



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

**DISEÑO DE UN PLAN INTEGRADO DE MONITOREO DE MEDIDAS DE  
PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN COVID 19, PARA LOS CONTRATISTAS  
PERMANENTES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ZENÚ S.A.S**

Autor  
Laura Jiménez Arias

Universidad de Antioquia  
Facultad de Ingeniería, Departamento de ingeniería industrial  
Medellín, Colombia  
2021



Diseño de un plan integrado de monitoreo de medidas de prevención y protección  
COVID 19 para los contratistas permanentes en la Industria de Alimentos Zenú S.A.S

Laura Jiménez Arias

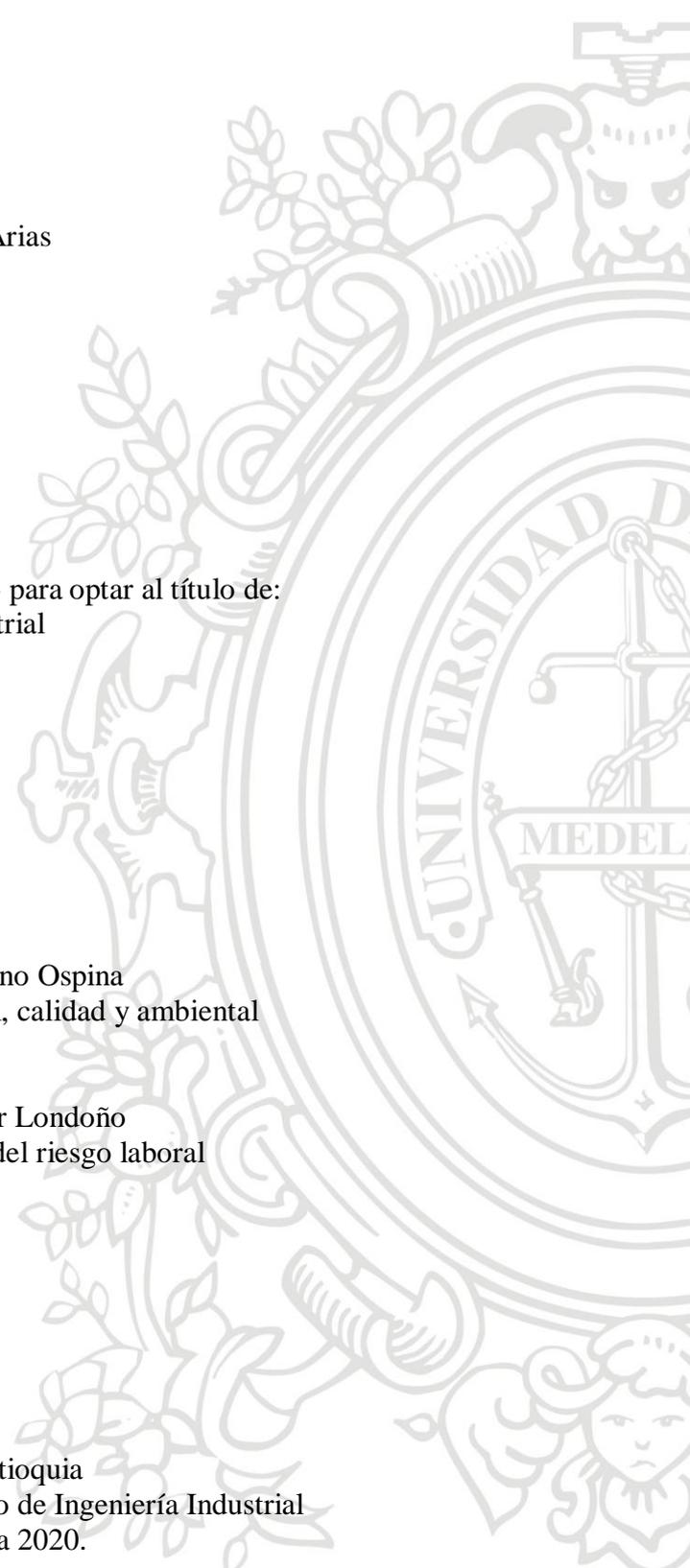
Informe de práctica como requisito para optar al título de:  
Ingeniera Industrial

Asesores

Ricardo Antonio Osorno Ospina  
Especialista en salud ocupacional, calidad y ambiental

Fabio Andrés Betancur Londoño  
Analista del área de gestión del riesgo laboral

Universidad de Antioquia  
Facultad de Ingeniería, Departamento de Ingeniería Industrial  
Medellín, Colombia 2020.



