamocha:

Objetivo General

Promover, preservar, mantener y mejorar la seguridad y salud en el trabajo de los empleados y demás interesados de Inversora Hotelera Colombiana S.A en el desarrollo de sus actividades, mediante el control de riesgos y peligros.

Objetivos Específicos

- Identificar los peligros presentes en las actividades realizadas en el Hotel, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles.
- Intervenir y controlar los riesgos presentes en las actividades realizadas por el personal del Hotel Chicamocha.
- Proteger la seguridad y salud de los trabajadores del Hotel Chicamocha, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Cumplir con la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales.

8.3. Organización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

8.3.1. Responsabilidades del SG-SST

La persona responsable del SG-SST, el Director Ejecutivo de Seguridad y Sistemas, era quien tenía definidas de manera general las responsabilidades en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a su perfil de cargos. Asimismo, en el perfil de los trabajadores del Hotel se enfatizaba en el cumplimiento de las responsabilidades en materia de SST a pesar de que éstas no se detallaban.

Dado que el Decreto 1443:2014 establece que se deben asignar funciones, responsabilidades, rendiciones de cuentas y autoridad al personal que se ve involucrado en el SG-SST, junto con el Director Ejecutivo de Seguridad y Sistemas se definieron e incluyeron en los perfiles de cargos las responsabilidades que todo el personal del Hotel debía adquirir, acorde al nivel jerárquico que ocupaba dentro de la organización. Ver Anexo 3. Responsabilidades y rendiciones de cuentas en SST.

8.3.2. Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos

El Hotel Chicamocha bajo la metodología propuesta por la British Standard 8800:2004 elaboró un panorama de factores de riesgos a los procesos identificados en el mapa de procesos de calidad de forma muy general, discriminando peligros y algunos puestos de trabajo.

Debido a que el primer paso para estructurar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hotel es la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos a los que se encuentran expuestos los empleados, se decidió realizar de nuevo la identificación de todas las posibles peligros en cada uno de los puestos de trabajo para determinar las medidas de intervención para cada uno de estos.

La identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos del Hotel Chicamocha se realizó bajo la metodología propuesta en el Guía Técnica Colombiana 45:2012 (GTC 45:2012), la cual analiza en forma sistemática y organizada los datos relacionados con la clasificación de los procesos, actividades y tareas, identificación de peligros, controles existentes, valoración del riesgo y criterios para los controles, con el fin de planificar las medidas de control más convenientes y adecuadas que mejoren la seguridad y salud de los trabajadores.

Mediante la herramienta propuesta en la GTC 45:2012, la matriz de riesgos, se analizaron 69 puestos de trabajo, en los cuales se detectaron una serie de peligros que a continuación se enunciarán.

Tabla 2. *Peligros detectados en el Hotel Chicamocha*

PELIGRO	RIESGO
Biológico	Bacterias Virus Hongos

Continuación de la Tabla 2. *Peligros detectados en el Hotel Chicamocha*

PELIGRO	RIESGO
Biomecánico	Carga dinámica por esfuerzos Carga dinámica por movimientos repetitivos Carga dinámica por sobre esfuerzo de la voz Carga estática por postura bípeda prolongada Carga estática sentado Otras posturas (hiperextensión, cuclillas, posiciones incómodas) Visualización prolongada en un punto fijo
Condiciones de Orden y Aseo	Objetos que caen, ruedan y deslizan
Eléctrico	Baja Tensión valores inferiores a 1KV Media Tensión 1 KV-25 KV
Locativo	Resbalones, tropiezos y caídas Ubicación de máquinas y equipos Instalaciones con poca ventilación
Físico	Temperaturas extremas por calor Temperaturas extremas por frío Ruido Radiación no ionizante (Ultravioleta) Radiación no ionizante (Electromagnética) Vibraciones Choque térmico Iluminación
Tránsito	Transporte de personas Atropellamiento Accidentes de tránsito
Tecnológicos	Incendio y explosiones
Fenómenos Naturales	Fenómenos meteorológicos Sismos
Psicosocial	Políticas de contratación y estabilidad Ritmo de trabajo Jornada de trabajo Contenido de la tarea

Continuación de la Tabla 2. *Peligros detectados en el Hotel Chicamocha*

PELIGRO	RIESGO
Mecánico	Manipulación de elementos cortantes, punzantes y contundentes Contacto con superficies, elementos y líquidos calientes Proyección de partículas sólidas y/o líquidas Partes en movimiento Manipulación de máquinas y herramientas Manipulación Armas de Fuego
Públicos	Robos, atracos y asaltos Atentado Terrorista
Químicos	Inhalación de gases y vapores Inhalación de material particulado Contacto con sustancias irritantes
Condiciones de Seguridad	Trabajo en alturas por encima de 1.50 metros

Para tener mayor claridad y ver específicamente los riesgos asociados a cada puesto de trabajo y las medidas de control propuestas, dirigirse al Anexo 4. Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.

Igualmente se diseñó un procedimiento en el que se especifica la metodología para identificar, evaluar y valorar los riesgos, los motivos por los cuales debe revisarse y actualizarse la matriz de riesgos, así como el tiempo mínimo de revisión en caso de no presentarse ninguna eventualidad. Ver Anexo 5. Procedimiento de identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo.

