

**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON LA COMUNIDAD  
EN TIEMPOS DE COVID19**

**JULIO CESAR OVIEDO P.  
MARIA TERESA MEDINA Q.  
CRISTHIAN ANDRES HOYOS R.**

**ALIMENTOS TANTE S.A.S**

**SANTIAGO DE CALI ABRIL DE 2.022**

## TABLA DE CONTENIDO

Pág.

1.	RESUMEN-----	5
2.	INTRODUCCIÓN-----	6
1.	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA-----	7
2.	JUSTIFICACION-----	10
3.	OBJETIVO GENERAL-----	12
4.1	Objetivos Específicos-----	12
4.	MARCO CONTEXTUAL-----	12
5.1	Contextualización Riesgo Y Actividad Económica De La Empresa-----	13
5.2	Ubicación Geográfica-----	13
5.3	Actividad Económica-----	14
5.4	Historia-----	14
5.5	Reconocimientos-----	15
5.6	Productos-----	15
5.7	Planta De Producción:-----	16
5.8	Estructura Organizacional-----	17
5.	METODOLOGIA-----	18
6.1	Naturaleza de la investigación:-----	18
6.1.1	Enfoque-----	18
6.1.2	Tipo de estudio-----	18
6.	DESCRIPCION DEL PROYECTO-----	19
7.1	Instrumentos y técnicas de recolección de información-----	19
7.1.1	Descripción del Objetivo específico no 1.-----	19
7.1.2	Descripción del Objetivo específico no 2.-----	19
7.1.3	Descripción del Objetivo específico no 3.-----	20
7.	PRESENTACION DE RESULTADOS-----	21
8.1	Resultados del Objetivo específico no 1.-----	21
8.2	Resultados del Objetivo específico no 2.-----	24

8.3 Objetivo específico no 3.	26
8. DOCUMENTACIÓN, SOCIALIZACIÓN E INTERVENCIÓN	28
9. CONCLUSIONES	29
10. GLOSARIO	30
11. BIBLIOGRAFÍA	32
12. AGRADECIMIENTOS	33

## **Anexos**

- Anexo 1.** Brochure Delicias al Paladar.
- Anexo 2.** Brochure PHD Aromas y Sabores en casa.
- Anexo 3.** Brochure placer de un rico bocado.
- Anexo 4.** Registró Fotográfico planta de producción.
- Anexo 5.** Presentación Alimentos Tante S.A.S – Estructura empresarial
- Anexo 6.** Filosofía de Alimentos Tante S.A.S
- Anexo 7.** Visual de la plataforma Dropbox.
- Anexo 8.** Matriz de identificación de peligros evaluación y valoración de riesgos y determinación de controles.
- Anexo 9.** Registro INVIMA Alimentos Tante Producción de Galletas.
- Anexo 10.** Registro INVIMA Alimentos Tante Productos de Hojaldre.
- Anexo 11** Acta de Inspección INVIMA octubre de 2020.
- Anexo 11.1** Rotulado General Alimentos Tante 10-20.
- Anexo 12** Aval Protocolo de Bioseguridad por ARL Colmena año 2020
- Anexo 12.1** Aval Protocolo de Bioseguridad por ARL Colmena año 2020 página 2
- Anexo 13** Acta visita alcaldía año 2020 página 1
- Anexo 13.1** Acta visita alcaldía año 2020 página 2
- Anexo 13.2** Acta visita alcaldía año 2020 página 3
- Anexo 14** Protocolo de Bioseguridad Alimentos Tante S.A.S 2022
- Anexo 15** Acta #1 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-03/02/2021
- Anexo 16** Acta #2 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-10/02/2021
- Anexo 17** Acta #3 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-17/02/2021
- Anexo 18** Acta #4 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-24/02/2021
- Anexo 19.** Reporte de Resultados de Autoevaluación ante Ministerio de Trabajo año 2021
- Anexo 20.** Informe del Reporte de Resultados de Autoevaluación ante ARL Colmena año 2021

**Anexo 8.** Matriz de identificación de peligros evaluación y valoración de riesgos y determinación de controles a de manera manual.

**Anexo 21.** FTSST01 Plan trabajo SGSST 2021.

**Anexo 22.** Certificado de accidentalidad año 2021 ARL Colmena.

**Anexo 23** Taller ConSentido presentación.

**Anexo 24** Informe Coomeva impacto de los talleres.

**Anexo 25** Informe taller ConSentido.

**Anexo 26** Video tallerconSentido.

**Anexo 27** Informe Taller familiar hágalo usted mismo

**Anexo 28** Resumen taller ConSentido

**Anexo 29** Comentarios en redes sociales

## **1. RESUMEN**

### **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON LA COMUNIDAD EN TIEMPOS DE COVID19**

Alimentos Tante S.A.S. ha dispuesto la metodología de trabajar el SG-SST, el cual es uno de los cambios traídos por el Ministerio de Trabajo en su Decreto 1072 de 2015, y la Resolución 0312 de 2019, Ministerio de Salud por medio de la Resolución 666 de 2020, Resolución 777 de 2021, sin embargo, la empresa mediante la utilización de la plataforma Colmena Auto gestionable, viene desarrollando el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo y demás herramientas oportunas, utilizando los espacios de almacenamiento que hay en los diferentes módulos y la información que se genera para implementar medidas preventivas al interior de la empresa. La gerencia de Alimentos Tante S.A.S, tiene claridad que a través del uso y aprovechamiento de la plataforma han realizado la gestión de sus peligros, riesgos y salvaguardando la información necesaria para este proceso interno de Alimentos Tante S.A.S.