## Tabla de contenido

### Contenido

Resumen .....	4
1. Introducción .....	4
2. Objetivos .....	5
3.1 General: .....	5
3.2 Específicos: .....	5
3. Marco Teórico .....	6
4. Metodología .....	8
5.1 Diagnóstico .....	8
5.2 Estandarización de medidas COVID 19 .....	9
5.3 Control operacional .....	10
6. Resultados esperados .....	11
6.1 Planeación ejecutada .....	11
6.2 Revisión en campo: .....	12
6.3 Administración de reporte de la inspección hecha en campo .....	20
6.4 Evaluación de cada control operacional: .....	21
7. Conclusiones .....	22

### Lista de ilustraciones

<i>Ilustración 1. Premisas de la Industria de Alimentos Zenú .....</i>	<i>5</i>
<i>Ilustración 2. Cronología COVID19 en Colombia. (Ministerio Colombiano de relaciones exteriores, 2020) .....</i>	<i>7</i>
<i>Ilustración 3. Visualización Out Safety .....</i>	<i>11</i>
<i>Ilustración 4. Oficina OMC .....</i>	<i>13</i>
<i>Ilustración 5. Punto de desinfección Recuperar .....</i>	<i>13</i>
<i>Ilustración 6. Taller OMC .....</i>	<i>14</i>
<i>Ilustración 7. Ítems COVID 19 a inspeccionar .....</i>	<i>15</i>
<i>Ilustración 8. Ítem sin cumplimiento .....</i>	<i>16</i>
<i>Ilustración 9. Evidencia fotográfica de incumplimiento .....</i>	<i>17</i>
<i>Ilustración 10. Colaborador responsable .....</i>	<i>18</i>
<i>Ilustración 11. Observaciones finales .....</i>	<i>19</i>
<i>Ilustración 12. Gestión de no conformidades .....</i>	<i>20</i>
<i>Ilustración 13. Visualización control operacional .....</i>	<i>22</i>

### Lista de tablas

Tabla 1. Ítems para evaluación de medidas COVID 19 .....	8
Tabla 2. Valores para diagnóstico .....	9
Tabla 3. Plan monitores medidas COVID 19 .....	9
Tabla 4. Estandarización medidas COVID 19 .....	10
Tabla 5. Plan de monitoreo diligenciado .....	12
Tabla 6. Estándar COVID 19, recuperar y OMC .....	12

## **Resumen**

En la Industria de Alimentos Zenú debido a la pandemia a la que se enfrenta el mundo, el área de gestión del riesgo laboral se ve fuertemente involucrada en prevenir y proteger a los trabajadores ante el contagio, entre otras cosas; para ello se han hecho esfuerzos innumerables por tener bajo control la tasa de contagio dentro de la organización; sin embargo, existen contratistas permanentes sobre los cuales se limita su seguimiento y su visual de manera sistemática, ya que, dependen de un interventor de sede. Esto conlleva a que dentro de los ejercicios de auditorías tanto internas como externas, se evidencien desviaciones de estos con respecto al cumplimiento estricto de normativas y procedimientos internos establecidos por la organización, para garantizar y conservar la seguridad y la vida de los colaboradores y sus familias ante el riesgo inminente de COVID 19.

Lo anterior, evidencia la necesidad de la organización por establecer un mayor control sobre los contratistas permanentes, estableciendo un plan estandarizado de monitoreo y seguimiento ante el cumplimiento de las medidas de prevención COVID 19.

El desarrollo de éste informe, consiste en el diseño de un plan integrado de monitoreo de medidas de prevención y protección COVID 19, en el que primero se realiza un diagnóstico inicial con pautas e ítems de evaluación basados en la resolución 666 del 2020 para los contratistas permanentes, para una posterior calificación y visualización del estado actual en el que se encuentran, y finalmente establecer pautas estandarizadas de medidas de prevención y protección, para que logren una alineación sostenible en el tiempo con la organización.