8.3.3. Identificación de requisitos legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

El Hotel Chicamocha es consciente que debe garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en el entorno laboral, controlando al máximo los diferentes factores de riesgos a los que se encuentran expuestos sus trabajadores, siendo ésta una obligación legal.

Es por ello que para identificar, controlar y posteriormente evaluar el cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad y salud en el trabajo se diseñó un instrumento que compactara toda la normatividad aplicable (Ver Anexo 6. Matriz de requisitos legales en seguridad y salud en el trabajo) y un procedimiento que permitiera identificar, actualizar y evaluar el cumplimiento de los requisitos contenidos en la matriz (Ver Anexo 7. Procedimiento de identificación y evaluación de requisitos legales y otros).

En el procedimiento se especifican algunas fuentes de información a través de las cuales se puede realizar la consulta de legislación, registrándose y actualizándose la matriz antes mencionada. Además, se define la periodicidad con la cual se actualizará, revisará y evaluarán los requisitos que se encuentren en ella.

Por otro lado, toda la normatividad contenida en la matriz de requisitos legales en seguridad y salud en el trabajo se descargó y se compactó en una carpeta para facilitar al Hotel la búsqueda de los documentos.

8.3.4. Programa de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo

El Decreto 1443:2014 establece que toda empresa debe desarrollar un programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo, que proporcione conocimiento a sus trabajadores para identificar los peligros y controlar los riesgos relacionados con el trabajo. Esto con el fin de prevenir accidentes y enfermedades laborales.

Dado que el Hotel Chicamocha tiene establecido un Sistema de Gestión de Calidad (SGC), ya se contaba con un procedimiento de capacitaciones que pertenecía al área de Gestión Humana, pero debido a que éste no mencionaba cómo se desarrollaban las actividades de capacitaciones actualmente, las responsabilidades de los Jefes de Área y el COPASST, ni las capacitaciones en SST, inducción y re inducción del personal, se decidió junto con la Jefe de Gestión Humana, actualizarlos de tal forma que incluyera los aspectos mencionados anteriormente y abarcara los tres sistemas que conforman los Sistemas Integrales de Gestión (SIG). Ver Anexo 8. Procedimiento de capacitación de personal.

Para llevar control de las capacitaciones en SST se definió una herramienta que permitiera relacionar el tipo de capacitación a realizar, la fecha y el responsable de ejecución, así como su duración y personal asistente. Luego, a partir de la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, las investigaciones de incidentes y accidentes del año anterior, los requisitos legales y los planes de trabajo propuestos por la caja de compensación Comfenalco, ARL Sura, ARL Liberty y la EPS Salud Total se propuso el contenido de las capacitaciones. Ver Anexo 9. Cronograma de capacitación anual en el SG-SST.

8.3.5. Documentación

El diseño de la documentación del SG-SST ajustada a las necesidades del Hotel es imprescindible para el cumplimiento del Decreto 1443:2014. Con el propósito de dar cumplimiento el artículo 12 del decreto, una vez realizada el diagnóstico inicial se identificaron las necesidades de documentación que se requerían para cumplir con lo exigido por la normatividad legal vigente y toda aquella que la organización consideró necesaria para intervenir los riesgos prioritarios. Es por esto que en el Hotel Chicamocha se documentó:

- ✓ La política y objetivos en seguridad y salud en el trabajo.

✓ Las responsabilidades asignadas para la implementación y mejora continua del SG-SST.
Ver Anexo 3. Responsabilidades y rendiciones de cuentas en SST.

✓ Identificación anual de peligros y evaluación y valoración de los riesgos. Ver Anexo 4.
Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.

A partir de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos y de las investigaciones de incidentes y accidentes del año 2014 se detectaron los elementos de protección personal que requiere cada cargo. Ver Anexo 10. Matriz de elementos de protección personal.

✓ Informe de las condiciones de salud, perfil sociodemográfico e identificación de los sistemas de vigilancia epidemiológica: Debido a que el Hotel no tenía el consolidado de los resultados de los exámenes de ingreso, periódicos y de egreso del personal , junto con la Jefe de Gestión Humana se gestionó con COMFENALCO y SISOCOL Cabarcas-Carreño S.A.S. el informe de condiciones de salud del personal. El análisis de los anteriores informe por parte de la estudiante en práctica reveló que la organización debe implementar tres sistemas de vigilancia epidemiológica, visual, osteomuscular y cardiovascular.

✓ La Matriz Legal en seguridad y salud en el trabajo. Ver Anexo 6. Matriz de requisitos legales en seguridad y salud en el trabajo.

✓ El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo.