Para lograr óptimos resultados acorde a la actividad que desarrolla Alimentos Tante S.A.S. se determinó implementar paralelo al SG-SST, un Sistema de Aseguramiento de la

Calidad, el cual involucra algunos aspectos de Seguridad Industrial y Salud en el Trabajo para otorgar al consumidor productos de calidad e ir un poco más allá del cumplimiento de los estándares mínimos que le corresponden por ley, por lo tanto se enfoca en desarrollar actividades para gestionar los 60 requisitos que exige la Resolución 0312 de 2019, aunque no sean aplicables a la empresa, pero teniendo la certeza de que cada requisito aporta más aun a su Sistema De Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

En nuestro medio en muchas empresas, en especial en las micro y las pymes, no se da mucha importancia a la organización empresarial y a la Seguridad y Salud de sus trabajadores, en Alimentos Tante S.A.S, se puede observar la inversión en recursos monetarios, en esfuerzos físicos y humanos para la implementación de sus Sistemas de Seguridad y Salud en el trabajo al igual que el Aseguramiento de la Calidad de sus productos.

## **2. INTRODUCCIÓN**

Alimentos Tante S.A.S. en una microempresa que se dedica a la elaboración, procesamiento, empaque y transporte de alimentos de panadería, pastelería, galletería y talleres educativos que ha tenido la oportunidad de trabajar el SG-SST en la plataforma de Colmena gestión en su versión AUTOGESTIONABLE, donde se apropia de ella, obteniendo grandes resultados en la gestión de los riesgos empresariales.

La herramienta ha sido explorada en su totalidad, se hace uso de la misma como parte de la integración del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo definido bajo los lineamientos del Decreto 1072 de 2015 y los Estándares Mínimos de la Resolución 0312 de 2019, a través de apoyos tecnológicos de fácil manejo, con grandes beneficios que se dan conocer en el proyecto de Premio líderes.

Alimentos Tante S.A.S. ha dispuesto la metodología de trabajar el SG-SST, mediante la utilización de la plataforma y para ello el Diseñador de Alegres Sabores, viene documentando el sistema, utilizando los espacios de almacenamiento que hay en los diferentes módulos; La

Gerencia de la empresa, tiene claridad que a través del uso y aprovechamiento de la plataforma han realizado la gestión de sus peligros y riesgos.

Alimentos Tante también Dentro de sus procesos implementa el Sistema de Aseguramiento de la Calidad que consiste en controlar y asegurar todas las etapas de la elaboración de los alimentos, con enfoque el cual es preventivo desde la recepción de materias primas e insumos hasta la distribución de los productos terminados. Este sistema se ha diseñado e implementado desde hace 15 años en la empresa, articulándolo con el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo con el fin de brindar productos saludables al consumidor, brindando ambientes de trabajo seguro a sus colaboradores y manteniendo la implementación y el mejoramiento continuo de estos sistemas

## **1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Alimentos Tante S.A.S. es una microempresa-pyme colombiana que se dedica a la elaboración y distribución de alimentos de panadería, pastelería, galletería y talleres formativos educativos. Los nuevos requerimientos legislativos relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo han generado cambios para las empresas del sector micro y pymes que les permite tener mayores oportunidades competitivas con el apoyo en la gestión de los riesgos teniendo en cuenta que los recursos para las micro y pymes son limitados para el cumplimiento de 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”<sup>1</sup>.

Alimentos Tante S.A.S. ha visualizado la oportunidad de trabajar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST a través del modelo de negocio GIRE que tiene Colmena Seguros, el cual permite llevar de manera contextualizada a la empresa la

documentación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Paralelo a esto la empresa desarrolla de manera simultánea el Sistema de Aseguramiento de la Calidad para brindar al consumidor productos saludables<sup>2-3</sup>.

Durante todo el año 2020 el mundo entero y por supuesto todas las organizaciones y empresas se vieron afectadas por la emergencia sanitaria del virus SARS – Covid 19, generando grandes repercusiones en su quehacer diario. Alimentos Tante se vio afectada de manera directa, significativa y con resultados económicos negativos, ya que la mayoría de sus clientes (cafeterías de colegios y universidades) se vieron obligados a suspender sus operaciones. Esta situación casi obliga a cerrar sus operaciones, sin embargo, su compromiso con los empleados, otros clientes y la comunidad fue el factor determinante para continuar su crecimiento y desarrollo empresarial.

Para Alimentos Tante fue necesario y de manera muy rápida buscar otras fuentes de operación y por supuesto de ingresos para poder mantenerse en el mercado. Dicha situación fue difícil y contrario a lo que muchos esperaban tomo la decisión de innovar en una nueva línea de alegría que, en lugar de buscar resultados económicos inmediatos, buscando generar espacios de alegría y compartir familiar.

Si Alimentos Tante inicio el proceso de los talleres familiares “hágalo usted mismo” que tienen como objetivo facilitar el bienestar ya no de los empleados sino de la comunidad o familias que participan de ello.

Cada domingo se comparte-enseña una delicia de repostería o de sal de manera didáctica, agradable y en compañía de la familia. Los talleres se realizan de manera virtual aprovechando la tecnología existente en el mercado y las redes sociales como medio de comunicación y publicidad. La participación en los talleres no tiene costo alguno y la mayor recompensa son las sonrisas, la satisfacción y los espacios que se comparten en familia alrededor de la delicia preparada por cada participante.



En cada taller además de la oportunidad de aprender nuevos conocimientos, herramientas y técnicas culinarias, se refuerza la seguridad y calidad como elementos indispensables para unos resultados satisfactorios.

Las organizaciones han diseñado la información documental relacionada con la Seguridad y Salud en el Trabajo, implementándolo durante el año 2020, adicional a esto se presenta un periodo de retroceso productivo y económico a nivel mundial causado por la emergencia sanitaria del virus SARS-Covid19. En donde se obligó el cese de actividades de algunos sectores empresariales dando como resultado un impacto negativo en la continuidad de las empresas, afrontando esta nueva realidad Alimentos Tante S.A.S se ve afectado por las medidas de confinamiento ya que las escuelas, universidades son cerradas hasta nuevas órdenes Nacionales, este sector siendo su principal nicho de mercado, es determinante para que la empresa pueda subsistir en el mercado, sin embargo Alimentos Tante S.A.S, toma la decisión de innovar frente esta situación del año 2020 presentando sus talleres educativos los cuales pretenden fomentar la unión familiar, conocimientos en cocina, calidad y seguridad y salud en el trabajo durante la ejecución de sus talleres.