### **1. Introducción**

La mayoría de las empresas del mundo, grandes o pequeñas, están sufriendo un proceso de transformación a causa de la pandemia del coronavirus que ha afectado a las economías mundiales y, por supuesto, a la manera cómo las poblaciones consumen; y dentro de este proceso, sobreviven las empresas que tengan la capacidad de entender mejor el entorno y se adapten a los cambios, las que inviertan en tecnología y las que entiendan mejor al cliente (Portafolio, 2020); Zenú no es la excepción y ha tenido que adaptarse, proponer alternativas de solución para afrontar la contingencia mundial y seguir adelante con su proceso productivo, si bien, gracias a su gran trayectoria, Zenú cumple con los lineamientos y procedimientos establecidos por la normativa nacional para enfrentar la situación actual de la pandemia, los contratistas internos no necesariamente lo están haciendo igual, por esta razón, se pretende diseñar un plan de medidas de monitoreo y control operacional frente a la COVID-19, con el fin de disminuir los riesgos de contagio dentro de la organización y propiciar un ambiente de trabajo que garantice las normas básicas de saneamiento, distanciamiento y control

frente a la pandemia, para todos los actores involucrados en las actividades de la organización, con el fin de disminuir la curva acelerada de contagio entre los colaboradores bajo el seguimiento estricto para garantizar las 4 premisas que se presentan en la ilustración 1:



*Ilustración 1. Premisas de la Industria de Alimentos Zenú*

La alta demanda del portafolio de productos de Zenú hace que el proceso requiera una gran cantidad de colaboradores, además de actividades involucradas para satisfacerla; esto conlleva a una limitación que se ve reflejada en la dificultad para acceder e intentar vincular de manera activa a los involucrados en el plan de monitoreo, es decir, los contratistas permanentes. Es por esto, que el presente informe consiste en el diseño del plan, más no en la implementación, pues el alcance que se tiene sobre estos llega hasta allí.

El plan de monitoreo de medidas COVID-19, pretende establecer un estándar de las medidas de prevención y protección implementadas por los contratistas permanentes dentro de la organización, para que se mitiguen los contagios dentro de esta. A partir de un diagnóstico de la situación actual de estos frente al COVID, para una posterior estandarización de las medidas mínimas requerida para garantizar el no contagio dentro de la organización, teniendo como soporte de la estandarización, el control operacional.

## **2. Objetivos**

### **3.1 General:**

Diseñar un plan de inspección para el cumplimiento de las medidas preventivas COVID 19, con el fin de que los contratistas internos estén alineados y cumplan con los procedimientos establecidos por la industria de alimentos Zenú S.A.S., utilizando la estandarización como medio de control operacional.

### **3.2 Específicos:**

- Obtener un diagnóstico de la situación actual frente a las medidas de prevención y protección de la COVID-19 de los contratistas permanentes de la Industria de Alimentos Zenú S.A.S.

- Garantizar por medio de control operacional la alineación de los contratistas internos con los procedimientos establecidos por el gobierno nacional y propios de la Industria de alimentos Zenú S.A.S.
- Integrar el seguimiento de indicadores de los contratistas a la herramienta Out Safety.
- Garantizar las condiciones y medidas preventivas por medio del control operacional que permita asegurar que los colaboradores no se contagien dentro de la organización, a la vez que se sensibiliza la importancia del cuidado en casa.
- Disminuir el impacto del coronavirus en la población de la sede Pedregal sin afectar la continuidad de las operaciones y el suministro de Alimentos.

### 3. Marco Teórico

Según la OMS (Organización Mundial de la Salud, 2020), el síndrome respiratorio agudo severo (SARS CVO 2) es una enfermedad respiratoria viral causada por un coronavirus asociado al SARS. Se identificó por primera vez a fines de febrero de 2003 durante un brote que surgió en China y se extendió a otros 4 países.

El SARS es un virus que se transmite por el aire y se puede transmitir a través de pequeñas gotas de saliva de manera similar al resfriado y la influenza. Fue la primera nueva enfermedad grave y fácilmente transmisible a surgir en el siglo 21 y mostró una clara capacidad de propagación a lo largo de las rutas de los viajes aéreos internacionales. También se puede transmitir indirectamente a través de superficies que han sido tocadas por alguien infectado con el virus.

Por otra parte, la OMS (Organización Mundial de la Salud, 2020), afirma también que, los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS COV 2). La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta al mundo.

Más técnicamente, según (Castrillon, 2020), el virus del síndrome respiratorio agudo severo tipo-2 (SARS-CoV-2), causante de COVID-19, se ubica taxonómicamente en la familia Coronaviridae SARS-CoV-2/COVID-19. Esta familia se subdivide en cuatro géneros: Alphacoronavirus, Betacoronavirus, Gammacoronavirus y Deltacoronavirus. Muchos coronavirus de los cuatro géneros mencionados son causantes de enfermedades

en animales domésticos, y por lo tanto son principalmente de interés veterinario. Los coronavirus de importancia médica conocidos hasta hoy son siete, y pertenecen a uno de los dos primeros géneros mencionados. Desde el punto de vista ecoepidemiológico se pueden clasificar en dos grupos: coronavirus adquiridos en la comunidad (o coronavirus humanos, HCoV) y coronavirus zoonóticos



