

# CONDICIONES DE SALUD DE LOS COLABORADORES DEL RESTAURANTE PARRILLA EL TINAJÓN

EMPLOYER'S HEALTH CONDITIONS FROM TINAJON RESTAURANT IN NEIVA HUILA

WENDY ROTAVISTA Y MARÍA LOSADA<sup>1</sup>

*Estudiantes de pregrado (posgrado) del programa de fisioterapia, fundación universitaria maría cano,*

*[wendycatalinarotavistaartunduaga@fumc.edu.co](mailto:wendycatalinarotavistaartunduaga@fumc.edu.co) y [mariaalejandralosadaromero@fumc.edu.co](mailto:mariaalejandralosadaromero@fumc.edu.co)*

---

## Resumen

**Objetivo.** Describir las condiciones de salud de los colaboradores del restaurante parrilla el tinajón de la ciudad de Neiva.

**Metodología.** Se realizó un estudio descriptivo. Se analizaron las condiciones de salud de los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón de la ciudad de Neiva. Se desarrollo una encuesta hacia los colaboradores de la empresa la cual, realiza una serie de preguntas, enfocándose en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST) donde se verificaran si los colaboradores de la empresa conocen y cumplen las directrices del SGSST.

**Resultados.** Se solicito a 14 colaboradores de la empresa. Se realizo cinco preguntas del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST), de acuerdo a la primera pregunta el 93% de los trabajadores respondieron que si conocen el programa de SG SST; el otro 7% respondió que no conoce el programa, segunda pregunta, el 73% respondieron que si saben a quién dirigirse en caso de accidente de trabajo; el otro 27% respondió que no conoce a quien dirigirse en caso de accidente de trabajo, tercera pregunta el 86% respondió que nunca han sido incapacitado en horas laborales; el otro 14% respondió que sí ha sido incapacitado pero por enfermedad general, cuarta pregunta el 79% respondió que ha participado activamente en las jornadas de SG SST; el otro 21% respondió que sí ha participado como espectador en las jornadas de SG SST, quinta pregunta el 41% respondió que si cumple con todo los requisitos de la utilización de los elementos de protección personal (EPP); el otro 17%, 17%. 17% y 8% respondieron que no utilizaron todos los EPP.

**Palabras claves:** Condición de salud, riesgo laboral, restaurante parrilla tinajón, SG SST, promoción de la salud.

## Abstract

---

<sup>1</sup>DOCUMENTO RESULTADO DE TRABAJO DE GRADO, MODALIDAD DIPLOMADO EN SALUD OCUPACIONAL COHORTE XLIX, DIRECTOR: YADALIS SELENNE GOMEZ

**Objective.** Describe the health conditions of the employees of the barbeque restaurant el tinajon in the city of Neiva.

**Methodology.** A descriptive study was carried out. The health conditions of the workers of the barbeque restaurant el tinajon in the city of Neiva were analyzed. A survey was developed for the employees of the company, which carries out a series of questions, focusing on the occupational health and safety management system (SGSST) where it will be verified if the company's employees know and comply with the guidelines of the SGSST.

**Results.** 14 employees of the company were requested. Five questions were asked about the occupational health and safety management system (SGSST), according to the first question, 93% of the workers answered that if they know the SG SST program; the other 7% answered that they do not know the program, second question, 73% answered that they know who to contact in case of an accident at work; the other 27% answered that they do not know who to contact in case of an accident at work, third question 86% answered that they have never been incapacitated during working hours; the other 14% answered that if he has been disabled but due to a general illness, fourth question, 79% answered that he has actively participated in the SG SST days; the other 21% answered that if they had participated as a spectator in the SG SST days, the fifth question 41% answered that if it meets all the requirements of the use of personal protection elements (PPE); the other 17%, 17%. 17% and 8% answered that they did not use all the PPE.

#### **Keywords**

Health condition, occupational haz and tinajon restaurant, health promotion and disease prevention.

---

## **1 INTRODUCCIÓN**

En la presente investigación se pretendió obtener información relevante acerca de las condiciones de salud de los trabajadores del restaurante “El tinajón”. Una condición de salud se puede definir como toda alteración o atributo del estado de salud de un individuo que puede generar dolor, sufrimiento o interferencia con las actividades diarias; para ello se tendrán en cuenta y se aplicaran los conceptos principales del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG SST) por medio de entrevistas al personal de la empresa en la ciudad de Neiva. El restaurante “El tinajón” cumple con múltiples labores en las que se destacan el brindar el mejor servicio a la comunidad y además velar por condiciones óptimas de trabajo a las siguientes funciones: gerente, administrador, parrillero, cocinera, mesero, servicios generales.