Brindando a las personas que toman este tipo de actividades, principios, valores y momentos de felicidad, para ser más llevadero los momentos de incertidumbre, miedo y confusión, ya que con cada taller impartido cada persona adquiere nuevos conocimientos, para preparar en sus hogares alimentos que permitan la unión familiar y las medidas de prevención en la preparación de los mismos, dando la oportunidad a Alimentos Tante S.A.S, la continuidad de sus operaciones sin importar las adversidades que se presentaron.

- 
1. Resolución Número 0312 del 13 de febrero del 2019 por la cual se definen los Estándares mínimos del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
  2. Resolución 5109 DE 2005 Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
  3. Resolución 2674 DE 2013 Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos de notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública.

## **2. JUSTIFICACION**

El Ministerio de Trabajo en Colombia y Ministerio de Salud han generado grandes cambios en la legislación del país, durante la emergencia sanitaria lo cual ha conllevado a las empresas a generar dichas transformaciones al interior de ellas de manera oportuna.

Alimentos Tante S.A.S. ha dispuesto la metodología de trabajar el SG-SST, el cual es uno de los cambios traídos por el Ministerio de Trabajo en su Decreto 1072 de 2015, y la Resolución 0312 de 2019, Ministerio de Salud por medio de la Resolución 666 de 2020, Resolución 777 de 2021, sin embargo, la empresa mediante la utilización de la plataforma Colmena Auto gestionable, viene desarrollando el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo y demás herramientas oportunas, utilizando los espacios de almacenamiento que hay en los diferentes módulos y la información que se genera para implementar medidas preventivas al interior de la empresa. La gerencia de Alimentos Tante S.A.S, tiene claridad que a través del uso y aprovechamiento de la plataforma han realizado la gestión de sus peligros, riesgos y salvaguardando la información necesaria para este proceso interno de Alimentos Tante S.A.S.

Para lograr óptimos resultados acorde a la actividad que desarrolla Alimentos Tante S.A.S. se determinó implementar paralelo al SG-SST, un Sistema de Aseguramiento de la Calidad, el cual involucra algunos aspectos de Seguridad Industrial y Salud en el Trabajo para otorgar al consumidor productos de calidad e ir un poco más allá del cumplimiento de los estándares mínimos que le corresponden por ley, por lo tanto se enfoca en desarrollar actividades para gestionar los 60 requisitos que exige la Resolución 0312 de 2019, aunque no sean aplicables a la empresa, pero teniendo la certeza de que cada requisito aporta más aun a su Sistema De Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

En nuestro medio en muchas empresas, en especial en las micro y las pymes, no se da mucha importancia a la organización empresarial y a la Seguridad y Salud de sus trabajadores, en Alimentos Tante S.A.S, se puede observar la inversión en recursos monetarios, en esfuerzos físicos y humanos para la implementación de sus Sistemas de

Seguridad y Salud en el trabajo al igual que el Aseguramiento de la Calidad de sus productos.

### **3. OBJETIVO GENERAL**

Mantener, Mejorar y Transcender las estrategias de gestión en Seguridad y Salud en el trabajo al interior de la empresa y con la sociedad, a través del cumplimiento de requisitos normativos con el fin de asegurar la calidad de los productos, contribuyendo con el bienestar laboral de las personas que trabajan para Alimentos Tante S.A.S. y la comunidad.

#### **4.1 Objetivos Específicos**

- ❖ Implementar estrategias de gestión para los requisitos internos y externos de la empresa, con el fin de mejorar el bienestar laboral de los colaboradores.
  
- ❖ Realizar la gestión efectiva de los riesgos laborales a través de la herramienta Colmena Gestión versión auto gestionable para empresas pymes.
  
- ❖ Transcender los conocimientos que se han fortalecido durante el tiempo y complementan al Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad y Salud en el Trabajo, con las personas y la comunidad que hacen parte del desarrollo de la actividad económica de Alimentos Tante S.A.S

### **4. MARCO CONTEXTUAL**

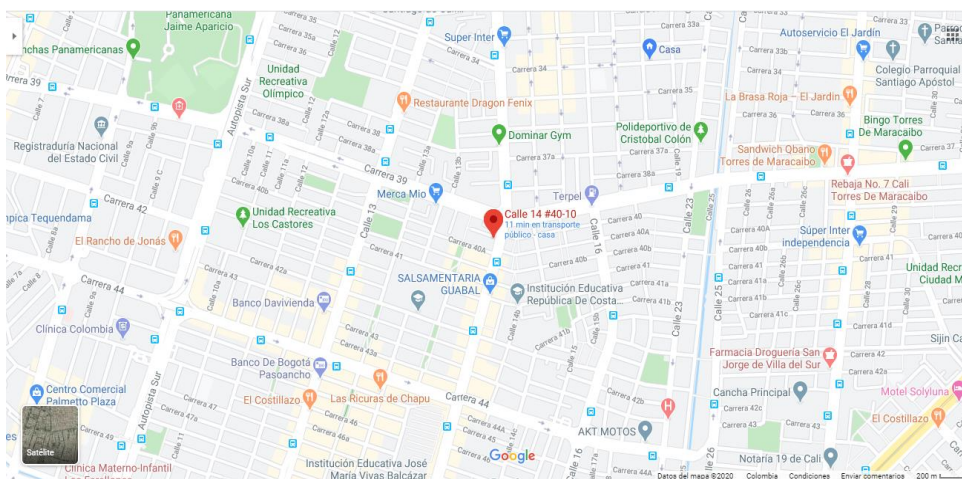
## 5.1 Contextualización Riesgo Y Actividad Económica De La Empresa

Nombre de la empresa	NIT	Dirección	Teléfono	Sucursales
ALIMENTOS TANTE S.A.S	900514459-8	Calle 14 No. 40-10 Barrio Guabal Cali	3359932 - 3207215454	No tiene

ARL	Afiliación No	Actividad Económica	Clase Riesgo asignado	Código de la Actividad Económica
Colmena	98945	1081	3	1081

**Nota:** La Clase o tipo de Riesgo y el Código de la Actividad Económica son de acuerdo con el decreto 1607.

## 5.2 Ubicación Geográfica



### **5.3 Actividad Económica**

ALIMENTOS TANTE S.A.S. Tiene como actividad principal la siguiente:

Fabricación, comercialización y distribución de productos alimenticios (panadería, pastelería en hojaldre y galletería)

Categoría De Inscripción: Empresa Pyme Líder en prevención.

