

PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

Comunidad Nacional de Conocimiento en Prevención de Peligros en el Sector Hoteles y Restaurantes

SESIÓN 1. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN HOTELES Y RESTAURANTES Y SGSST



Experto Líder:

MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

Perfil Profesional:

Nutricionista Dietista de la UN

Magister en Alimentación y Nutrición de PUJ



mireya.delgadillosanchez@gmail.com



+57-3118121655



Ruta del conocimiento



Evaluémonos



“ Hacer que nuestros hoteles y restaurantes,
sean sanos, agradables y seguros, es
nuestra responsabilidad ”

Autor: Mireya Delgadillo S





Objetivo general:

El objetivo de aprendizaje de esta capacitación que iniciamos hoy, es: Que los integrantes de esta comunidad puedan identificar los diferentes riesgos como son los químicos, biológicos, musculo-esqueléticos, presentes en el lugar de trabajo según las normas y cómo crear estrategias de prevención para protección de la salud de los trabajadores y de los consumidores.



Objetivos específicos



Identificar cuales son los riesgos físicos, químicos y biológicos más comunes en hoteles y restaurantes.



Cómo se pueden identificar los riesgos en el lugar de trabajo.

Cómo



Definir las necesidades de cada lugar según sean sus características.



Definir con que recursos tanto físicos como humanos se cuenta en nuestro lugar de trabajo, para asignar roles y establecer responsabilidades.

IDENTIFICANDO LOS RIESGOS



Riesgos físicos.

➤ Ergonomía:

Debemos asegurarnos de que los muebles y equipos siempre estén bien diseñados ergonómicamente, Con esto se reduce la fatiga y el estrés físico en los empleados y se previenen enfermedades relacionadas con malas posturas.



- **Prevención de Caídas:** Mantener los pisos limpios y secos, coloca alfombras antideslizantes y utiliza señales de advertencia en áreas resbaladizas.



- **Equipos de Protección Personal (EPP):** Proporcionar EPP adecuados, como guantes, gafas de seguridad y calzado antideslizante.



RIESGOS BIOLÓGICOS

- **Higiene Personal:** Lavado de manos permanente, utilización de tapabocas, gorro para recoger el cabello y utilización de guantes para manipular los alimentos.
- **Control de Plagas:** Establecer rutinas periódicas para controlar proliferación de plagas. (ratones, cucarachas, etc) inspección permanente.



- **Manejo de Residuos:** La disposición adecuada de los desechos tanto orgánicos como inorgánicos debe tener un espacio adecuado.

➤ Residuos biológicos



Aplica más para entidades de salud, pero se debe tener cuidado de que no se vayan a contaminar los alimentos, ni los espacios destinados para la preparación y consumo de los mismos.

RIESGOS QUÍMICOS

- **Almacenamiento Seguro:** Es muy importante, pues así se pueden evitar derrames, intoxicaciones, quemaduras y demás accidentes laborales o industriales almacenar correctamente los productos químicos peligrosos usados en tareas de limpieza, y además deben estar perfectamente marcados.



- **Ventilación:** Tanto para las áreas de cocción, como para las de almacenamiento de alimentos y de productos químicos, es indispensable.



- **Capacitación y Concienciación:** Capacita a los empleados sobre los riesgos químicos y cómo manejarlos de manera segura.



SGSST

Los **Sistemas de Gestión en Salud y Seguridad en el Trabajo** son una serie de normas y procedimientos que se deben implementar tanto en Hoteles, como en restaurantes y en general en establecimientos que presten servicios de hospedaje y gastronomía, con el fin de garantizar la protección de los empleados, clientes y visitantes. Estos sistemas se basan en prácticas y políticas que promueven un entorno de trabajo seguro y saludable.

“El Ministerio del Trabajo comprometido con las políticas de protección de los trabajadores colombianos y en desarrollo de las normas y convenios internacionales, estableció el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual debe ser implementado por todos los empleadores y consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua, lo cual 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 los espacios laborales.

El sistema de gestión aplica a todos los empleadores públicos y privados, los trabajadores dependientes e independientes, los trabajadores cooperados, los trabajadores en misión, 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, las agremiaciones u asociaciones que afilian trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral; las administradoras de riesgos laborales; la Policía Nacional en lo que corresponde a su personal no uniformado y al personal civil de las Fuerzas Militares.