Ilustración 2. Cronología COVID19 en Colombia. (Ministerio Colombiano de relaciones exteriores, 2020)

Dicha situación según (Holguín, 2020) ha obligado a las organizaciones a asumir un reto enorme al que debían enfrentarse tarde o temprano. Esta pandemia lleva a un nuevo reto de adaptación y evolución y a conocer nuevas oportunidades de crecimiento. Como uno de los impactos grandes que las organizaciones tienen que afrontar en el entorno no solo laboral sino en trabajo en casa, se identifica la transformación digital, que, si bien se tiene que enfrentar con debilidades, es una oportunidad para la actualización y mejora.

Para la Industria de Alimentos Zenú, se hace indispensable conocer la situación actual de los contratistas permanentes, quien dentro de su manual de contratistas los define como aquel contratista que presta sus servicios durante todos los días de la semana por más de 30 días y deben cumplir además de la normatividad legal vigente, los lineamientos de los sistemas de gestión de La Compañía.

Para conocer la situación actual de los contratistas permanentes es necesario un autodiagnóstico de la situación actual frente las medidas COVID implementadas. Según (Cámara de Comercio de Bogotá, 2015), el autodiagnóstico empresarial es una herramienta que permite determinar el grado de madurez o evolución de proyecto empresarial, empresa o negocio. Cada respuesta tiene una valoración que da un puntaje, el cual permite identificar las fortalezas y necesidades de su empresa o proyecto empresarial.

No solo se hace necesario un autodiagnóstico, sino también un control operacional que permita mejorar los aspectos que resulten desfavorecidos del autodiagnóstico. La ISO 14001, versión 2015, establece que, los métodos definidos para asegurar el control operativo dependen de las actividades de la empresa, las obligaciones legales y los controles operacionales significativos. Por lo tanto, una empresa debe decidir cómo construir y combinar los procesos para asegurar que el control operativo total de los aspectos ambientales y de seguridad se consigue.

## 4. Metodología

### 5.1 Diagnóstico

En la Industria de Alimentos Zenú S.A.S es indispensable conocer el estado actual en el que se encuentran los contratistas permanentes para controlar de manera asertiva el contagio de sus empleados dentro de la organización; para ello se plantea un diagnóstico, basado en un análisis detallado y exhaustivo de la normativa nacional, para enfrentar la contingencia actual, en especial la Resolución 666 del 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.

En la tabla 1, se presentan 14 ítems a evaluar a los contratistas permanentes:

*Tabla 1. Ítems para evaluación de medidas COVID 19. (Ministerio de salud y protección social, 2020)*

DIAGNÓSTICO COVID 19				
Porcentaje cumplimiento			0%	Inferior
#	Estándar	Categoría	Cumple/ No cumple	Observaciones
1	Estándar COVID 19	Se cuenta con protocolo de bioseguridad debidamente documentado y comunicado a todos los colaboradores por los diferentes medios que posee la Compañía.		
2	Estándar COVID 19	Se ha capacitado a los trabajadores en el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad al interior de la sede como también fuera de esta, lineamientos establecidos por las autoridades competentes y por el negocio.		
3	Estándar COVID 19	Se cuenta con un protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) a personal propio de cada contrato.		
4	Estándar COVID 19	Se hace seguimiento a los casos de salud y al reporte diario del diligenciamiento de la encuesta cuidado por la vida de cada colaborador.		
5	Estándar COVID 19	El empleador entrega los EPP y garantiza su disponibilidad y recambio, y este a su vez es soportado en los formatos de entrega oficiales del sistema.		
6	Estándar COVID 19	Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo, establecen mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol en todos los lugares de trabajo.		
7	Estándar COVID 19	Se realiza diligenciamiento de la encuesta de signos y síntomas, Que tipo de encuesta utiliza y como se gestiona dicho reporte.		
8	Estándar COVID 19	Se identifica que personal que falta por diligenciar la encuesta de manera diaria, y se cuenta con mecanismo definido de intervención.		
9	Estándar COVID 19	Verificar si se tiene una bases de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información. Solicitar esta base de datos actualizada a la fecha.		
10	Estándar COVID 19	Valide que los colaboradores mayores de 60 y con pre existencias puedan hacer trabajo remoto, solicite listado de estas personas a SST O DHO.		
11	Estándar COVID 19	Se cuenta con comunicación entregada a los colaboradores donde se han impartido instrucciones acerca del uso del tapabocas por los colaboradores, en el transporte público, en áreas con afluencia masiva de personas, donde no sea posible mantener dos metros de distancia de otras personas.		
12	Estándar COVID 19	Indagar sobre la existencia y comunicación de los canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.		
13	Estándar COVID 19	Conoce el flujo de reporte de casos probables, sospechosos y confirmados del Negocio Cárnico		
14	Estándar COVID 19	Se ha capacitado a todos los trabajadores, en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID- 19 y las maneras de prevenirlo.		

