

	<b>GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS</b>	<b>Código</b>	FO-SB- 12/v0
	<b>ESQUEMA HOJA DE RESUMEN</b>	<b>Página</b>	<b>1/1</b>

**RESUMEN TRABAJO DE GRADO**

**AUTOR(ES):**

**NOMBRE(S):** DIANA CAROLINA      **APELLIDOS:** GÓMEZ GÓMEZ

**NOMBRE(S):** DIANA KATHERINE      **APELLIDOS:** GUTIÉRREZ MONTES

**FACULTAD:** INGENIERIA

**PLAN DE ESTUDIOS:** INGENIERÍA INDUSTRIAL

**DIRECTOR:**

**NOMBRE(S):** BLANCA JOHANNA      **APELLIDOS:** PÉREZ FERNÁNDEZ

**TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS):** PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO AL DECRETO 1072 DE 2015 (CAPÍTULO 6) EN EL RESTAURANTE ANTIGUA COCINA UBICADO EN LA CIUDAD DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

**RESUMEN**

El proyecto de investigación tiene como finalidad planificar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 1072 del 2015 (capítulo 6) en el Restaurante Antigua Cocina, ubicado en la ciudad de San José de Cúcuta. Para ello, se elabora una investigación descriptiva la cual comprende la descripción, registro, análisis e interpretaciones la naturaleza actual, y la composición o proceso de los fenómenos. En los resultados se desarrolla la evaluación inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a través de la Tabla de Valores y Calificación de Estándares Mínimos del SG-SST. Seguidamente, se desarrollará la identificación de los peligros, evaluación y valoración de los riesgos a través de la Guía Técnica Colombiana GTC-45 del 2012. Se establece la política y objetivos de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Finalmente, se diseña un plan de trabajo anual para el Restaurante Antigua Cocina.

**PALABRAS CLAVE:** Sistemas de gestión, seguridad, salud, plan de trabajo.

**CARACTERÍSTICAS:**

**PÁGINAS:** 110      **PLANOS:**             **ILUSTRACIONES:**             **CD ROOM:** 1

<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>
Equipo Operativo del Proceso	Comité de Calidad	Comité de Calidad
<b>Fecha</b> 24/10/2014	<b>Fecha</b> 05/12/2014	<b>Fecha</b> 05/12/2014

COPIA NO CONTROLADA

PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL  
TRABAJO DE ACUERDO AL DECRETO 1072 DE 2015 (CAPÍTULO 6) EN EL  
RESTAURANTE ANTIGUA COCINA UBICADO EN LA CIUDAD DE SAN JOSÉ DE  
CÚCUTA

DIANA CAROLINA GÓMEZ GÓMEZ  
DIANA KATHERINE GUTIÉRREZ MONTES

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA INDUSTRIAL  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2017

PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL  
TRABAJO DE ACUERDO AL DECRETO 1072 DE 2015 (CAPÍTULO 6) EN EL  
RESTAURANTE ANTIGUA COCINA UBICADO EN LA CIUDAD DE SAN JOSÉ DE  
CÚCUTA

DIANA CAROLINA GÓMEZ GÓMEZ  
DIANA KATHERINE GUTIÉRREZ MONTES

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de

Ingeniero Industrial

Directora

BLANCA JOHANNA PÉREZ FERNÁNDEZ

Ingeniero Industrial

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE INGENIERÍA

PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2017

## ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: Diciembre, 11 del 2017  
HORA: 05:00 P.M  
LUGAR: CREAD SALA DE FOTOGRAFIA  
PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERIA INDUSTRIAL

Título de la Tesis: "PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO AL DECRETO 1072 DE 2015 (CAPÍTULO 6) EN EL RESTAURANTE ANTIGUA COCINA UBICADA EN LA CIUDAD DE SAN JOSE DE CÚCUTA."