Institucional y jurídicamente fue determinado mediante Decreto 1072 de 2015 Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6.”

Normativa Colombiana para Seguridad y Salud en los Hoteles y Restaurantes

1. Decreto 343 de 2021:

1. Este decreto reglamenta los establecimientos de gastronomía y bares turísticos. [Define los criterios para considerar un establecimiento como turístico y establece disposiciones complementarias¹](#).
2. [Además, aclara que si un restaurante está ubicado dentro de un establecimiento hotelero, su inscripción en el Registro Nacional de Turismo se considera cumplida con el registro del hotel¹](#).

2. Resolución 1312 de 2020:

1. [Esta resolución establece el protocolo para el manejo y control del riesgo del coronavirus \(COVID-19\) en los servicios y actividades de alojamiento en hoteles, apartahoteles, centros vacacionales, actividades de camping y parques para vehículos recreacionales²](#).

3. Ley 9 de 1979:

1. [Esta ley dicta medidas sanitarias generales y es relevante para la seguridad y salud en los establecimientos de gastronomía y bares³](#).

4. Normas Vigentes en Seguridad y Salud en el Trabajo:

1. [El Decreto 1072/2015 y la Resolución 4502/2012 son parte del marco legal que regula la seguridad y salud en el trabajo en Colombia⁴](#).

Es fundamental que los hoteles y restaurantes cumplan con estas normativas para garantizar la seguridad de los empleados, clientes y visitantes.

Recordemos:



- **Q**ue la prevención sea la clave para garantizar la seguridad y el bienestar de los empleados y clientes en hoteles y restaurantes. Debemos adoptar y/o fortalecer una “Cultura de Prevención” , solo así nuestros esfuerzos darán frutos en beneficio de todos.



➤ **Gestión de Emergencias:**

1. Desarrollar planes de emergencia detallados.
2. Realizar simulacros periódicos para preparar al personal ante situaciones críticas.

➤ **Comunicación y Participación:**

1. Fomentar la comunicación abierta sobre salud y seguridad.
2. Involucrar a los empleados en la identificación y solución de problemas.

