

RESUMEN

El presente proyecto de grado tiene como propósito desarrollar una Propuesta de un Programa de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (PGSST) para el restaurante La Casa Vieja, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la normativa técnica de seguridad NTS-009/23. Su finalidad es identificar, evaluar y controlar los riesgos laborales presentes en las diferentes áreas del establecimiento gastronómico, promoviendo entornos laborales seguros y fomentando la mejora continua en las condiciones de trabajo y en los procesos operativos.

Para la elaboración de la propuesta, se llevó a cabo un estudio de campo en las instalaciones del restaurante, a fin de obtener información precisa sobre la situación actual en materia de seguridad y salud ocupacional. Como principales herramientas de diagnóstico, se aplicó una encuesta al personal de todas las áreas operativas y administrativas, complementada con un check list de verificación de cumplimiento normativo. Este procedimiento permitió identificar las principales debilidades, fortalezas y oportunidades de mejora dentro del restaurante.

Con el objetivo de garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en la NTS-009/23, se realizó la identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales en las diferentes zonas del restaurante, incluyendo cocina, almacén, área de atención al cliente y oficinas administrativas. Para ello, se aplicó la metodología de la Guía Técnica Colombiana GTC 45, la cual facilitó la clasificación y valoración de los factores de riesgo físicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales. A partir de los resultados obtenidos, se determinaron los niveles de riesgo por área y se formularon medidas preventivas y correctivas destinadas a controlar y reducir los riesgos detectados.

El desarrollo del Programa de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo se estructuró conforme a los trece documentos técnicos establecidos en el artículo 10 de la NTS-009/23, elaborados con base en el diagnóstico inicial y las necesidades específicas del restaurante. En este proceso se incorporaron acciones orientadas a optimizar las condiciones de trabajo, fortalecer la cultura preventiva y asegurar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad y salud ocupacional.

Finalmente, se efectuó una evaluación económica del Programa propuesto mediante un análisis de los costos asociados a su implementación y mantenimiento. Este análisis permitió identificar los beneficios esperados, tanto en términos de reducción de incidentes laborales y ausentismo, como en el mejoramiento del bienestar del personal y la productividad general del restaurante. La propuesta busca así consolidar un entorno laboral seguro, saludable y sostenible, alineado con los objetivos estratégicos de la casa vieja.