La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es una actividad que involucra todos los niveles de la sociedad y disciplinas laborales, se enfoca en proteger y promover beneficios en la salud física, mental y emocional de los trabajadores mediante campañas de prevención y control de enfermedades y accidentes laborales. Los cambios a nivel internacional y los requerimientos de la OIT(Organización Internacional del Trabajo) generaron la necesidad de que el Ministerio de Trabajo se enfocara en pro de un documento que reglamentara y guiara las empresas en la implementación de un sistema que busca no solo el cumplimiento de un requisito, sino también asegurar la implementación de medidas que protejan al trabajador; por ello emitió el Decreto 1443 del 31 de julio de 2014 y posteriormente compilado en el libro 2, parte 2, título 4 capítulo 6 del Decreto 1072 de 2015.

## 2 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA O TEMA

En consideración a la necesidad de adoptar soluciones que estén en consonancia con un diagnóstico confiable de la situación de la salud y el trabajo en Colombia, y acogiendo los aspectos básicos de los métodos de investigación, se propuso realizar un diagnóstico de la situación de condiciones de seguridad y de salud en el trabajo que permitan establecer programas específicos y efectivos frente a los factores de riesgo que están afectando de manera prioritaria la seguridad y salud de los trabajadores y de esta manera contribuir con la responsabilidad de los colaboradores en cuanto a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Por esta razón el Departamento de Gestión Empresarial en Salud Ocupacional desarrolla este tipo de información esperando que su lectura le permita fortalecer la identificación y control de los factores de riesgo laborales y que posterior a ello sea puesto en marcha en el restaurante “El Tinajón”.

## 3 REVISIÓN DE LITERATURA

En base al artículo “Un análisis de la seguridad y salud en el trabajo en el sistema empresarial cubano<sup>2</sup>” el cual recalca la importancia de implementar la seguridad y salud en el trabajo en el sector empresarial ya que aún existen limitaciones y se han visto en aumento los accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y la recurrencia de incidentes laborales los cuales deben ser disminuidos o abolidos para preservar un ambiente laboral sano y obtener una responsabilidad social empresarial que vaya en concordancia a los lineamientos de cada país.

Por otro lado el artículo titulado “Estado de bienestar y salud pública: el papel de la salud laboral<sup>3</sup>” menciona que en el contexto de la actual crisis del Estado de bienestar, la salud laboral puede contribuir significativamente a su sostenibilidad, facilitando un trabajo decente y saludable a lo largo de la vida laboral de las personas que trabajan. Para ello, la salud laboral debe afrontar el reto de la promoción de la salud, la prevención y la asistencia de lesiones, enfermedades y, sobre todo, incapacidades, basándose en una mejor coordinación de los servicios de prevención, las mutuas colaboradoras con la seguridad social y el sistema de salud, así como potenciando el liderazgo en prevención de las empresas y la participación activa de las personas que trabajan. Pues, según el artículo “La relación entre el estrés laboral, las fuentes que le dan origen y las estrategias de coping en el sector público y el privado<sup>4</sup>” que realizó una investigación en el contexto portugués se evidenció que unos estudios indican que los trabajadores de organizaciones privadas son los más estresados (Fernandes, Kumar y Mekoth, 2009; Sankpal, Negi y Vashishtha, 2010) y otros que son los trabajadores de organizaciones públicas los que presentan valores de estrés más elevados (Ahmad, Zia-ur-Rehman y Rashid, 2011; Macklin, Smith y Dollard, 2006; Obholzer, 1994; Srivastav, 2009). En el caso del contexto portugués, tampoco existe un consenso generalizado en cuanto a las diferencias por sector. Ramos y Jordão (2013a) identificaron que los trabajadores del sector privado tienen una vivencia de estrés significativamente superior a los trabajadores del sector público, mientras que Ferreira y Martinez (2012) encontraron resultados opuestos, una vez que para estos autores fue el sector público aquel que presentó una mayor vivencia de estrés. Estas diferencias por sector no sólo

---

<sup>2</sup> CESPEDES, Gustavo y MARTINEZ, Jorge. Un análisis de la seguridad y salud en el trabajo en el sistema empresarial cubano, México, 2015.

<sup>3</sup> Benavides FG, et al. Estado de bienestar y salud pública: el papel de la salud laboral. Gac Sanit. 2017.