El Decreto 1443:2014 exige la utilización de mecanismos para planificar el SG-SST, uno de ellos es el plan de trabajo anual. Para darle cumplimiento al decreto se diseñó un plan de trabajo basado en las necesidades detectadas en la autoevaluación inicial, la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, las investigaciones de incidentes y accidentes del

año anterior, el cumplimiento de los requisitos legales y los objetivos del SG-SST. Ver Anexo

11. Plan de trabajo anual del SG-SST.

- ✓ Programas en seguridad y salud en el trabajo.
 - Programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo. Ver Anexo 9. Cronograma de capacitación anual en el SG-SST.
 - Programa de inspecciones de seguridad: se estableció la metodología para identificar y controlar las condiciones inseguras mediante inspecciones planeadas de seguridad, así como las diferentes responsabilidades del personal. Ver Anexo 12. Programa de inspecciones de seguridad.
 - Programa de administración de elementos de protección personal: Se estableció la metodología para complementar el control en fuente y medio a través de la dotación y uso de elementos de protección personal garantizando la protección efectiva de los trabajadores durante su exposición a los factores de riesgos laborales, así como las responsabilidades del personal. Ver Anexo 13. Programa de administración de elementos de protección personal.
 - Programa de inducción y re inducción: Se establecen los lineamientos principales a seguir en el momento de recibir a un nuevo trabajador para que este en capacidad de aceptar, adaptarse e informarse del funcionamiento del Hotel. Asimismo, los lineamientos para realizar la re inducción del personal antiguo. Ver Anexo 14. Programa de inducción y re inducción.
- ✓ Procedimientos y Manuales de seguridad y salud en el trabajo:
 - Manual de normas básicas de seguridad: Se enuncian las normas básicas de seguridad que debe tener el personal del Hotel según el tipo de tarea que ejecuta,

así como las pausas activas que deben tomar. Ver Anexo 15. Manual de normas básicas de seguridad.

- Manual de Inducción: El área de Gestión Humana contaba con un manual de inducción en la fase de creación, el cual se complementó con temas relacionados con la normatividad, cultura, servicios e instalaciones del Hotel, con el fin de que el nuevo empleado tuviera un conocimiento amplio de la organización. De igual forma se incluyeron los temas que se deben abordar en Seguridad y Salud en el Trabajo, política y objetivos de SST, responsabilidades de los empleados en SST, funciones del COPASST y Comité de Convivencia Laboral.

Como apoyo al manual se realizaron diapositivas con la siguiente información: peligros a los que estarán expuestos los empleados, los controles que cada riesgo tiene, la importancia y el proceso para reportar un accidente e incidente, y los pasos para reportar un acto o condición insegura en el puesto de trabajo o cualquier área del Hotel. De igual forma se elaboró un flyer con la información del plan de emergencias de la organización. Ver Anexo 16. Manual de inducción. Ver Anexo 17. Diapositivas en SST. Ver Anexo 18. Flyer Plan de Emergencias.

- Procedimiento reporte de actos y condiciones inseguras: Se establecieron los responsables y las actividades que deben realizarse en el proceso de reporte de actos y condiciones inseguras de tal manera que se facilite la detección de riesgos y la implantación de medidas preventivas que agilicen la mejora continua de las condiciones de trabajo y de salud de los trabajadores. Ver Anexo 19. Procedimiento de reporte de actos y condiciones inseguras.

- Procedimiento de reporte e investigación de accidentes: Se definió la metodología para reportar e investigar un accidente o incidente de trabajo, así como las responsabilidades del personal del Hotel en el proceso de reporte, investigación, registro de accidentes, incidentes y enfermedades profesionales. Ver Anexo 20. Procedimiento de reporte e investigación de accidentes e incidentes.
- Procedimiento de identificación y evaluación de requisitos legales y otros. Ver Anexo 7. Procedimiento de identificación y evaluación de requisitos legales y otros.
- Procedimiento de exámenes médicos: Se establecieron las directrices para la realización de las evaluaciones médicas ocupacionales de ingreso, periódicas anuales programadas o por cambio de ocupación (control), evaluaciones post-incapacidad o de reintegro, y de exámenes de retiro para todo el personal de trabajadores del Hotel Chicamocha. Ver Anexo 21. Procedimiento de Exámenes Médicos.
- Procedimiento de identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo. Ver Anexo 5. Procedimiento de identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo.
- Procedimiento de Revisión por la Alta Dirección: Se establecieron las actividades para efectuar la revisión por la dirección del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Ver Anexo 22. Procedimiento de revisión por la alta dirección.
- Procedimientos del Sistema de Gestión de Calidad: El SGC y el SG-SST al hacer parte de los Sistemas Integrales de Gestión tienen documentos en común, los

cuales están implementados. Debido a que dentro de la organización se realizaron cambios internos sólo se actualizaron los siguientes procedimientos:

- Procedimiento de Elaboración de Documentos
- Procedimiento de Control de Documentos

Ver Anexo 23. Procedimientos del SIG

✓ Formatos: Acorde a los registros exigidos por el decreto, se diseñaron los siguientes formatos.

- Reporte de actos y condiciones inseguras.
- Acta de revisión por la alta dirección.
- Investigación de accidentes e incidentes.
- Listado de materia prima, insumos, herramientas y equipos.
- Cronograma de capacitación anual en el SG-SST.
- Entrega de elementos de protección personal y dotación.
- Verificación del uso de elementos de protección personal.
- Inspección de gabinetes contra incendio, botiquines, habitaciones, cocinas, baños al público, gym-spa, vehículos, panadería, almacén, lavandería, oficinas, terraza, protección de maquinaria y equipos.
- Plan de trabajo anual del SG-SST
- Presupuesto del SG-SST.
- Matriz de objetivos del SG-SST.
- Matriz de indicadores del SG-SST.
- Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos
- Matriz de requisitos legales en seguridad y salud en el trabajo

- Matriz de elementos de protección personal

Ver Anexo 23. Formatos del SG-SST

- ✓ La identificación de las amenazas junto con la evaluación de la vulnerabilidad y sus correspondientes planes de prevención, preparación y respuesta ante emergencias. Ver Anexo 23. Plan de Emergencias.