Jurados: **Ing. RUTH REYES VILLALBA**  
**Ing. JUAN CARLOS BERMUDEZ CARRILLO**  
**Lic. ANA MILENA GÓMEZ SOTO**

Director: Ing. BLANCA JOHANNA PEREZ FERNÁNDEZ


Nombre del estudiante	Código	Calificación	
		Letra	Número
DIANA CAROLINA GÓMEZ GÓMEZ	1190641	CUATRO, DOS	4.2
DIANA KATHERINE GUTIÉRREZ MONTES	1190630	CUATRO, DOS	4.2

**APROBADA**

  
Ing. RUTH REYES VILLALBA

  
Ing. JUAN CARLOS BERMUDEZ CARRILLO

  
Lic. ANA MILENA GÓMEZ SOTO

  
Vo.Bo. RAQUEL IRENE LAGUADO RAMÍREZ  
Coordinadora Comité Curricular  
Ingeniería Industrial

## Contenido

	<b>pág.</b>
Introducción	14
1. Problema	16
1.1 Título	16
1.2 Planteamiento del Problema	16
1.3 Formulación del Problema	17
1.4 Justificación	17
1.4.1 A nivel de la empresa	17
1.4.2 A nivel del estudiante	17
1.5 Objetivos	17
1.5.1 Objetivo general	17
1.5.3 Objetivos específicos	18
1.6 Alcances y Limitaciones	18
1.6.1 Alcances	18
1.6.2 Limitaciones	18
2. Marco Referencial	19
2.1 Antecedentes	19
2.2 Marco Contextual	24
2.3 Marco Teórico	25
2.3.1 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)	26
2.3.2 Planificación del SG-SST	27
2.3.3 Evaluación inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
SG-SST	28

2.3.4	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	30
2.3.4.1	Evaluación de los riesgos	30
2.3.4.2	Determinación del nivel de consecuencias	33
2.3.3.3	Determinacion del nivel de riesgo	34
2.3.4.4	Significado del nivel de Riesgo	34
2.3.5	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	35
2.3.6	Objetivos de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)	36
2.3.7	Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	37
2.3.8	Plan de Trabajo Anual en SST	38
2.4	Marco Conceptual	38
2.5	Marco Legal	40
3.	Diseño Metodológico	42
3.1	Tipo de Investigación	42
3.2	Población y Muestra	42
3.2.1	Población	42
3.2.2	Muestra	43
3.3	Instrumentos o Técnicas para la Recolección de la Información	43
3.3.1	Fuentes primarias	43
3.3.2	Fuentes secundarias	43
3.4	Análisis de la Información	44
4.	Planificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante Antigua Cocina	45
4.1.	Evaluación inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a través de la Tabla de Valores y Calificación de Estándares Mínimos del SG-SST	45

4.1.1. Analizar y verificar el cumplimiento de la empresa de acuerdo a los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales	45
4.1.1.1 Presentación de los resultados de la entrevista estructurada	46
4.1.1.2 Interpretación resultados entrevista estructurada	53
4.1.2 Tabla de valoración y calificación de Estándares Mínimos del SG-SST suministrada por la Resolución 1111 de 2017, con la cual se evaluarán los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	54
4.1.3 Análisis de los resultados de la Evaluación Inicial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	56
4.2 Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos del Restaurante Antigua Cocina, Basada en la Guía Técnica Colombiana GTC-45 del 2012	57
4.2.1 Identificación de peligros en las diferentes áreas del Restaurante Antigua Cocina	59
4.2.1.1. Identificar los peligros	59
4.2.1.2 Identificar los controles existentes	59
4.2.1.3 Valorar el riesgo	60
4.2.1.4 Análisis de resultados de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	60
4.2.1.6 Medias de intervención	66
4.3 Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para el Restaurante Antigua Cocina	66
4.3.1 Política de seguridad y salud en el trabajo	66
4.3.2 objetivos de la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)	68

4.4. Plan de Trabajo Anual	70
4.4.1 Estructura del formato para el plan de trabajo anual	71
4.4.2 Elaboración y aprobación del plan de trabajo anual del SG-SST	72
5. Conclusiones	73
6. Recomendaciones	75
Referencias Bibliográficas	77
Anexos	80