<sup>4</sup> V. Ramos y F. Jordão. La relación entre el estrés laboral, las Fuentes que le dan origen y las estrategias de coping en el sector público y el privado. Journal of Work and Organizational Psychology. Portugal, 2015.

existen en relación a la vivencia de estrés sino a las fuentes que le dan origen a esta vivencia y a las estrategias de coping utilizadas por los trabajadores. Además Ahmad et al. (2011) y Chandra y Sharma (2010) identificaron como fuentes de estrés en las empresas públicas el contenido de trabajo, la falta de reconocimiento, las relaciones interpersonales, la sobrecarga de trabajo y la falta de oportunidades de carrera. Sin embargo, estos mismo estresores, con excepción de la falta de oportunidades de carrera, también fueron obtenidos por Sankpal et al. (2010) y Wickramasinghe (2010) en sus estudios con empresas privadas.

Es por ello que el Ministerio de Trabajo en Colombia dispuso el Decreto número 1443 de 2014 el cual 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<sup>5</sup>.

#### 4 METODOLOGÍA

El método de investigación es hipotético deductivo porque se inicia con la construcción del conocimiento a partir del estudio de otras investigaciones para luego aplicar el instrumento a la muestra determinada para obtener datos de las variables del ambiente laboral y determinar características específicas del objeto de estudio.

#### 5 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN

Para determinar las condiciones de salud de los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón, y cuáles son los conocimientos de cada colaborador de la empresa sobre el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG SST), de tal manera se decidió utilizar la herramienta encuesta como instrumento de profundización e indagación sobre los factores de riesgos que pueden presentar cada trabajador según oficio que desempeña.

##### 5.1 Hallazgos o fenómenos observados

*Tabla 1. Encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018.*

*Table 1. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.*

Nombres y apellidos: María Cristina García Labor que desempeña: Mesero
<p>I. Conoce usted el programa de SG SST</p> <p>A. <b>Si</b></p> <p>B. No</p>

<sup>5</sup> Garzón, et al. Decreto número 1443 de 2014. Ministerio de trabajo, Colombia, 2014.

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

A. Si

B. **No**

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

A. Accidente de trabajo

B. Enfermedad general

C. Enfermedad hospitalaria

D. Enfermedad ambulatoria

E. **Nunca ha sido incapacitado**

4. Como ha sido su participación durante las jornadas del SG SST organizadas por su empresa?

A. Nunca ha sido capacitado

B. Ha participado como espectador

C. **Ha participado activamente**

D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

- A. Guantes
- B. Tapaboca
- C. Gorro
- D. Uniforme
- E. Delantal
- F. Todas las anteriores

Nombres y apellidos: Carlos Mario Rincón

Labor que desempeña: Mesero

1. Conoce usted el programa de SG SST

A. Si

B. No

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

A. Si

B. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

- A. Accidente de trabajo
- B. Enfermedad general
- C. Enfermedad hospitalaria
- D. Enfermedad ambulatoria
- E. Nunca ha sido incapacitado

4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?

A. Nunca ha sido capacitado

B. Ha participado como espectador

C. Ha participado activamente

D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

A. Guantes

B. Tapaboca

C. Gorro

D. Uniforme

E. Delantal

F. Todas las anteriores

Tabla 2. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón.27 de julio del 2018.

Table 2. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.

Nombres y apellidos: Sandra Liliana Rojas

Labor que desempeña: Mesero

1. Conoce usted el programa del SG SST

A. Si

B. No

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

A. Si

B. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

A. Accidente de trabajo

B. Enfermedad general

C. Enfermedad hospitalaria

D. Enfermedad ambulatoria

E. Nunca ha sido incapacitado

4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?

A. Nunca ha sido capacitado

B. Ha participado como espectador

C. Ha participado activamente

D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

A. Guantes

B. Tapaboca

C. Gorro

D. Uniforme

E. Delantal



F. **Todas las anteriores**

Tabla 3. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón.27 de julio del 2018.

Table 3. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.

Nombres y apellidos: Yenifer Cáceres Ortiz Labor que desempeña: Mesero
1. Conoce usted el programa del SG SST <b>A. Si</b> B. No
2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse? A. Si B. <b>No</b>
3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas: A. Accidente de trabajo B. Enfermedad general C. Enfermedad hospitalaria D. Enfermedad ambulatoria E. <b>Nunca ha sido incapacitado</b>
4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa? A. Nunca ha sido capacitado B. Ha participado como espectador