➤ **Cumplimiento Legal:**

1. Cumplir con las regulaciones y normativas locales e internacionales.
2. Mantener registros y documentación adecuada.

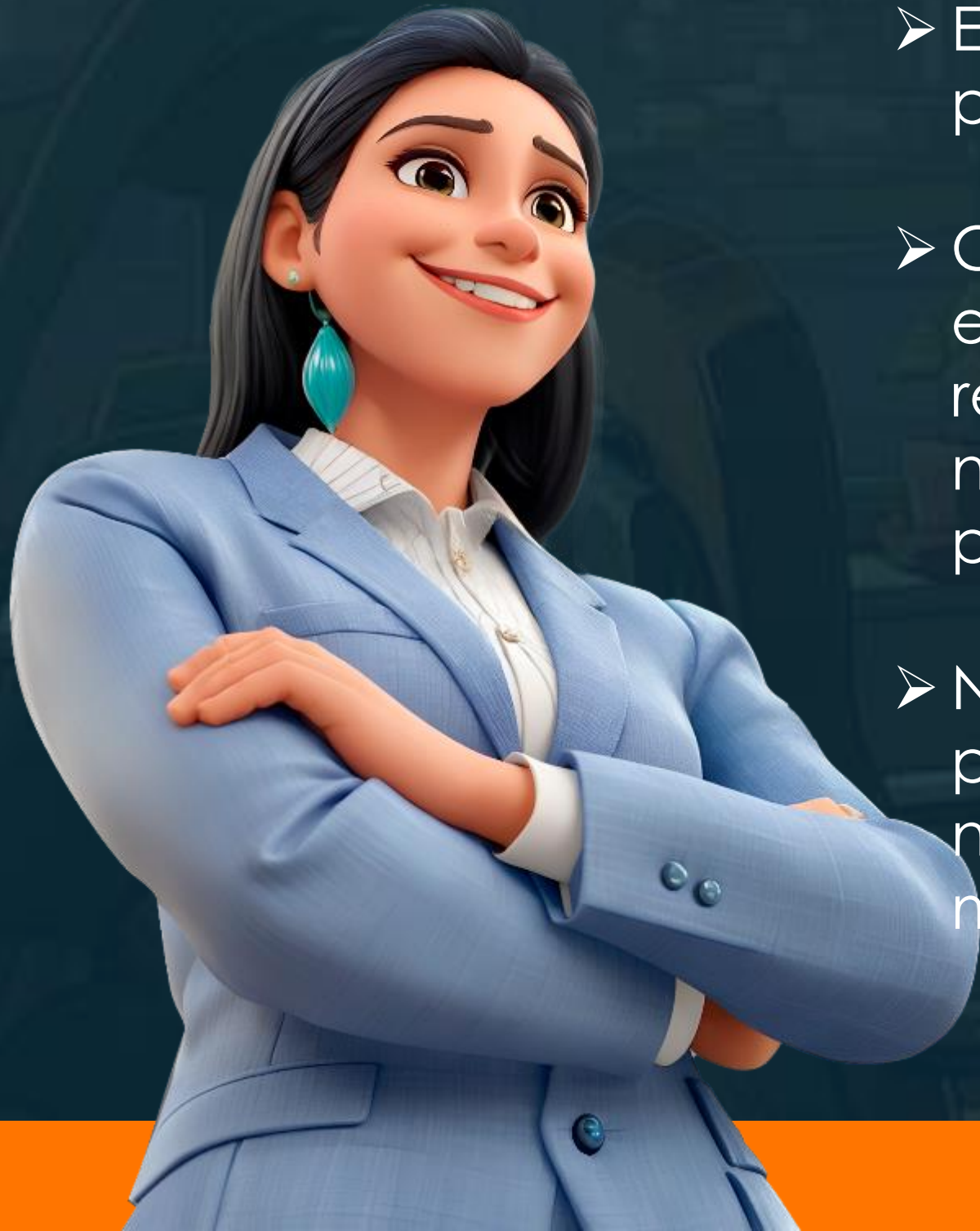


PARA DESTACAR:

“Un ejemplo práctico de la efectividad de un plan de prevención de accidentes es el caso de una empresa que logró reducir significativamente los accidentes laborales mediante la implementación de un plan integral. A través de un análisis de riesgos exhaustivo, la identificación de medidas preventivas adecuadas y la capacitación del personal, esta empresa logró reducir los accidentes en un 50% en el transcurso de un año”

CONCLUSIONES

- Elaborar un plan de prevención de accidentes es definitivo para garantizar la seguridad en cualquier entorno laboral.
- Cumpliendo los procedimientos y recomendaciones establecidos tanto por la Norma como por los empleadores y responsables, es posible implementar medidas eficaces que nos permitan minimizar los riesgos y evitar situaciones de peligro.
- No esperemos a que ocurra un accidente o inclusive perdamos la vida, actuemos ya, comencemos a elaborar nuestro plan de prevención de accidentes y de riesgos hoy mismo.



Bibliografía

-  <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=161269>
-  <http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/restaurantes>
-  https://prevention-world.com/actualidad/reportajes/el-plan-de-prevencion-de-riesgos-laborales-en-siete-pasos/#google_vignette
-  <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>
-  https://laboraprevencion.com/ejemplo-practico-elaborando-un-plan-de-prevencion-de-accidentes/?expand_article=1



Evaluémonos





¿Preguntas?

Preguntas:

1. El principal riesgo que existe en hoteles y restaurante es:
 - a. Biológico
 - b. Químico
 - c. Orgánico
 - d. Todos los anteriores
 - e. Ninguno de los anteriores

2. Los SGSST deben ser cumplidos solo por los empleadores y los representantes de los trabajadores?
 - a. Si
 - b. No:

3. Los EPP, son de uso obligatorio para los trabajadores que manipulan alimentos para prevenir:
 - a. Trasmisión de virus y bacterias.
 - b. Caída de cabello en los alimentos
 - c. Cortadas
 - d. Caídas
 - e. Ninguno de los anteriores
 - f. Todos los anteriores.

GRACIAS

Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos