

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB- 12/v0
	ESQUEMA HOJA DE RESUMEN	Página	1/103

RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES):

NOMBRE(S): NEYDER DAVID APELLIDOS: DIAZ ARDILA

NOMBRE(S): JUAN CAMILO APELLIDOS: PARRA MANTILLA

FACULTAD: INGENIERÍA

PLAN DE ESTUDIOS: TECNOLOGÍA EN PROCESOS INDUSTRIALES

DIRECTOR:

NOMBRE(S): JAIRLEIN APELLIDOS: OCHOA MORA

NOMBRE(S): _____ APELLIDOS: _____

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): PROPUESTA PARA LA PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BASADO EN EL DECRETO 1072 DEL 2015 PARA LA EMPRESA HEYDERMAN CARNES FRÍAS UBICADA EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

RESUMEN

El trabajo trata acerca de una propuesta de planificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo basado en el decreto 1072 de 2015 para la empresa Heyderman Carnes Frías ubicada en la ciudad de Cúcuta. Debido a, que las empresas tienen el deber de gestionar el SG-SST debido a que es uno de los aspectos más importantes de la actividad laboral ya que permite controlar los factores de riesgo del lugar de trabajo, la prevención de enfermedades laborales y accidentes de trabajo. Para ello, se realiza la evaluación inicial del SG-SST para la Empresa Heyderman Carnes Frías mediante la aplicación de los estándares mínimos según Resolución 1111 de 2017; seguido de, identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos, de acuerdo con la Guía Técnica Colombiana GTC 45:2012; para luego, realizar la matriz legal para determinar la legislación y normativa vigente aplicable en seguridad y salud en el trabajo en la empresa y finalmente definir el plan de trabajo anual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. La metodología empleada es la de una investigación descriptiva. La población y muestra que se tomó para la ejecución del presente proyecto, consta de 15 empleados (12 operarios, 1 contadora, 1 administradora, 1 gerente), que laboran en las diferentes etapas del proceso actualmente y en el área administrativa.

PALABRAS CLAVE: Planificación, seguridad, salud, riesgos, trabajo, sistema.

CARACTERÍSTICAS:

PÁGINAS: 103 PLANOS: ILUSTRACIONES: CD ROOM: 1

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

COPIA NO CONTROLADA

PROPUESTA PARA LA PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BASADO EN EL DECRETO 1072 DEL 2015
PARA LA EMPRESA HEYDERMAN CARNES FRÍAS UBICADA EN LA CIUDAD DE
CÚCUTA

NEYDER DAVID DIAZ ARDILA
JUAN CAMILO PARRA MANTILLA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE INGENIERÍA
PLAN DE ESTUDIOS DE TECNOLOGÍA EN PROCESOS INDUSTRIALES
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2019

PROPUESTA PARA LA PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BASADO EN EL DECRETO 1072 DEL 2015
PARA LA EMPRESA HEYDERMAN CARNES FRÍAS UBICADA EN LA CIUDAD DE
CÚCUTA

NEYDER DAVID DIAZ ARDILA

JUAN CAMILO PARRA MANTILLA

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de:

Tecnólogo en Procesos Industriales

Director:

JAIRLEIN OCHOA MORA

Especialista en Gerencia de Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en El Trabajo

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE INGENIERÍA

PLAN DE ESTUDIOS DE TECNOLOGÍA EN PROCESOS INDUSTRIALES

SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2019

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: Cúcuta, 29 de Marzo de 2019
HORA: 10:00 A.m.
LUGAR: CREAD SALA 3
PLAN DE ESTUDIOS: TECNOLOGÍA EN PROCESOS INDUSTRIALES.

Título de la Tesis: "PROPUESTA PARA LA PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BASADO EN EL DECRETO 1072 DEL 2015 PARA LA EMPRESA HEYDERMAN CARNES FRIAS UBICADA EN LA CIUDAD DE CÚCUTA".


Nombre de los estudiantes	Código	Calificación	
		Letra	Número
NEYDER DAVID DIAZ ARDILA	1980724	Cuatro, Cero	4.0
JUAN CAMILO PARRA MANTILLA	1980702	Cuatro, Cero	4.0

Jurados: Ing. YOLANDA MEJIA TORO
Ing. CLARA PAOLA BARRETO
Psci. RUTH CASTELLANOS CAIPA

Director: JAIRLEIN OCHOA MORA

A P R O B A D A


Ing. YOLANDA MEJIA TORO


Ing. CLARA PAOLA BARRETO


Psci. RUTH CASTELLANOS CAIPA


Vó.Bo. PEDRO GARZON AGUDELO
Coordinador Comité Curricular
Tecnología en Procesos Industriales

Contenido

	pág.
Introducción	14
1. El Problema	17
1.1 Título	17
1.2 Planteamiento del Problema	17
1.3 Formulación del Problema	18
1.4 Justificación	18
1.4.1 A nivel de la empresa	18
1.4.2 A nivel del estudiante	19
1.5 Objetivos	19
1.5.1 Objetivo general	19
1.5.2 Objetivos específicos	19
1.6 Alcance y Limitaciones	20
1.6.1 Alcance	20
1.6.2 Limitaciones	20
2. Marco Referencial	21
2.1 Antecedentes	21
2.1.1 Antecedentes internacionales	21
2.1.2 Antecedentes nacionales	22
2.1.3 Antecedentes regionales	24
2.2 Marco Contextual	25
2.2.1 Reseña histórica	25

2.2.2 Productos ofrecidos	26
2.2.3 Misión	28
2.2.4 Visión	28
2.2.5 Información de la empresa	29
2.2.5 Organigrama	29
2.3 Marco Teórico	31
2.3.1 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	31
2.3.2 Evaluación inicial del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	32
2.3.2.1 Aplicación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y salud en el trabajo SG-SST	33
2.3.3 Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos	34
2.3.3.1 Identificación de los peligros	35
2.3.3.2 Evaluación y valoración de los riesgos	35
2.3.4 Matriz de requisitos legales en seguridad y salud en el trabajo	42
2.3.5 Estructura del plan de trabajo anual	43
2.4 Marco Conceptual	46
2.5 Marco Legal	48
3. Diseño Metodológico	50
3.1 Tipo de Investigación	50
3.2 Población y Muestra	50
3.2.1 Población	50
3.2.2 Muestra	50
3.3 Instrumento para la Recolección de Información	51

3.3.1 Fuentes primarias	51
3.3.2 Fuentes secundarias	51
3.4 Análisis de la Información	51
4. Propuesta Para la Planificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Basado en el Decreto 1072 de 2015 Para Empresa Heyderman Carnes Frías Ubicada en la Ciudad de Cúcuta	52
4.1 Autoevaluación inicial del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)	52
4.2 Resultados de la Lista de Chequeo	53
4.3 Identificación de los Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos	60
4.3.1 Procedimiento para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos en la empresa Heydeman Carnes Frías	61
4.3.2 Clasificación de procesos, actividades y tareas	63
4.3.3 Análisis de identificación de peligros	64
4.3.3.1 Evaluación y valoración del riesgo	71
4.3.4 Análisis de nivel de probabilidad	72
4.3.4.1 Análisis estadístico del nivel de consecuencia	76
4.3.4.2 Análisis estadístico de la valoración del riesgo	80
4.3.4.3 Medidas de intervención para riesgos	81
4.4 Matriz de Requisitos Legales	88
4.4.1 Procedimiento para la realización de la matriz legal en la empresa Heyderman carnes frías	88
4.4.2 Análisis de los resultados obtenidos en la matriz de los requisitos legales	90

4.5 Plan de Trabajo Anual	93
5. Conclusiones	96
6. Recomendaciones	99
Referencias Bibliográficas	101