C. Ha participado activamente

D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

A. Guantes

B. Tapaboca

C. Gorro

D. Uniforme

E. Delantal

F. Todas las anteriores

Nombres y apellidos: Marlon Alexander Romero

Labor que desempeña: Cocinero

1. Conoce usted el programa de SG SST

A. Si

B. No

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

A. Si

B. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

A. Accidente de trabajo

B. Enfermedad general

C. Enfermedad hospitalaria

D. Enfermedad ambulatoria
E. <b>Nunca ha sido incapacitado</b>
4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?
A. Nunca ha sido capacitado
B. Ha participado como espectador
<b>C. Ha participado activamente</b>
D. Nunca ha efectuado una jornada
5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?
A. Guantes
B. Tapaboca
C. Gorro
D. Uniforme
E. Delantal
F. <b>Todas las anteriores</b>

*Tabla 4. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón.27 de julio del 2018.*

*Table 4. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.*

Nombres y apellidos: María Cristina García Labor que desempeña: Mesero
---

1. Conoce usted el programa de SG SST

A. Si

B. No

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

A. Si

B. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

A. Accidente de trabajo

B. Enfermedad general

C. Enfermedad hospitalaria

D. Enfermedad ambulatoria

E. Nunca ha sido incapacitado

4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?

A. Nunca ha sido capacitado

B. Ha participado como espectador

C. Ha participado activamente

D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

A. Guantes

B. Tapaboca
C. Gorro
D. Uniforme
E. Delantal
F. Todas las anteriores

Tabla 5. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón.27 de julio del 2018.

Table 5. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.

Nombres y apellidos: Nidia Duran Martínez Labor que desempeña: Cocinero
1. Conoce usted el programa de SG SST
A. Si
B. No
2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?
A. Si
B. No
3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:
A. Accidente de trabajo
B. Enfermedad general
C. Enfermedad hospitalaria
D. Enfermedad ambulatoria
E. Nunca ha sido incapacitado

4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?

- A. Nunca ha sido capacitado
- B. Ha participado como espectador
- C. Ha participado activamente
- D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

- A. Guantes
- B. Tapaboca
- C. Gorro
- D. Uniforme
- E. Delantal
- F. Todas las anteriores

Nombres y apellidos: Jhon Jarol Rodríguez

Labor que desempeña: Jefe de cocina

1. Conoce usted el programa de SG SST

- A. Si
- B. No

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

- A. Si
- B. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas

de las siguientes causas:

- A. Accidente de trabajo
- B. Enfermedad general
- C. Enfermedad hospitalaria
- D. Enfermedad ambulatoria
- E. **Nunca ha sido incapacitado**

4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?

- A. Nunca ha sido capacitado
- B. Ha participado como espectador
- C. **Ha participado activamente**
- D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

- A. Guantes
- B. Tapaboca
- C. Gorro
- D. Uniforme
- E. Delantal
- F. **Todas las anteriores**

Tabla 6. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón.27 de julio del 2018.

Table 6. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.

Nombres y apellidos: Sandra Liliana Torres Labor que desempeña: Cocinero
1. Conoce usted el programa de SG SST <b>A. Si</b> B. No
2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse? <b>A. Si</b> B. No
3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas: A. Accidente de trabajo B. Enfermedad general C. Enfermedad hospitalaria D. Enfermedad ambulatoria E. <b>Nunca ha sido incapacitado</b>
4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa? A. Nunca ha sido capacitado B. Ha participado como espectador <b>C. Ha participado activamente</b> D. Nunca ha efectuado una jornada



5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

A. Guantes

B. Tapaboca

C. Gorro

D. Uniforme

E. Delantal

F. **Todas las anteriores**

*Tabla 7. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018.*

*Table 7. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.*

Nombres y apellidos: Miller Serrato Pérez

Labor que desempeña: Cocinero

1. Conoce usted el programa de SG SST

**A. Si**

B. No

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

**A. Si**

B. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

A. Accidente de trabajo

B. Enfermedad general

<p>C. Enfermedad hospitalaria</p> <p>D. Enfermedad ambulatoria</p> <p>E. <b>Nunca ha sido incapacitado</b></p>
<p>4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?</p> <p>A. Nunca ha sido capacitado</p> <p>B. Ha participado como espectador</p> <p><b>C. Ha participado activamente</b></p> <p>D. Nunca ha efectuado una jornada</p>
<p>5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?</p> <p>A. Guantes</p> <p>B. Tapaboca</p> <p>C. Gorro</p> <p>D. Uniforme</p> <p>E. Delantal</p> <p>F. <b>Todas las anteriores</b></p>

Tabla 8. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón.27 de julio del 2018.

Table 8. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.

<p>Nombres y apellidos: Argenis Pajoy Muñoz</p> <p>Labor que desempeña: Aseadora</p>
<p>1. Conoce usted el programa de SG SST</p>

A. Si

B. No

2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?

A. Si

A. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

A. Accidente de trabajo

B. Enfermedad general

C. Enfermedad hospitalaria

D. Enfermedad ambulatoria

E. Nunca ha sido incapacitado

4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?