El método para diagnosticar la situación actual de los contratistas permanentes, consiste en evaluar ítem a ítem dándole una puntuación comprendida entre 0 y 100, donde una calificación de 0 a 59 clasifica al contratista en un nivel inferior, de 60-89 en un nivel aceptable y de 90-100 en un nivel superior (Ver tabla 2). Finalmente se obtiene un porcentaje general, que consta de la sumatoria del puntaje sobre el total de ítems multiplicada por 100, que define el cumplimiento total del contratista. Esta clasificación es una construcción del analista del área de gestión de riesgo laboral.

*Tabla 2. Valores para diagnóstico*

Categoría		Valores
A	Superior	90 - 100
B	Aceptable	60 - 89
C	Inferior	0 - 59

Con el fin de llevar a cabo el diagnóstico de una manera efectiva, en el que realmente se pueda evidenciar la situación actual en la que se encuentran los contratistas permanentes con respecto a las medidas COVID 19 adoptadas, se plantea la realización de un cronograma de inspección, en donde se programen reuniones periódicas con cada uno de los contratistas, bajo la coordinación de un equipo conformado por un integrante del área de gestión de riesgos laborales, un líder con rol de interventor, un responsable de la empresa contratista, un líder de seguridad y salud en el trabajo y un integrante del área de calidad, quienes son los encargados de evaluar y dar puntuación a los ítems establecidos.

En la tabla 3, se presenta el esquema planteado para las inspecciones

*Tabla 3. Plan de monitoreo de medidas COVID19*

PLAN DE MONITOREO MEDIDAS COVID 19											
Contratista	Área	Interventor del contrato	Responsable Proceso	Responsables de aplicación de autoevaluación	Autoevaluación Cumple / No cumple	Control operacional	Cronograma de inspección				
							Semana				

## 5.2 Estandarización de medidas COVID 19

Una vez definida la situación actual de los contratistas permanentes, se procede a definir estándares de medidas de prevención y protección en cada una de las instalaciones en donde operan estos. En la tabla 4, se evidencia un ejemplo para la estandarización de

estas medidas, donde se definen, por ejemplo, el número de sillas y mesas establecidas, los puntos de desinfección y el aforo de personas permitido. Aspectos como la toma de temperatura, el lavado de manos, el lavado de calzado y el uso del gel al ingresar a la empresa, no serán considerados en la estandarización para los contratistas permanentes, ya que, la empresa los asegura para todas las personas que ingresan a la planta, por lo tanto, está por fuera del alcance del presente informe.

*Tabla 4. Estandarización de medidas COVID19*

<b>ESTÁNDAR COVID 19</b>					
<b>Contratista</b>	<b>Áreas</b>	<b>Sillas</b>	<b>Mesas</b>	<b>Estación de desinfección</b>	<b>Aforo de personas</b>
Miro Seguridad (Porterías)	Portería vehicular				
	Portería peatonal				
	Portería torre 3				
	Portería torre 4				
Arconsa	Sala de pinturas				
Ondina	Ptar, oficinas				
Faismon	Talleres, oficinas				
Recuperar	Oficinas, almacenamiento				
OMC	Talleres, Oficinas				
Montacargas Master	Oficinas				
MyM	Oficinas				
Operar	Embajadores				
Ahora	Oficinas				
Rojaferdi	Taller				
Logypack	Operación, oficina				
Sodexo	Restaurante				

### 5.3 Control operacional

Con el fin de lograr que las medidas definidas sean sostenibles en el tiempo, se pretende llevar la estandarización explicada con anterioridad a la herramienta Out Safety, que es una herramienta de inspección establecida por la organización para el seguimiento y evaluación de trabajos de alto riesgo, equipos de emergencia e inspecciones de condiciones y comportamiento de seguridad y salud en el trabajo. Para que allí, de manera digital, se verifiquen que las medidas están siendo tomadas efectivamente. Esta verificación será llevada a cabo por una persona del área de gestión de riesgo laboral, que es quien tiene a su cargo los contratistas de la organización, sin embargo, los brigadistas, jefes y quienes lo requieren tienen acceso a la herramienta y tienen la capacidad de hacer reportes en caso que encuentren alguna irregularidad.

La ilustración 2, muestra la interfaz del Out Safety con los ítems establecidos.

Adicionar parámetro    Borrar Todos los parametros

Parámetro	Inspección	Riesgo	Imagen	Editar	Borrar
Se cuenta con protocolo de bioseguridad debidamente documentado y comunicado a todos los colaboradores por los diferentes medios que posee la Compañía.	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			
Se ha capacitado a a los trabajadores en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso del transporte público, establecido por las autoridades competentes	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			
Se cuenta con un protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			
Se hace seguimiento a los casos de salud y quien diligencia la encuesta Diaria	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			
El empleador entrega los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			
Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo, establecen mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			
Se realiza diligenciamiento de la encuesta de signos y síntomas. Que tipo de encuesta utiliza, y se realiza gestión frente a los reportes.	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			
Verificar si se tiene una bases de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información. Solicitar esta base de datos actualizada a la fecha.	Plan de Inspección covid -1.	Covid-19			

Ilustración 3. Visualización Out Safety

## 6. Resultados esperados

### 6.1 Planeación ejecutada:

Como se mencionó anteriormente, lo que se espera previo a la implementación del plan integrado de monitoreo de medidas de prevención y protección COVID 19 para los contratistas permanentes en la Industria de Alimentos Zenú S.A.S, es que estos estén alineados con los protocolos de bioseguridad establecidos por la organización.

De esta manera, se espera que dentro del plan de monitoreo exista un cronograma de inspección, donde se evidencie el contratista permanente, su área de operación, el interventor del contrato, el responsable que es un miembro activo de los contratistas y los responsables por parte de la organización de realizar la autoevaluación, además las fechas en las que esta se llevará a cabo, estas últimas corresponden a las últimas columnas (31,32...39) y se refieren a la semana del año en la que se realizará la autoevaluación, indicando con una “P” que contratista está programado.

En la tabla 5, se presenta el plan de monitoreo luego de ser diligenciado. La última columna corresponde al cronograma de inspección y allí se evidencian las semanas en las que se planea hacer la autoevaluación.

## PLAN DE MONITOREO MEDIDAS COVID19

Contratista	Área	Interventor del contrato	Responsable Proceso	Responsables de aplicación Autoevaluación	Autoevaluación Cumple / No cumple	Control operacional	Cronograma de inspección					
							31	32	33	34	35	
Miro Seguridad (Porterías)	Porteria Vehicular	Administrativo de transporte y alimentación	Jefe interno de la contratista	Coordinadora de seguridad y salud en el trabajo	SI	SI	P					
	Porteria Peatonal				SI	SI	P					
	Porteria Torre 3				SI	SI	P					
	Porteria Torre 4				SI	SI	P					
Arconsa	Sala de pinturas, talleres, oficinas	Jefe de mantenimiento		Analista gestión del riesgo laboral	SI	SI		P				
Ondina	Ptar, Oficinas	Ana Milena Montoya			SI	SI		P				
Faismon	Talleres, Oficinas	Jefe de mantenimiento			SI	SI		P				
Recuperar	Oficinas, almacenamiento	Jefe de calidad		Analista gestión del riesgo laboral	SI	SI			P			
OMC	Talleres, Oficinas	Jefe de mantenimiento			SI	SI			P			
Montacargas Master	Oficinas	Jefe de mantenimiento		Analista gestión del riesgo laboral	SI	SI			P			
MyM	Oficinas	Jefe de mantenimiento			SI	SI				P		
Operar	Embajadores	Jefe del centro de distribución		Analista gestión del riesgo laboral	SI	SI					P	
Ahora	Oficinas	Francisco Antonio Marín			SI	SI					P	
Rojaferdi	Taller	Juan Camilo Hurtado			SI	SI						P
Logypack	Operación, Oficina	Jefe del centro de distribución		Analista gestión del riesgo laboral	SI	SI						P
Sodexo	Restaurante	Administrativo de transporte y			SI	SI						

Tabla 5. Plan de monitoreo diligenciado

Seguido a la autoevaluación, se define el número de sillas, mesas, estación de desinfección y aforo de personas. En la tabla 6 se presentan estos ítems para los contratistas Recuperar y OMC.

Tabla 6. Estándar COVID 19, Recuperar y OMC

ESTÁNDAR COVID 19					
Contratista	Áreas	Sillas	Mesas	Estación de desinfección	Aforo de personas
Miro Seguridad (Porterías)	Portería Vehicular				
	Portería Peatonal				
	Portería Torre 3				
	Portería Torre 4				
Arconsa	Sala de pinturas				
Ondina	Ptar, Oficinas				
Faismon	Talleres, Oficinas				
Recuperar	Oficinas, almacenamiento	2	2	1	8
OMC	Talleres, Oficinas	2	2	1	10
Montacargas Master	Oficinas				
MyM	Oficinas				
Operar	Embajadores				
Ahora	Oficinas				
Rojaferdi	Taller				
Logypack	Operación, Oficina				
Sodexo	Restaurante				

### 6.2 Revisión en campo:

Luego de tener definidas las medidas de bioseguridad que los contratistas deben cumplir, se llevará a cabo el control operacional, de tal manera que haya supervisión permanente del comportamiento de estos.

Las ilustraciones 4,5 y 6, muestran los espacios más utilizados por los contratistas OMC y Recuperar, y allí se evidencia el cumplimiento del número de sillas, mesas, aforo de personas y punto de desinfección.



*Ilustración 4. Oficina OMC*



*Ilustración 5. Punto de desinfección Recuperar*



*Ilustración 6. Taller OMC*

El reporte de las irregularidades o condiciones que no se estén cumpliendo, será en la aplicación Out Safety, y se visualizará de la siguiente manera:

Se selecciona el área que se está inspeccionando, en este caso, el área de generación y el riesgo que se está inspeccionando y finalmente se selecciona la condición del plan de inspección COVID 19, allí aparecerán los 14 ítems explicados en la metodología, como lo evidencia la ilustración 7.

100% 12:29 p. m.

Configurar Inspección

Configurar Inspección

Área

Generación

Riesgo

Covid-19

Inspección

Condición Plan de Inspección covid -1.

Parametros Cumplidos

- Se cuenta con protocolo de bioseguridad debidamente documentado y comunicado a todos los colaboradores por los diferentes medios que posee la Compañía.
- Se ha capacitado a a los trabajadores en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso del transporte público, establecido por las autoridades competentes
- Se cuenta con un protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.
- Se hace seguimiento a los casos de salud y quien diligencia la encuesta Diaria
- El empleador entrega los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio
- Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo, establecen mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.
- Se realiza diligenciamiento de la encuesta de signos y síntomas,Que tipo de encuesta utiliza.
- Se identifica que personal que falta por diligenciar la encuesta.
- Verificar si se tiene una bases de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información. Solicitar esta base de datos actualizada a la fecha.
- Valide que los colaboradores mayores de 60 y con pre existencias puedan hacer trabajo remoto, solicite listado de estas personas a SST O DHQ.
- Se cuenta con comunicación entregada a los colaboradores donde se han impartido instrucciones acerca del uso del tapabocas por los colaboradores, en el transporte público, en áreas con afluencia masiva de personas, donde no sea posible mantener dos metros de distancia de otras personas.
- Indagar sobre la existencia y comunicación de los canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.
- Conoce el flujo de reporte de casos probables, sospechosos y confirmados ante en Negocio Cárnico

Continuar >>

Ilustración 7. Ítems COVID 19 a inspeccionar

En caso de que el contratista no esté cumpliendo con uno de los ítems, se procede a retirar la selección, y se visualizará de la manera mostrada por la ilustración 8. En este caso el área que se inspecciona es el almacén de recuperar.

100% 12:29 p. m.

Configurar Inspección

Configurar Inspección

Área  
Almacén de Recuperar

Riesgo  
Covid-19

Inspección  
Condición Plan de Inspección covid -1.

Parametros Cumplidos

Se cuenta con protocolo de bioseguridad debidamente documentado y comunicado a todos los colaboradores por los diferentes medios que posee la Compañía.

Se ha capacitado a a los trabajadores en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso del transporte público, establecido por las autoridades competentes

Se cuenta con un protocolo de verificación de estado de salud (reporte de síntomas respiratorios y toma de temperatura) cuando haya ingresado a las instalaciones de proveedores y clientes.

Se hace seguimiento a los casos de salud y quien diligencia la encuesta Diaria

El empleador entrega los EPP y garantizar su disponibilidad y recambio

Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo, establecen mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad en todos los sitios de trabajo.

Se realiza diligenciamiento de la encuesta de signos y síntomas, Que tipo de encuesta utiliza.

Se identifica que personal que falta por diligenciar la encuesta.

Verificar si se tiene una bases de datos completa con los trabajadores y demás personal que preste los servicios en la Empresa. Teniendo en cuenta las reservas de información. Solicitar esta base de datos actualizada a la fecha.