8.3.6. Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias

El Hotel Chicamocha es consciente que la carencia de un plan de emergencia bien estructurado puede llevar a pérdidas serias, tales como contingencias o fatalidades múltiples y un posible colapso financiero. Es por ello, que decidió actualizar el plan de emergencia con el que contaba, y así proporcionar a sus empleados una guía durante una emergencia y demostrar el compromiso con la seguridad de los mismos, huéspedes y visitantes.

Para realizar la actualización del plan de emergencias, se trabajó bajo la asesoría y guía del Jefe de Emergencias del Hotel, y se desarrollaron las siguientes actividades:

- ✓ Se realizó un recorrido a todas las instalaciones del Hotel con el fin de:
 - a. Identificar las posibles amenazas que pueden afectar la organización.
 - b. Inspeccionar y verificar los recursos con los que contaba el Hotel para responder ante una emergencia.
 - c. Verificar que los planos estuvieran actualizados y establecer las posibles rutas de evacuación, para luego adecuarlos.
- ✓ Se realizó un análisis de vulnerabilidad, en el cual se detectaron las amenazas, se evaluó la vulnerabilidad de las personas, los recursos, los sistemas y procesos, para así determinar el nivel de riesgo de cada amenaza.

- ✓ Se compactó información acerca de la organización, conformación y funciones de las brigadas de emergencias.
- ✓ Se establecieron instructivos para los grupos de apoyo, como jefe y coordinador de emergencias, coordinadores de brigadas, brigadistas y empleados.
- ✓ Se establecieron procedimientos operativos normalizados dependiendo el tipo de amenaza.
- ✓ Se diseñó el plan de evacuación, estableciendo las fases de evaluación ante una evacuación, el protocolo de evacuación, los criterios de decisión y las rutas de evacuación.

La actualización del Plan de Emergencias fue revisado y avalado por el Jefe de emergencias, el Director Ejecutivo de Seguridad y Sistemas y un asesor experto en el tema de la ARL Liberty, para tener mayor claridad, dirigirse al Anexo 23. Plan de Emergencias.

8.3.7. *Indicadores del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo:*

Se definieron indicadores cualitativos y cuantitativos que permiten evaluar y realizar seguimiento a la estructura, el proceso y los resultados del SG-SST. Por otro lado, se diseñó una ficha técnica para los indicadores del sistema, cumpliendo con los lineamientos exigidos en el artículo 19. Ver Anexo 26. Matriz de indicadores del SG-SST.

Asimismo se diseñó una plantilla en Microsoft Excel para llevar control de los registros estadísticos de enfermedad laboral, incidentes, accidentes de trabajo, ausentismo laboral por enfermedad. Ver Anexo 27. Registros estadísticos de Gestión Humana.

8.4. Planificación

8.4.1. *Plan de Trabajo Anual en Seguridad y Salud en el Trabajo*

Como se mencionó anteriormente el Decreto 1443:2014 exige a las empresas en adoptar mecanismos para planificar el SG-SST, para ello se diseñó un plan de trabajo anual con el fin de alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el SG-SST, en el cual se identifican metas, actividades para su desarrollo con su respectivo cronograma, responsabilidades y recursos. Ver Anexo 11. Plan de trabajo anual del SG-SST.

8.4.2. *Planificación de Recursos para el Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo*

Otro de los mecanismos para planificar la implementación y funcionamiento del SG-SST es mediante la asignación de los recursos financieros, humanos, técnicos y de otra índole. Para ello, se diseñó un formato para asignar los recursos derivados de los planes de trabajo anual y otras necesidades detectadas. Este presupuesto está basado en las cotizaciones realizadas con diferentes empresas y estimaciones realizadas por el Jefe de Mantenimiento del Hotel. Ver Anexo 24. Presupuesto del SG-SST.

8.4.3. *Objetivos del Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo*

Los objetivos planteados en el numeral 8.2.2 cumplen con los requisitos exigidos en el Decreto 1443:2014, son claros, medibles, cuantificables, tienen metas definidas para su cumplimiento y son coherentes con el plan de trabajo anual. Ver Anexo 25. Matriz de objetivos del SG-SST.

8.5. Reglamento interno de higiene y seguridad industrial

Acorde a los peligros detectados en la matriz de identificación, evaluación y valoración de riesgos y a las disposiciones del Decreto 1443:2014 el reglamento de Higiene y Seguridad Industrial se actualizó. Ver anexo 25. Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.

9. Conclusiones

El objetivo principal de la práctica empresarial en el Hotel Chicamocha se enfocaba en el diseño y actualización de la documentación aplicable en la política, organización y planificación del SG-SST bajo los lineamientos del Decreto 1443:2014. Al inicio de la práctica el cumplimiento del Hotel frente al decreto era del 14,75% y al finalizarla el desempeño fue del 41,55%.