A. Nunca ha sido capacitado

B. Ha participado como espectador

C. Ha participado activamente

D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

A. Guantes

B. Tapaboca

<p>C. Gorro</p> <p>D. Uniforme</p> <p>E. Delantal</p> <p>F. <b>Todas las anteriores</b></p>
---

*Tabla 9. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018.*

*Table 9. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.*

<p>Nombres y apellidos: Alexander Muñoz</p> <p>Labor que desempeña: Aseadora</p>
<p>1. Conoce usted el programa de SG SST</p> <p><b>A. Si</b></p> <p>B. No</p>
<p>2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?</p> <p><b>A. Si</b></p> <p>B. No</p>
<p>3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:</p> <p>A. Accidente de trabajo</p> <p><b>C. Enfermedad general</b></p> <p>D. Enfermedad hospitalaria</p> <p>E. Enfermedad ambulatoria</p> <p>F. Nunca ha sido incapacitado</p>
<p>4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su</p>

empresa? A. Nunca ha sido capacitado <b>B. Ha participado como espectador</b> C. Ha participado activamente D. Nunca ha efectuado una jornada
5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral? A. Guantes B. Tapaboca C. Gorro D. Uniforme E. Delantal F. <b>Todas las anteriores</b>

Tabla 10. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón.27 de julio del 2018.

Table 10. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.

Nombres y apellidos: Consuelo Solozano Labor que desempeña: Aseadora
1. Conoce usted el programa de SG SST <b>A. Si</b> B. No
2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse? <b>A. Si</b>

B. No

3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:

- A. Accidente de trabajo
- B. Enfermedad general
- C. Enfermedad hospitalaria
- D. Enfermedad ambulatoria
- E. **Nunca ha sido incapacitado**

4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?

- A. Nunca ha sido capacitado
- B. Ha participado como espectador
- C. **Ha participado activamente**
- D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?

- A. Guantes
- B. Tapaboca
- C. Gorro
- D. Uniforme
- E. Delantal
- F. **Todas las anteriores**

Tabla 11. encuesta a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018.

Table 11. Survey of the workers of El Tinajón grill restaurant. July 27, 2018.

Nombres y apellidos: Deicy Yhojana Yuco Labor que desempeña: Aseadora
1. Conoce usted el programa de SG SST  A. Si  B. No
2. En caso de algún accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse?  A. Si  B. No
3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado por algunas de las siguientes causas:  A. Accidente de trabajo B. Enfermedad general C. Enfermedad hospitalaria D. Enfermedad ambulatoria E. Nunca ha sido incapacitado
4. Como ha sido su participación durante las jornadas de SG SST organizadas por su empresa?  A. Nunca ha sido capacitado B. Ha participado como espectador C. Ha participado activamente D. Nunca ha efectuado una jornada

5. Cuáles de los siguientes elementos de protección utiliza usted en su área durante su jornada laboral?
- A. Guantes
  - B. Tapaboca
  - C. Gorro
  - D. Uniforme
  - E. Delantal
  - F. **Todas las anteriores**

Teniendo en cuenta otros sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo implementados en diferentes empresas se puede determinar que la empresa restaurante parrilla el tinajón, según los resultados obtenidos cumple satisfactoriamente con un buen sistema de salubridad.

## 5.2 Discusión o análisis de resultados

De acuerdo al método utilizado se evidencia en la primera grafica el 93% de los trabajadores respondieron que si conocen el programa de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST);teniendo en cuenta que en la empresa se realizan periódicamente capacitaciones de SG SST con el fin de preparar a los colaboradores sobre los beneficios que trae al empleador y al trabajador, el otro 7% respondió que no conoce el programa de SG SST. Segunda gráfica, el 73% respondieron que si saben a quién dirigirse en caso de accidente de trabajo; teniendo en cuenta que este resultado se evidencia debido a que los colaboradores participan en las jornadas de salubridad, el otro 27% respondió que no conoce a quien dirigirse en caso de accidente de trabajo. Tercera grafica el 86% respondió que nunca han sido incapacitado en horas laborales; posteriormente se evidencia en el ambiente laboral no representa gran peligro o casi nulo, debido a el sistema implementado, el otro 14% respondió que sí ha sido incapacitado pero por enfermedad general. Cuarta grafica el 79% respondió que ha participado activamente en las jornadas de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; por medio de la metodología implementada los trabajadores aprovechan el beneficio que les ofrece la empresa, asistiendo a las pausas activas, el otro 21% respondió que sí ha participado como espectador en las jornadas de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Quinta grafica el 41% respondió que si cumple con todo los requisitos de la utilización de los elementos de protección personal (EPP); el otro 17%, 17%. 17% y 8% respondieron que no utilizaron todos los Elementos de Protección Personal.



### 5.2.1 Subtema

**Riesgos de seguridad:** Son todos aquellos factores que pueden causar accidentes y pérdida de capitales, por el inadecuado o mal estado de funcionamiento o falta de protección en los equipos, materiales, instalaciones o el ambiente. Estos factores de riesgo pueden ser:

- Mecánicos
- Eléctricos
- Locativos
- Orden, aseo y mantenimiento
- Incendio y explosión

**Riesgo ergonómicos:** tienen que ver con las inadaptaciones que un puesto de trabajo tiene para el trabajador:

- Posiciones forzadas
- Sobre esfuerzos
- Ubicación inadecuada del puesto de trabajo

## 6 CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES Y LIMITACIONES

De esta manera podemos concluir que la empresa restaurante parrilla el tinajón de la ciudad de Nieva, cuenta con un buen Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el trabajo en donde los aspectos negativos son muy pocos y de fácil mejora, rescatando que es una empresa que se preocupa por el ambiente laboral y la calidad de vida de sus colaboradores.

El proyecto de investigación que realizamos ha contribuido de manera muy importante para identificar y resaltar los puntos que hay que cubrir y considerar para llevar a cabo una implementación exitosa de esta investigación. Nos deja muchas cosas importantes que reflexionar y muchas otras se ha reforzado como puntos angulares para llevar a cabo una buena implementación.

Por otra parte se consideró la importancia de la implementación de un sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo, se evidencio aspectos positivos y negativos en las condiciones de salud de los trabajadores del restaurante parrilla el Tinajón, y para ello se recomendó de manera clara los beneficios que pueden tener la empresa y sus colaboradores al mejorar las fallas de seguridad laboral del actual sistema de gestión implementado.

En cuanto a la investigación se sugiere realizar que al momento de incluir a la empresa el Sistema de Gestión de Seguridad y salud en el Trabajo (SG SST), retroalimenten los puntos que se basa este sistema, el cual brinda beneficios al empleador como al trabajador, de esta manera indicar cuales son los parámetros y las rutas que se deben de seguir ante cualquier situación.

Se recomienda a la empresa restaurante parrilla el tinajón, supervisar a los empleados para que porten adecuadamente los elementos de protección laboral ya que se evidencio que algunos trabajadores no portaban adecuadamente los suministros de dotación para la protección laboral.

Se recomienda que la empresa capacite a los trabajadores con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de tal forma que los trabajadores pongan en práctica los conocimientos que se adquieren a través de la capacitación y de esta manera se mejora el ambiente laboral, se evidencio en la encuesta realizada que algunos no tenían conocimiento alguno de que era el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

## GRAFICOS Y DIAGRAMAS

*Tabla 12. resultados de las encuestas a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018.*

*Table 12. Results of the polls to the workers of the parrilla el tinajón restaurant. July 27, 2018.*