Área Temática: Uso de la informática como herramienta para la prevención de riesgos laborales.

Palabras Clave: Calidad, Seguridad, Bienestar, Gestión, Sociedad, Personas, Mejora

### **5.4 Historia**

Alimentos Tante S.A.S, es constituida hace más de 15 años con el objetivo de contribuir a la salud de las personas a través de la producción de alimentos sanos que a su vez generen bienestar y satisfacción en las personas.

La producción de alimentos se hace a partir de la utilización de materias primas pertinentes, un adecuado y estandarizado proceso de fabricación y una oportuna distribución que garantiza la entrega fresca de cada uno de los productos de acuerdo a los requerimientos del cliente.

Alimentos Tante S.A.S, es una empresa vallecaucana con tres líneas de producción: panadería, pastelería y galletería, cuyos productos son comercializados principalmente en cafeterías de instituciones educativas y cadenas de supermercados principalmente.

El desarrollo de fórmulas propias, la innovación y la producción de acuerdo a la medida, al igual que el cumplimiento de las normas legales son una de las principales características de la empresa, lo cual ha generado contar con un abanico amplio de clientes reconocidos que están en el mismo sector alimenticio.

En resumen, Alimentos Tante S.A.S, es una empresa de gente positiva que produce alimentos deliciosos para complacer el paladar de las personas.

## **5.5 Reconocimientos**

Alimentos Tante S.A.S, ha tenido varios a través de su historia que son producto de su constante deseo de crecimiento, desarrollo e innovación para satisfacer las necesidades cada vez mayores de cada grupo de clientes:

Los reconocimientos son:

- “Buena esa Vallecaucano” del año 2.001,
- Emprendedores en Acción de la Cámara de Comercio de Cali en junio del 2.010
- Programa al día del banco wwb del año 2.014
- Mujeres emprendedoras del banco WWB del año 2.015
- Diciembre de 2.019 fue seleccionada por la Secretaria de Desarrollo Económico de la Alcaldía de Cali, como una de las 30 empresas modelo de emprendimiento.
- Nominación premio Lideres año 2021 en la categoría prevención a nivel nacional.

## **5.6 Productos**

Alimentos Tante S.A.S, cuenta con cuatro líneas de alegría:

1. Aromas y sabores en casa que permite que cada persona disponga en su hogar el placer de disfrutar de una delicia recién horneada y que el aroma y frescura invadan el compartir en la mesa.

2. Delicias al paladar son galletas de tradición cuyo deleite y sabor permanecen en el gusto y sabor de quienes las deleitan.

3. Placer de un rico bocado permite contar en su negocio con un abanico de productos recién horneados que seducen y encantan el paladar de los comensales.

4. Talleres familiares y empresariales, los primeros buscar facilitar espacios de alegría y compartir familiar a través del aprendizaje y elaboración de una delicia alimenticia y los segundos tienen como objetivo fomentar y reforzar principios y valores empresariales ya que estos están focalizados a grupos de personas que pertenecen a una empresa que facilita estos espacios virtuales como reconocimiento a las personas como protagonistas de los procesos empresariales.

**Ver Anexo 1.** Brochure Delicias al Paladar.

**Ver Anexo 2.** Brochure PHD Aromas y Sabores en casa.

**Ver Anexo 3.** Brochure placer de un rico bocado.

Cada una de las líneas de tiene productos y clientes diferentes, lo que ha generado desarrollar diversas estrategias con el fin de satisfacer las necesidades específicas de cada grupo objetivo.

## **5.7 Planta De Producción:**



Alimentos Tante S.A.S. cuenta con una planta de producción que cumple con todos los estándares sanitarios y de calidad exigidos en la Resolución 2674 DE 2013. Esta planta es fruto del crecimiento de la empresa a través de los años.

Están definidas claramente las áreas propias de producción, materias primas, administración entre otros.

**Ver anexo 4.** Registró Fotográfico planta de producción.

## **5.8 Estructura Organizacional**

A pesar de ser una Pyme, la empresa cuenta con todas las áreas pertinentes para el logro de los objetivos en cada una de las áreas, las personas que hacen parte de su estructura son informadas de la filosofía de Alimentos Tante S.A.S, en donde se destacan sus valores, creencias y acciones.

Dentro de sus valores corporativos los cuales son un pilar para una adecuada convivencia priman el respeto, el derecho a equivocarse, la transparencia, la autonomía de cada individuo, y la responsabilidad social.

En sus creencias primero se encuentran las personas, la familia, las empresas nacionales, Colombia y las instituciones gubernamentales, ya que esto permite el desarrollo de una sociedad equitativa, con enfoque positivo para generar un bienestar a cada persona que tenga contacto con el grupo de trabajo que hace parte de Alimentos Tante S.A.S.