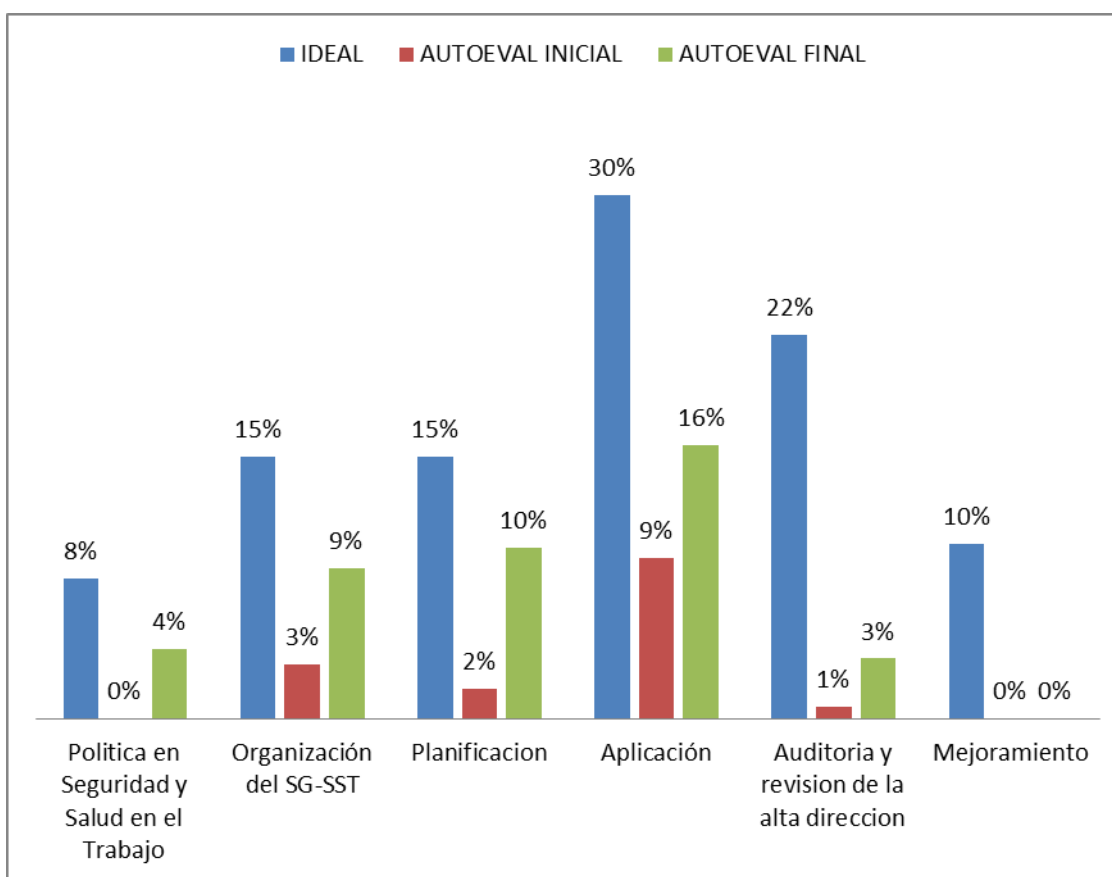


Figura 6. Porcentaje de avance por los capítulos del Decreto 1443:2014

El desarrollo de los objetivos planteados en la práctica proporcionó al Hotel Chicamocha un aumento del 26,80% frente al cumplimiento inicial.

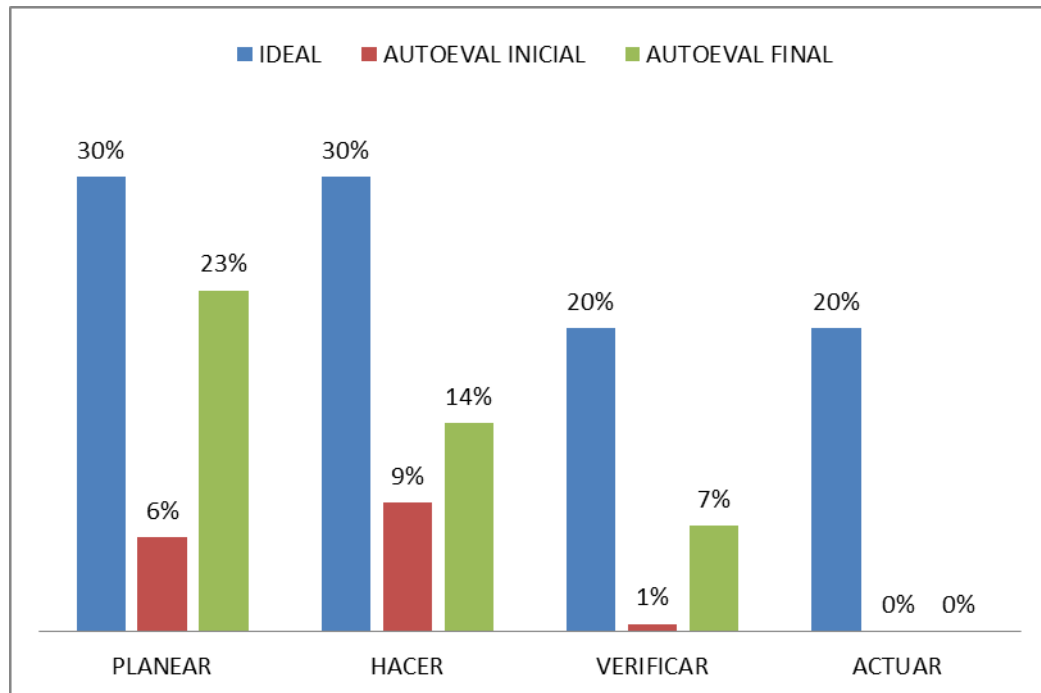


Figura 7. Porcentaje de avance en el Ciclo PHVA

El desarrollo de la práctica empresarial se enfocó en la documentación de tres capítulos del Decreto 1443:2014, política, organización y planificación del SG-SST, resultado que se evidencia en la figura 7, pues el mayor porcentaje de avance se obtuvo en la fase de planeación, con un incremento del 17% frente al resultado inicial, alcanzando un cumplimiento del 23%.

Entre las principales conclusiones se destacan:

Los resultados obtenidos, se derivaron de los siguientes avances:

- ✓ Se definió una política de SST con alcance sobre todos los centros de trabajo y todos los trabajadores, cumpliendo los requisitos exigidos por el Decreto 1443:2014. De igual forma, se establecieron objetivos en SST que dan cumplimiento a la política. Ambos documentos fueron avalados y firmados por Gerencia.

- ✓ Se asignaron y documentaron las responsabilidades específicas en SST a todos los niveles de la organización, incluida la alta dirección en los perfiles de cargo.
- ✓ Se identificaron los peligros, evaluaron y valoraron los riesgos a los que se encuentran expuestos los trabajadores sin importar su forma de contratación. Así mismo, se diseñó un procedimiento en el cual se explica la metodología para la identificación, prevención, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos.
- ✓ Se diseñó una matriz que contiene los elementos de protección personal que requiere cada cargo acorde a las actividades que realizan para mitigar el riesgo de accidentes y enfermedad laboral.
- ✓ Se diseñó un mecanismo para que los trabajadores reporten actos y condiciones inseguras en el Hotel, exponiendo sus inquietudes, ideas y aportes en SST.
- ✓ Debido a que el decreto exige a las empresas la adopción de mecanismos para la planificación del SG-SST, con el fin de ejecutarlo e implementarlo, se diseñó un plan de trabajo en el cual se identifican claramente las metas, responsabilidades, recursos y cronogramas de actividades que dan cumplimiento a los objetivos del SG-SST. Además, se diseñó un formato en el cual se puede contabilizar financieramente los recursos necesarios que dan cumplimiento al plan de trabajo propuesto.

Para la asignación monetaria a cada recurso, se realizaron cotizaciones con diferentes empresas, las cuales quedaron en manos del Hotel para su posterior compra.

- ✓ En el plan de trabajo anual, se propusieron actividades a desarrollar por el COPASST a partir de las responsabilidades que este comité tiene con el SST.
- ✓ Se definió una matriz de los requisitos legales en SST aplicable al Hotel, así como un procedimiento que permitiera la actualización de la misma con su respectiva metodología y responsables.
- ✓ Se integraron dos procedimientos del SGC al SG-SST: el procedimiento de elaboración de documentos y el procedimiento de control de documentos.
- ✓ Se actualizó el procedimiento de capacitación de personal y se diseñó un formato el cual permite realizar la programación del plan anual de capacitación y entrenamiento en SST. Acorde a las necesidades detectadas en la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos se propusieron capacitaciones y se incluyeron las que se encontraban acordadas con las ARL.
- ✓ Se creó un programa de inducción y re inducción que cobija a todo el personal independiente del tipo de contratación. Además se creó un manual de inducción y unas diapositivas en SST que apoyan el programa.
- ✓ Se solicitó a COMFENALCO y SISOCOL Cabarcas-Carreño S.A.S. el informe de condiciones de salud del personal del Hotel que contiene el compilado de los exámenes de ingreso, periódicos y de egreso de todos los trabajadores. Estos revelaron que la organización debe implementar tres sistemas de vigilancia epidemiológica, visual, osteomuscular y cardiovascular.
- ✓ Se establecieron estándares de seguridad según la actividad a desarrollar, mediante el diseño del manual de normas básicas de seguridad para trabajos en

oficinas, manipulación manual de cargas, posturas seguras de trabajo y seguridad en trabajos eléctricos.

- ✓ Se diseñó un programa para la selección y administración de elementos de protección personal. De igual forma, se creó un formato con el cual se pueda constatar la entrega de EPP y dotación.
- ✓ Se actualizó el plan de emergencias del Hotel, para ello se realizó la identificación de amenazas y análisis de vulnerabilidad, se documentaron los procedimientos operativos normalizados de emergencias y los instructivos de emergencias, así mismo se establecieron los planes y planos de evacuación de todas las instalaciones del Hotel. El plan de emergencias fue revisado por un asesor de ARL Liberty, el cual dio el aval de que éste cumplía con lo exigido por la Ley.
- ✓ Se realizó un flayer con la información más relevante del plan emergencias, para la inducción y re inducción del personal con el objeto de divulgarlo y facilitar el desenvolvimiento de los trabajadores ante una emergencia.
- ✓ Se diseñó un programa de inspecciones de seguridad planeadas, en el cual se establecen las actividades a realizar, la periodicidad y responsables. También se crearon formatos para la realización de las inspecciones en las áreas críticas del Hotel, la inspección de botiquines, gabinetes contra incendios y extintores, vehículos, verificación del usos de EPP e inspecciones de guardas de seguridad de las máquinas y herramientas de trabajo.
- ✓ Se diseñaron los indicadores de estructura, proceso y evaluación del SG-SST, así como la ficha técnica de los mismos siguiendo los lineamientos establecido en el Decreto 1443:2014.

- ✓ Se diseñó una plantilla que facilita llevar los registros estadísticos de enfermedad laboral, incidentes, accidentes de trabajo, ausentismo laboral por enfermedad del Hotel.
- ✓ Se creó el procedimiento que contiene las actividades, responsables y periodicidad de los exámenes médicos ocupacionales, de ingreso, periódicos y egreso que se debe realizar al personal del Hotel Chicamocha.
- ✓ Se creó el procedimiento y formato acta de revisión por la alta dirección abarcando los protocolos establecidos en el artículo 31 del Decreto 1443:2014.
- ✓ Se creó un procedimiento para realizar el reporte y la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, contemplando lo establecido en lo establecido en el Decreto 1530:1996 y la Resolución 1401:2007.
- ✓ La documentación diseñada y actualizada del SG-SST se codificó siguiendo los lineamientos vigentes en el Hotel Chicamocha del SGC, buscando su integración.

10. Recomendaciones

El Hotel Chicamocha por ser una empresa que cuenta con 160 empleados, tiene un plazo de 24 meses según lo establecido en el artículo 37 del Decreto 1443:2014 para realizar la transición del programa de salud ocupacional al SG-SST, este plazo vence el 31 de julio del 2016. Con el desarrollo de la práctica empresarial se logró un avance del 24,80%, obteniendo un porcentaje de implementación del 40,55%, para lograr un cumplimiento superior se recomienda lo siguiente:

- ✓ La política y los objetivos del SST deben ser compartidos al COPASST, divulgados a todos los trabajadores y publicarlos en dos lugares visibles dentro del Hotel.
- ✓ Comunicar las responsabilidades en SST a todo el personal del Hotel dejando evidencia escrita. Acorde a esto, también se debe evidenciar la rendición de cuentas de los diferentes cargos en relación con su desempeño a través del medio considerado por la Gerencia.
- ✓ Los trabajadores sin importar su forma de contratación deben conocer los peligros a los que se encuentran expuestos al realizar sus funciones.
- ✓ Ejecutar las medidas de intervención propuestas en la matriz de identificación, evaluación y valoración del riesgo, con el fin de procurar la seguridad y salud de los trabajadores.
- ✓ Entregar a cada empleado los EPP necesarios para realizar sus funciones, según lo establecido en la matriz de elementos de protección personal, así como la ficha técnica de cada EPP.
- ✓ Divulgar el procedimiento y el formato de reporte de actos y condiciones inseguras con los trabajadores del Hotel, sin importar su forma de contratación.

- ✓ La Gerencia debe revisar las actividades planteadas en el plan de trabajo anual, definir cuales se van a ejecutar y designar el presupuesto para el desarrollo e implementación del SG-SST. Asimismo, debe firmar el plan de trabajo anual y el presupuesto designado.
- ✓ El COPASST debe tener conocimiento de las actividades del plan de trabajo y del presupuesto asignado y así ejecutarlo, evidenciando las 16 horas mensuales que por Ley deben cumplir en materia de SST.
- ✓ La Gerencia debe evidenciar por medio de un acta de reunión la asignación de la persona que se responsabiliza del SG-SST. No obstante, ésta persona debe estar a la vanguardia de la oficialización del curso de 50 horas que va a emitir el Ministerio de Trabajo para aquellas personas responsables de SG-SST en las empresas.
- ✓ Realizar la evaluación de cumplimiento de la normatividad en SST aplicable al Hotel, contenida en la matriz de los requisitos legales en SST.
- ✓ Integrar las gestiones de algunos procesos organizativos comunes a los sistemas integrados teniendo en cuenta los requisitos de cada uno, como los procedimientos de control de registros, acción correctiva y preventiva, auditorías internas, compras y los formatos asociados a cada uno de ellos.
- ✓ La Gerencias debe revisar y avalar la programación del plan anual de capacitación y entrenamiento en SST. Este debe ser comunicado al COPASST para que este participe en la ejecución de las actividades.
- ✓ Ejecutar el programa de inducción y re inducción con el nuevo personal que ingrese al Hotel, así como la re inducción del personal antiguo en temas de SST.

- ✓ Evidenciar la participación de los trabajadores en los procesos de formación y capacitación, diligenciando los formatos asociados al procedimiento de capacitación de personal.
- ✓ El Hotel debe apoyarse en un especialista con licencia en SST para diseñar y ejecutar los sistemas de vigilancia epidemiológicos (SVE) detectados en los informes de condiciones de salud, SVE visual, SVE osteomuscular y SVE cardiovascular. Además, se recomienda diseñar y ejecutar el SVE psicosocial y dar cumplimiento a la resolución 2646:2008.
- ✓ Divulgar el manual de normas básicas de seguridad con los trabajadores, para que adopten los lineamientos establecidos en él.
- ✓ Ejecutar el programa de selección y administración de elementos de protección personal y utilizar el formato de entrega de EPP y dotación.
- ✓ Divulgar el plan de emergencias con todo el personal del Hotel, haciendo entrega del flyer del plan de emergencias en la inducción y re inducción.
- ✓ Ejecutar el simulacro de evacuación programado con ARL Liberty en el mes de Noviembre. Así mismo, solicitar a la ARL la evaluación del simulacro.
- ✓ El COPASST y los Jefes de Área deben ejecutar el programa de inspecciones de seguridad y los formatos asociados.
- ✓ Diligenciar los indicadores de estructura, proceso y evaluación del SG-SST, así como la plantilla para llevar control de los registros estadísticos de enfermedad laboral, incidentes, accidentes de trabajo, ausentismo laboral por enfermedad.
- ✓ Con la ayuda de un médico ocupacional crear el profesiograma de cada uno de los cargos del Hotel, para realizar los exámenes ocupacionales de manera más objetiva.

- ✓ Adoptar mecanismo que permitan la selección, evaluación y seguimiento de contratistas, así como la verificación de la afiliación de estos al sistema general de riesgos laborales y seguridad social.
- ✓ Realizar una auditoria interna teniendo en cuenta el alcance establecido en el artículo 30 del Decreto 1443:2014. Para ellos es necesario seleccionar y capacitar a los auditores internos del SG-SST con ayuda de la ARL o un ente certificador acreditado por la ONAC para tal fin.
- ✓ La Gerencia debe hacer una revisión del SG-SST como mínimo una vez al año dejando evidencia de la misma. El resultado de la revisión debe ser divulgado al COPASST y al responsable del SG-SST, quien deberá definir e implementar las acciones preventivas, correctivas y de mejora necesarias.
- ✓ Seguir los lineamientos establecidos en el procedimiento de reporte e investigación de incidentes y accidentes. Así como informar a la Gerencia sobre el ausentismo laboral generado por incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- ✓ La Gerencia debe garantizar la implementación de las acciones preventivas y correctivas derivadas de los resultados de la supervisión y medición del SG-SST, de las auditorias, de las investigaciones de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, inspecciones de seguridad y los reportes actos y condiciones inseguras.

11. Bibliografía

- Blanco, J. R. (2006). *Riesgo de Trabajo en Hoteles Cinco Estrellas* (tesis pregrado). Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata, Argentina. Recuperado de http://nulan.mdp.edu.ar/1147/1/blanco_jr.pdf
- BRITISH STANDARD. (2004). GUIDE TO OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS. *BRITISH STANDARD 8800:2004*.
- Congreso de Colombia. (2012). *Ley 1562*. Recuperado de <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/ley156211072012.pdf>
- Esquivia, O. L., Ramírez, F., & Zawady, Z. (2001). *Programa de Salud Ocupacional del Hotel Barranquilla Plaza S.A* (tesis pregrado). Universidad del Norte de Barranquilla, Barranquilla, Colombia. Recuperado de http://www.laseguridad.ws/consejo/consejo/html/cis_ccs/pdf/unorte_15.pdf
- ICONTEC. (2012). GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS Y LA VALORACIÓN DE LOS RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL. *GUIA TÉCNICA COLOMBIANA GTC 45*.
- ICONTEC. (1995). HIGIENE Y SEGURIDAD. GUÍA PARA LA CLASIFICACIÓN, REGISTRO Y ESTADÍSTICA DE ACCIDENTES DEL TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES. *NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 3701*.
- ICONTEC. (2007). SISTEMAS DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL. *NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-OHSAS 18001*.
- Los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud. (1989). *Resolución 1016*. Recuperado de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=5412>

Ministerio del Trabajo. (2014). *Decreto 1443*. Recuperado de <http://www.mintrabajo.gov.co/normatividad-julio-decretos-2014/3700-decreto-1443-del-31-de-julio-de-2014.html>

Moreno Garavito, D. M., & Osorio Ramírez, J. J. (2009). *Diseño, documentación, implementación y evaluación del sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (NTC. OHSAS 18001:2007) para la Empresa de Aseo de Bucaramanga S.A E.S.P. "EMAB"* (tesis pregrado). Universidad Industrial de Santander, Bucaramanga, Colombia. Recuperado de <http://repositorio.uis.edu.co/jspui/bitstream/123456789/5136/2/132403.pdf>

Ocampo Duque, S. V. (2014). *Documentación de la norma OHSAS 18001:2007 en el Hotel Soratama y San Simón* (tesis pregrado) . Universidad Tecnológica de Pereira,Pereira, Colombia. Recuperado de <http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/11059/4295/1/61352562O15.pdf>