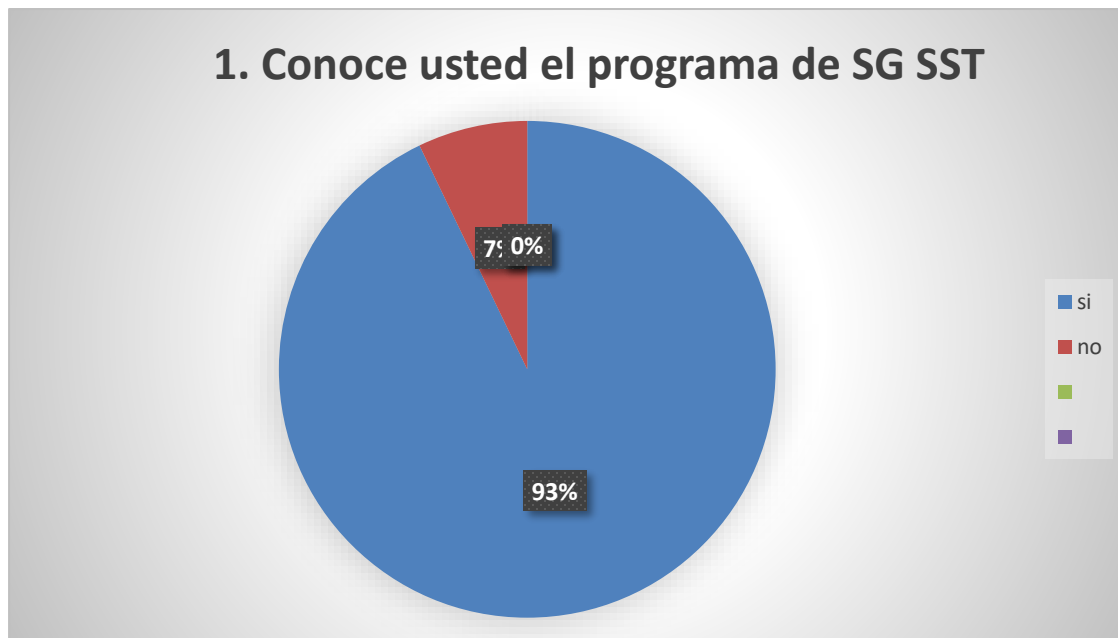


Tabla 13. resultados de las encuestas a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018

Table 13. Results of the polls to the workers of the parrilla el tinajón restaurant. July 27, 2018.

## 2. En caso de accidente de trabajo, sabe usted a quien dirigirse

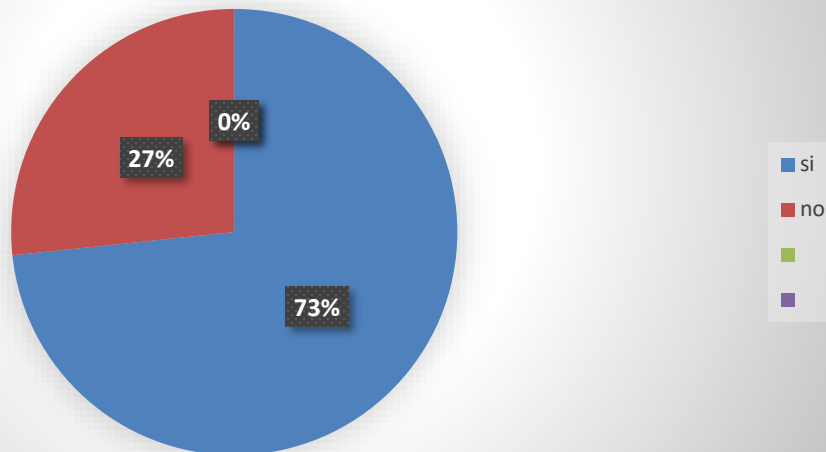


Tabla 14. resultados de las encuestas a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018

Table 14. Results of the polls to the workers of the parrilla el tinajón restaurant. July 27, 2018.

### 3. Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado

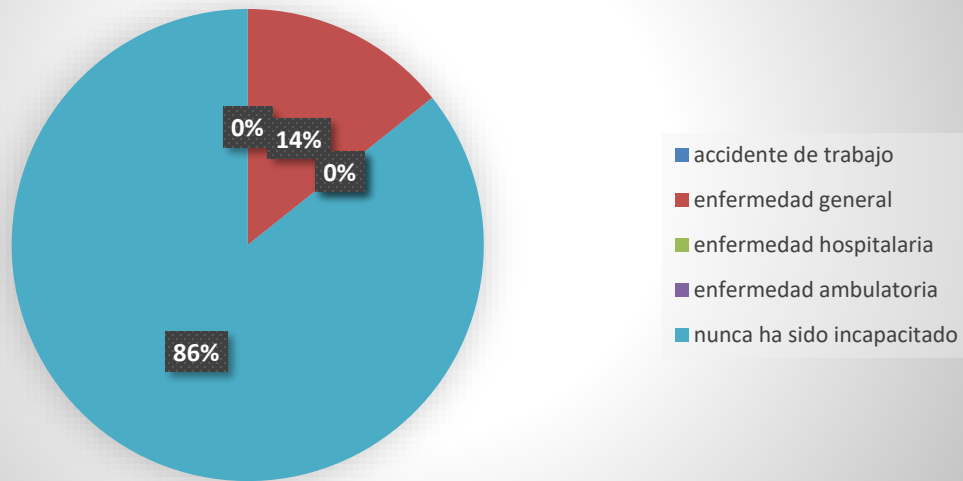


Tabla 15. resultados de las encuestas a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018

Table 15. Results of the polls to the workers of the parrilla el tinajón restaurant. July 27, 2018.

#### 4. Como ha sido su participacion durante las jornadas de SG SST

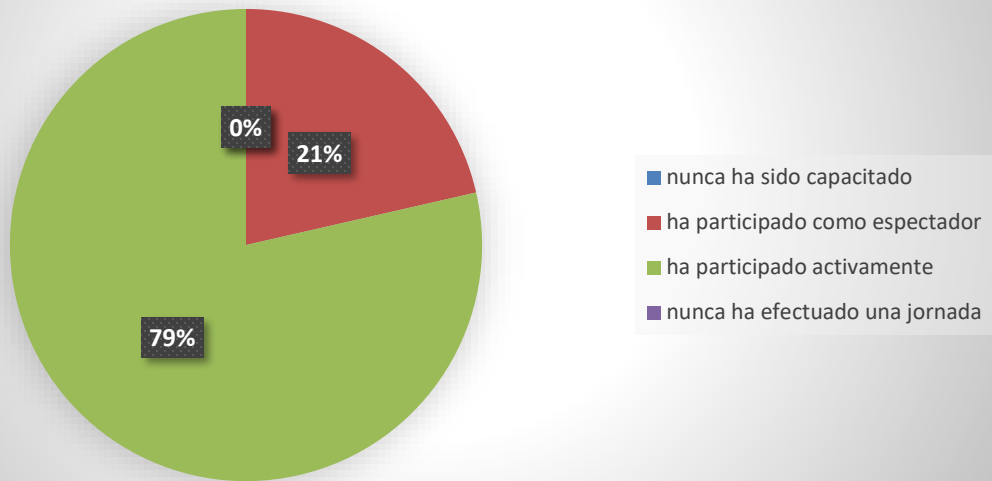
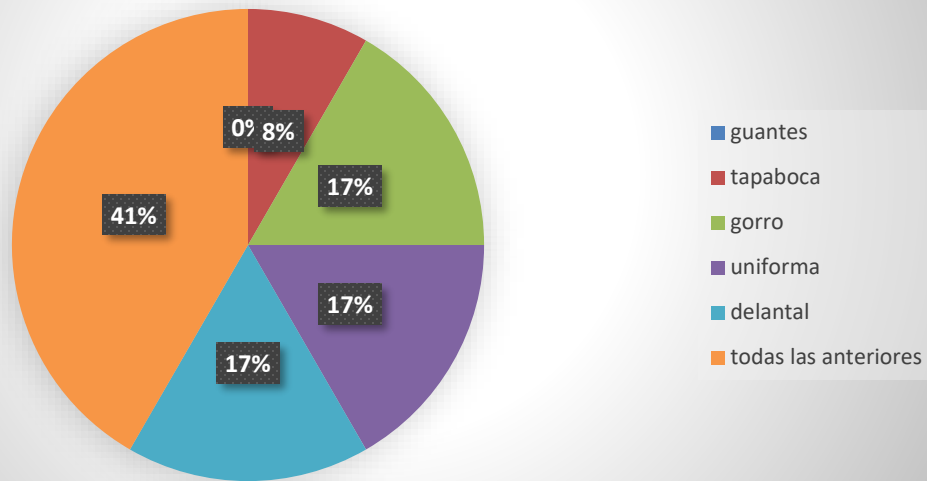


Tabla 16. resultados de las encuestas a los trabajadores del restaurante parrilla el tinajón. 27 de julio del 2018

Table 16. Results of the polls to the workers of the parrilla el tinajón restaurant. July 27, 2018.

### 5. Cuales de los siguientes EPP utiliza usted en su área durante su jornada laboral.



## REFERENCIAS

- GONZÁLEZ, M; ABRIL, j. 2009. *Condiciones de salud y trabajo en la mina de carbón e samán, municipio de Sardinata(norte de Santander)*. Recuperado de: <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/enfermeria/tesis70.pdf>
- PENNA, F.J. 2008. *Condiciones de salud y trabajo en el sector salud. Universidad federal de minas gerais*. Recuperado de: [https://www.observatoriorh.org/sites/default/files/webfiles/fulltext/cst\\_sector\\_salud.pdf](https://www.observatoriorh.org/sites/default/files/webfiles/fulltext/cst_sector_salud.pdf)
- Cámara técnica de riesgos profesionales. Derechos reservados de autor. Seguros de riesgos laborales. Recuperado de: <https://www.positiva.gov.co/ConsumidorFinanciero/Documents/CARTILLA%20DE%20RIESGOS%20LABORALES.pdf>
- Ministerio de salud y protección social. Dirección de regulación de la operación del aseguramiento en salud, riesgos laborales y pensiones. Aseguramiento en riesgos laborales. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VP/DOA/RL/Aseguramiento%20en%20riesgos%20laborales.pdf>
- QUINTERO, J. 2016. *Decreto número 1072 del 2015. Decreto único reglamentario del sector del trabajo*. Recuperado de: <http://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/50711/DUR+Sector+Trabajo+Actualizado+a+Abril+de+2017.pdf/1f52e341-4def-8d9c-1bee-6e693df5f2d9>