Su planta de personal fija la componen 3 personas, dos en el área de producción y una en el área administrativa y comercial. Para las demás áreas cuenta con profesionales y personas especializadas que prestan servicio permanente para el cumplimiento de sus objetivos,

- Contadora para el desarrollo del área contable y tributaria.
- Ingeniero de alimentos para liderar el programa de aseguramiento de la calidad.
- Ingeniero para liderar el Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo
- Contratistas para la entrega de los pedidos a los clientes

**Anexo 5.** Presentación Alimentos Tante S.A.S – Estructura empresarial

**Anexo 6.** Filosofía de Alimentos Tante S.A.S

## **5. METODOLOGIA**

### **6.1 Naturaleza de la investigación:**

#### 6.1.1 Enfoque

Este proyecto tiene un enfoque cualitativo de acuerdo a su definición: “Tiene como objetivo la descripción de cualidades de un fenómeno que busca un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad”. Por lo tanto, se realizó un análisis de la información basado en la legislación, su descripción, la interacción en la dinámica dentro de la empresa y se analizan las implicaciones legales y laborales que genera a la empresa, trabajadores y partes interesadas.

#### 6.1.2 Tipo de estudio

El tipo de estudio, está definido como descriptivo: “Tiene como propósito recolectar información sin manipularla, describe situaciones y eventos del mundo tal cual es”; debido a que se estudia una situación en su condición natural cuyo propósito será determinar la relación que existe entre los cambios en la legislación y la gestión efectiva de los riesgos laborales presentes en la empresa Alimentos Tante S.A.S.

## 6. DESCRIPCION DEL PROYECTO

### 7.1 Instrumentos y técnicas de recolección de información

#### 7.1.1 Descripción del Objetivo específico no 1.

❖ ***Implementar estrategias de gestión para los requisitos internos y externos de la empresa, con el fin de mejorar el bienestar laboral de los colaboradores.***

Para lograr este objetivo la empresa realizó la instalación de la plataforma a través de la página web de la ARL Colmena Seguros, atendió los canales de atención virtual, asesor telefónico y presencial, de igual manera se decidió usar la plataforma Dropbox para salvaguardar información de sus otros procesos internos.

**Anexo 7.** Visual de la plataforma Dropbox.

#### 7.1.2 Descripción del Objetivo específico no 2.

❖ ***Realizar la gestión efectiva de los riesgos laborales a través de la herramienta Colmena Gestión versión autogestionable para empresas pymes.***

Este objetivo fue trabajado por la empresa realizando la aplicación de cada uno de los módulos de forma consecutiva, buscando la funcionalidad de cada uno como una oportunidad para la gestión de los riesgos, que le permitiera a la empresa lograr avanzar en el SG-SST.

**Ver anexo 8.** Matriz de identificación de peligros evaluación y valoración de riesgos y determinación de controles.

7.1.3 Descripción del Objetivo específico no 3.

**❖ *Transcender los conocimientos que se han fortalecido durante el tiempo y complementan al sistema de gestión de calidad y seguridad y salud en el trabajo, con las personas y la comunidad que hacen parte del desarrollo de la actividad económica de Alimentos Tante S.A.S.***

Para el logro de este objetivo Alimentos Tante S.A.S, realiza intervención constante para el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para ejercer actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, entre otros requisitos), y Resolución 5109 de 2005 (Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano), por lo tanto, esta intervención se complementa con las actas de visita emitidas por medio del INVIMA los cuales emiten conceptos sanitarios favorables, para Alimentos Tante S.A.S, que permiten a la compañía establecer planes de mejoramiento constante.

Alimentos Tante S.A.S. cuenta con los registros pertinentes para el que hacer de sus actividades emitidos por el INVIMA de la siguiente manera:

Resolución 2013010999 del 30 de abril de 2.013 por medio de la cual se concede registro sanitario No. RSAV11I22113 para la fabricación y venta de diferentes tipos de galletas con una vigencia de 10 años, es decir hasta el año 2.023

Resolución No. 2016050671 del 1 de diciembre de 2.016 por medio de la cual se concede una notificación sanitaria de alimentos (bajo riesgo) para la fabricación y venta de productos de hojaldre y panadería con una vigencia de 10 años, es decir hasta el año 2.026

**Ver Anexo 9.** Registro INVIMA Alimentos Tante Producción de Galletas.

**Ver Anexo 10.** Registro INVIMA Alimentos Tante Productos de Hojaldre.

## **7. PRESENTACION DE RESULTADOS**

Con este proyecto se ha logrado contribuir a mejorar la seguridad de todos los colaboradores, clientes, visitantes y la sociedad que tienen contacto con la compañía, los cuales se ven obligados a cumplir con las políticas, normas, estándares de seguridad y reglamentos de ALIMENTOS TANTE S.A.S. enfocado al cuidado del bienestar laboral de sus empleados.

El objetivo de la compañía no es solo cumplir con lo mínimo que exige la normatividad colombiana referente al sistema general de riesgos laborales. Su mayor interés es brindar a sus empleados ambientes de trabajo seguros, contando con los recursos que cuenta la compañía a su alcance, como una empresa catalogada en el sector económico como microempresa.

Como parte del proceso de ALIMENTOS TANTE S.A.S. se viene implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y el Aseguramiento de la Calidad de sus productos implementando buenas prácticas de manufactura (BPM), lo cual se ha documentado desde años anteriores.

### **8.1 Resultados del Objetivo específico no 1.**

***Implementar estrategias de gestión para los requisitos internos y externos de la empresa, con el fin de mejorar el bienestar laboral de los colaboradores.***

ALIMENTOS TANTE S.A.S, conto con el apoyo de la ARL Colmena para el uso de la plataforma a través de la página web de la ARL Colmena Seguros, en donde se contó con el acompañamiento y la atención por medio del canal virtual, asesor telefónico y presencial, como parte de la inducción realizada por la Administradora de riesgos Laborales. De igual manera la empresa decidió contar con la plataforma Dropbox para guardar otro tipo de documentos de su Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo y del Aseguramiento de la Calidad.

La compañía da cumplimiento a los requisitos legales según lo establecido en la resolución 0312/2019, la cual establece los lineamientos mínimos del SG-SST. Pero el interés de Alimentos Tante S.A.S. no es solo es dar un cumplimiento legal al ministerio de trabajo si no que su compromiso es por el bienestar laboral de sus trabajadores. El enfoque que realiza la empresa, es la prevención de los riesgos y/o peligros potenciales para evitar accidentes y enfermedades laborales en cumplimiento de los requisitos legales a nivel nacional.

Adicional a esto la empresa cuenta con una adecuada identificación de las necesidades para el cumplimiento de los requisitos sanitarios para la elaboración de los productos en Alimentos Tante S.A.S. La verificación de los mismos la realiza el INVIMA - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - quien es el ente oficial con autonomía para el desarrollo de sus funciones. Dicho ente ha visitado de manera regular a la empresa, realizando su última visita en octubre del año 2020 dando como resultado un porcentaje de 87%, cuya interpretación es **FAVORABLE**.

### **Ver Anexos**

**Anexo 11** Acta de Inspección INVIMA octubre de 2020.

**Anexo 11.1** Rotulado General Alimentos Tante 10-20.

Durante el año 2020 en el transcurso de la emergencia sanitaria, la empresa inicia con el desarrollo de las medidas preventivas frente al Covid19, en donde implementa acciones

recomendadas por el Ministerio de Salud, guiándose con la resolución 666 de 2020, durante este periodo la alcaldía de la ciudad de Cali visita a la empresa con el fin de dar seguimiento al cumplimiento de la normativa, Alimentos Tante radica ante la ARL Colmena su protocolo de bioseguridad, la ARL emite a Alimentos Tante, el aval para el desarrollo de su actividad productiva. Actualmente la empresa actualizo su protocolo de bioseguridad de acuerdo a la resolución 777 del año 2021 y resolución 0350 del año 2022.

**Ver anexos**

**Anexo 12** Aval Protocolo de Bioseguridad por ARL Colmena año 2020

**Anexo 12.1** Aval Protocolo de Bioseguridad por ARL Colmena año 2020 página 2

**Anexo 13** Acta visita alcaldía año 2020 página 1

**Anexo 13.1** Acta visita alcaldía año 2020 página 2

**Anexo 13.2** Acta visita alcaldía año 2020 página 3

**Anexo 14** Protocolo de Bioseguridad Alimentos Tante S.A.S 2022

Para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo se desarrolló en conjunto con la Fundación Nuevo Horizonte por medio del programa del Ministerio de Trabajo <Ambientes de Trabajo Saludables>, actividades de asistencia técnica para el año 2021, en donde se realiza verificación del protocolo de bioseguridad, socialización de medidas preventivas, capacitación en implementación del protocolo de bioseguridad, condiciones de salud (perfil sociodemográfico), implementación de medidas de prevención para el riesgo biomecánico y psicosocial, reporte de incidentes de trabajo, actos y condiciones inseguras, Implementación de planes de prevención y control de peligros, se refuerza el programa de entrega y reposición de elementos de protección personal. En donde Alimentos Tante se le entrega un kit para la implementación y fortalecimiento del protocolo de bioseguridad covid19.

Este tipo de actividades permitieron generar el control de los peligros y riesgos de la empresa buscando así el bienestar de sus colaboradores, frente al covid19 se anexan las actas de intervención.

**Ver Anexos**

**Anexo 15** Acta #1 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-03/02/2021

**Anexo 16** Acta #2 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-10/02/2021

**Anexo 17** Acta #3 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-17/02/2021

**Anexo 18** Acta #4 de asistencia técnica ambientes laborales seguros-24/02/2021

Alimentos Tante buscando el cumplimiento de la circular 072 de 2021, registra el resultado de su autoevaluación en la pagina del Ministerio de Trabajo y ante la ARL con un resultado del 100% de cumplimiento.

**Ver anexos**

**Anexo 19.** Reporte de Resultados de Autoevaluación ante Ministerio de Trabajo año 2021

**Anexo 20.** Informe del Reporte de Resultados de Autoevaluación ante ARL Colmena año 2021

El desarrollo de este objetivo permitió a Alimentos Tante ejecutar estrategias que aumentaron sus conocimientos en materia de prevención y control de los riesgos, y en el transcurso del tiempo ganando experiencia para poder ser una empresa que promueve la seguridad, salud en el trabajo y la calidad a la comunidad.

## **8.2 Resultados del Objetivo específico no 2.**

***Realizar la gestión efectiva de los riesgos laborales a través de la herramienta Colmena Gestión versión auto gestionable para empresas pymes.***

Se alcanzó este objetivo, mediante el uso y manejo de la herramienta de Colmena Gestión en su versión auto gestionable para las empresas micro y pymes, donde la empresa exploro la plataforma y realizo una juiciosa aplicación de cada uno de los módulos de forma responsable, evidenciando la funcionalidad de los mismos como una oportunidad para la gestión de los riesgos, que les permitiera lograr avanzar en el SG-SST. En el modelo 2, analizamos sus Riesgos, la empresa se dio a la tarea de identificar los peligros y riesgos por ocupación con su evaluación y valoración, estableciendo las medidas de control de los mismos.

La empresa aplico las funcionalidades del módulo:



- Evaluación de riesgos por ocupación.
- Nivel de riesgo predeterminado
- Medidas de control sugeridas
- Actividades rutinarias y no rutinarias
- Identificación de las máquinas y equipos
- Selección de elementos de protección personal
- Planificación de los riesgos

El resultado de la aplicación de este módulo, dio como resultado, la Matriz de identificación de peligros evaluación y valoración de riesgos y determinación de controles a través de la herramienta, lo cual le permitió a la empresa priorizar los peligros y hacer una gestión efectiva de los mismos.

### **Identificación de Riesgos:**

#### **Riesgos Inherentes A La Actividad**

Biológico: Virus, bacterias, hongos

Biomecánica: Por (postura prolongada y/o mantenida) y Movimientos repetitivos.

Físicos (iluminación)

Condiciones de Seguridad - superficies de trabajos (irregulares, deslizantes, con diferencia del nivel)

Psicosocial: Se evidencia carga mental por volumen de resultados para revisar y posteriormente hacer entrega a usuarios. Se evidencia carga mental por la complejidad y precisión de la información.

De seguridad (Mecánico: proyectados sólidos o fluidos; Locativo: superficies de trabajo, condiciones de orden y aseo; Tecnológico (explosión, fuga, incendio); Públicos (robo, atracos)

Eléctrico: por alta o baja tensión, estática

#### **Riesgos Que Afectan La Continuidad Del Negocio**

Incendios

Explosiones

Sismos

Fuga de gas natural

Fenómenos naturales (Sismos, lluvias, inundación)

Biológico (Virus Covid19)

Alimentos Tante S.A.S, determino realizar gestión para el cumplimiento del Decreto 1072 de 2015 por medio de un plan de trabajo establecido en el año 2021, con el cual garantizara el desarrollo y la implementación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo durante el año en curso, en donde los resultados en la accidentalidad y enfermedad laboral han sido satisfactorios durante el año 2021 ya que no se reportan accidentes y tampoco se tienen casos sospechosos ni confirmados de enfermedad laboral.

**Ver anexos.**

**Ver anexo 8.** Matriz de identificación de peligros evaluación y valoración de riesgos y determinación de controles a de manera manual.

**Ver anexo 21.** FTSST01 Plan trabajo SGSST 2021.

**Ver anexo 22.** Certificado de accidentalidad año 2021 ARL Colmena.

### **8.3 Objetivo específico no 3.**

**❖ *Transcender los conocimientos que se han fortalecido durante el tiempo y complementan al sistema de gestión de calidad y seguridad y salud en el trabajo, con las personas y la comunidad que hacen parte del desarrollo de la actividad económica de Alimentos Tante S.A.S.***

El Sistema De Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), tiene como uno de los objetivos principales generar bienestar en los trabajadores pertenecientes a una empresa. Bienestar significa estar bien, y que las personas se sientan satisfechos consigo misma física, mental y emocionalmente.

El bienestar también forma parte de la misión de Alimentos Tante, por tal motivo existe correspondencia y todas las acciones al interior de la empresa apuntan a mantener y crecer

en este nivel. Pero al mismo tiempo y por las características de los productos alimenticios que la empresa fabrica, estos también contribuyen de manera directa al bienestar de quienes los consumen. Un alimento satisface una necesidad primaria y esta puede resolverse parcialmente con una de las delicias fabricadas.

Que cada persona que se sienta positiva contribuye de manera directa a que su quehacer diario - como trabajador, como miembro de una familia y de la sociedad – sea más significativo y contributivo al logro de los objetivos empresariales, familiares y de la sociedad en general.

Por lo anterior Alimentos Tante siendo consecuente con uno de sus valores corporativos - responsabilidad social, ha trascendido su quehacer diario, diseñando e implementando la línea de alegría Talleres Familiares y Empresariales.

Los talleres familiares han tenido un impacto muy positivo en muchas familias colombianas con resultados dignos de compartir cumpliendo los objetivos, su metodología, y resultados que además de la satisfacción de quienes han participado, también han facilitado el inicio de algunos emprendimientos familiares. **Ver Anexo 26** Informe Taller familiar hágalo usted mismo

Los talleres empresariales o talleres ConSentido son también el fruto de los primeros, pero al interior de las organizaciones, en donde Alimentos Tante cumple con los objetivos, metodologías, cantidad de participantes, estrategias y demás como una de las actividades “ganadoras” según uno de los directivos empresariales. **Ver Anexo 27** Resumen taller ConSentido

En el desarrollo de los talleres está implícito la seguridad las buenas prácticas de manufactura como requisitos indispensables para el logro de los objetivos. Seguridad, calidad, satisfacción, bienestar, familia, empresa forman parte del quehacer diario como personas.

Buscando trascender los conocimientos que se han adquirido en la implementación de las diferentes medidas enfocadas a mejorar el bienestar laboral, y la calidad de los productos desarrollados en Alimentos Tante S.A.S, se fortalece gracias con los talleres educativos y los

conocimientos de nuestros trabajadores que nos permiten llegar a las personas que han participado con ayuda de los medios virtuales, adicional a esto se han compartido conocimientos en preparación de alimentos y las medidas preventivas en seguridad y salud en el trabajo, calidad y de buenas prácticas de manufactura (BPM) cuando se esta en un área donde la gran mayoría de familias no tienen en cuenta la precaución del manejo correcto de los utensilios de cocina, en cada taller se da a conocer estas medidas acompañadas de las recetas que se desarrollan en cada actividad.

**Anexo 23** Taller conSentido presentación.

**Anexo 24** Informe Coomeva impacto de los talleres.

**Anexo 25** Informe taller conSentido.

**Anexo 26** Video tallerconSentido.

**Anexo 27** Informe Taller familiar hágalo usted mismo

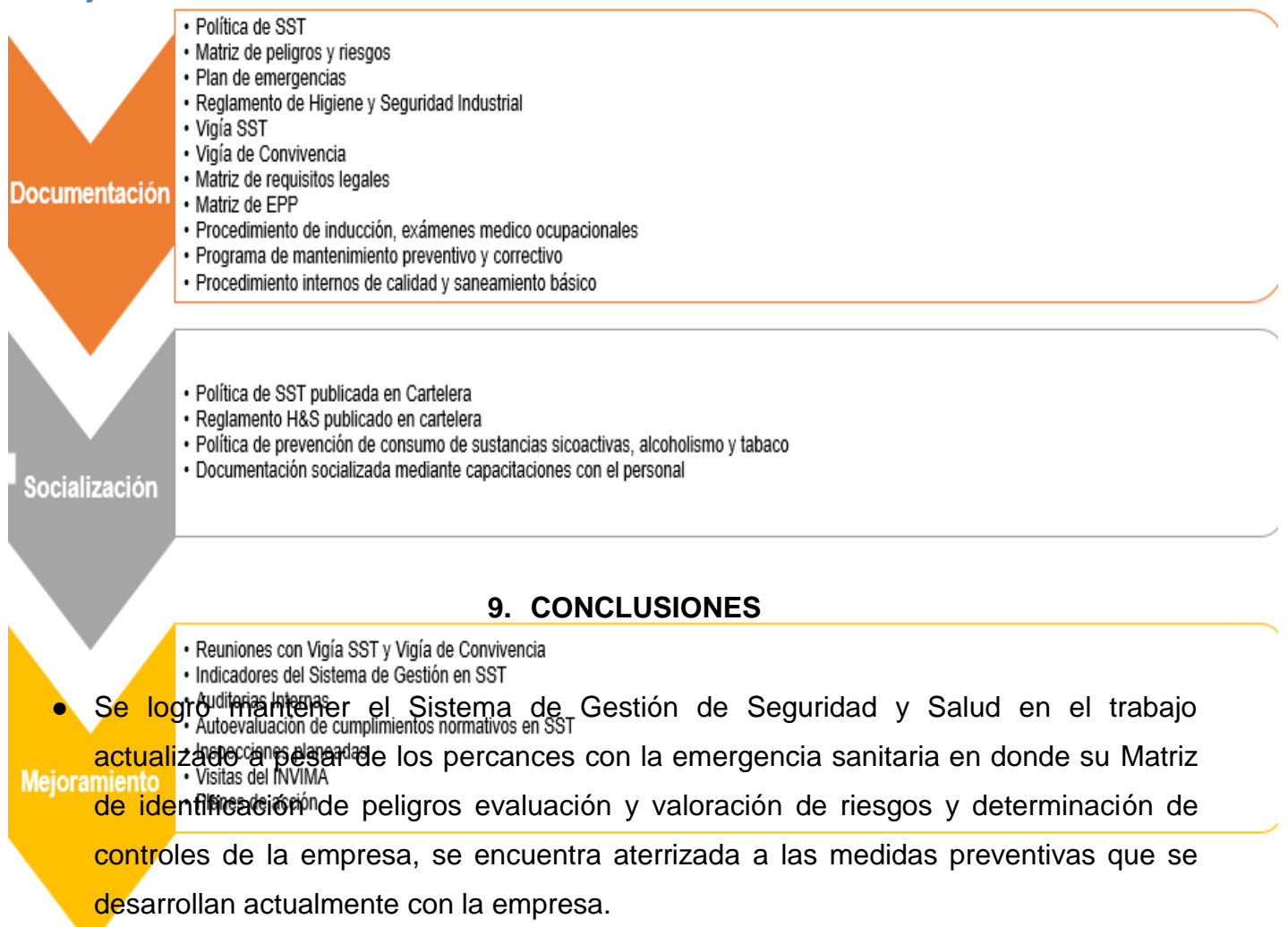
**Anexo 28** Resumen taller ConSentido.

**Anexo 29** Comentarios en redes sociales

## **8. DOCUMENTACIÓN, SOCIALIZACIÓN E INTERVENCIÓN**

Alimentos Tante S.A.S, ha realizado avances en la gestión documental del SG-SST, logrando actualmente cumplir con los siguientes;

## Ilustración 1 Sistematización del Proceso de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo



### 9. CONCLUSIONES

- Se logró mantener el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo actualizado a pesar de los percances con la emergencia sanitaria en donde su Matriz de identificación de peligros evaluación y valoración de riesgos y determinación de controles de la empresa, se encuentra aterrizada a las medidas preventivas que se desarrollan actualmente con la empresa.
- La empresa ha comenzado a trascender sus conocimientos de prevención en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo a la sociedad por medio de sus talleres educativos lo que permite firmemente que el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de Alimentos Tante impacte en la conciencia de las personas.
- La empresa a través de la identificación de los peligros y valoración de los riesgos ha permitido documentar proyectos de mejora, que facilitan la gestión efectiva de los riesgos prioritarios.

- Se logra una comprensión de las exigencias normativas colombianas. Referente al SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES (SGRL).
- Alimentos Tante S.A.S se consolida como una empresa líder en las buenas prácticas de seguridad y salud para la manipulación de sus alimentos, almacenamiento y distribución con el fin de garantizar a su consumidor productos saludables.
- Alimentos Tante S.A.S une familias por medio de sus talleres educativos llevando la Seguridad y Salud en el Trabajo a las familias en la preparación de sus alimentos, permitiendo unirlos por medio de la felicidad que es preparar alimentos con amor y prevención buscando la unión familiar.

## 10. GLOSARIO

**Acción de mejora:** Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.

**Acción preventiva:** Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

**Alta dirección:** Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.

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

Planificar: se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, así encontrar qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinar 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.

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

**Evaluación del riesgo:** Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado a la probabilidad de que dicho riesgo se concrete y la severidad de las consecuencias de esa concreción.

**Identificación del peligro:** Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.

**Mejora continua:** Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo SST de la organización.

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

**Persona:** Singularidad de cada individuo de la especie humana.

**Requisito normativo:** Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

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

**Valoración del riesgo:** Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

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

**Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST):** El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST 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 la salud en el trabajo.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

- Cerda Gutiérrez Hugo. Como elaborar proyectos. Editorial Presencia Ltda. Primera Reimpresión. Colombia 1994
- Resolución 5109 DE 2005 Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 DE 2013 Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos de notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud



pública., con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- Decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- Resolución 0312 de 2019 por la cual se definen los estándares Mínimos del sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo para empleadores y contratantes.
- Resolución 666 del año 2020 Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19
- Resolución 777 del año 2021. Define los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas y sociales del Estado y adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas
- Resolución 0350 de 2022. Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del estado.

## **12. AGRADECIMIENTOS**

Agradecemos a nuestros trabajadores, personal externo, familias y empresas participantes en los talleres que hemos realizado, ya que nos han permitido mejorar nuestra calidad humana y crecer como empresa.

Alimentos Tante también agradece al apoyo de la ARL Colmena que a pesar de nosotros ser una Micro empresa, nos han dado un apoyo constante y permanente para el bienestar de nuestros trabajadores y aumentar nuestros conocimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo los cuales hemos podido trascender a la sociedad.