Valide que los colaboradores mayores de 60 y con pre existencias puedan hacer trabajo remoto, solicite listado de estas personas a SST O DHQ.

Se cuenta con comunicación entregada a los colaboradores donde se han impartido instrucciones acerca del uso del tapabocas por los colaboradores, en el transporte público, en áreas con afluencia masiva de personas, donde no sea posible mantener dos metros de distancia de otras personas.

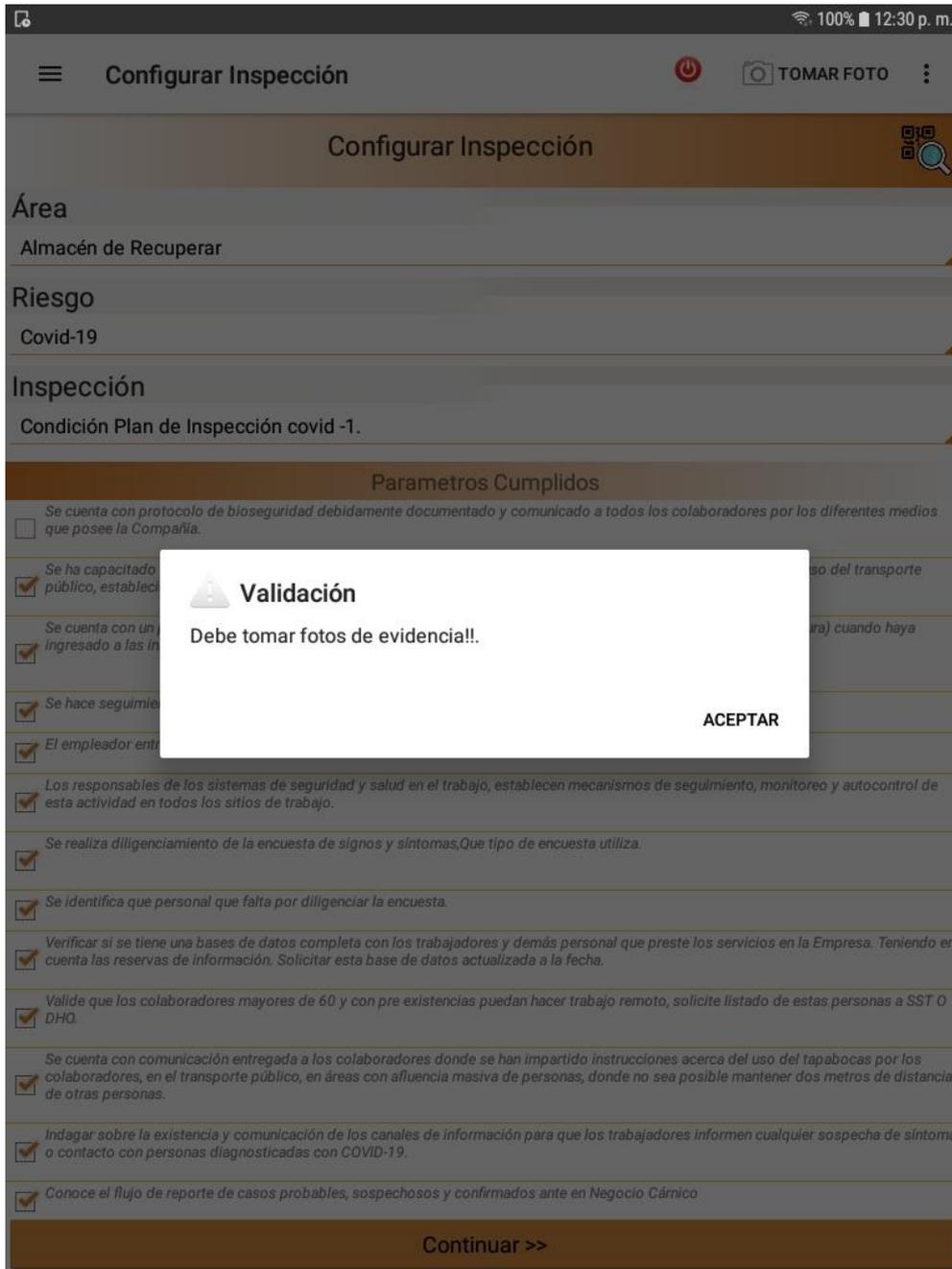
Indagar sobre la existencia y comunicación de los canales de información para que los trabajadores informen cualquier sospecha de síntoma o contacto con personas diagnosticadas con COVID-19.

Conoce el flujo de reporte de casos probables, sospechosos y confirmados ante en Negocio Cárnico

Continuar >>

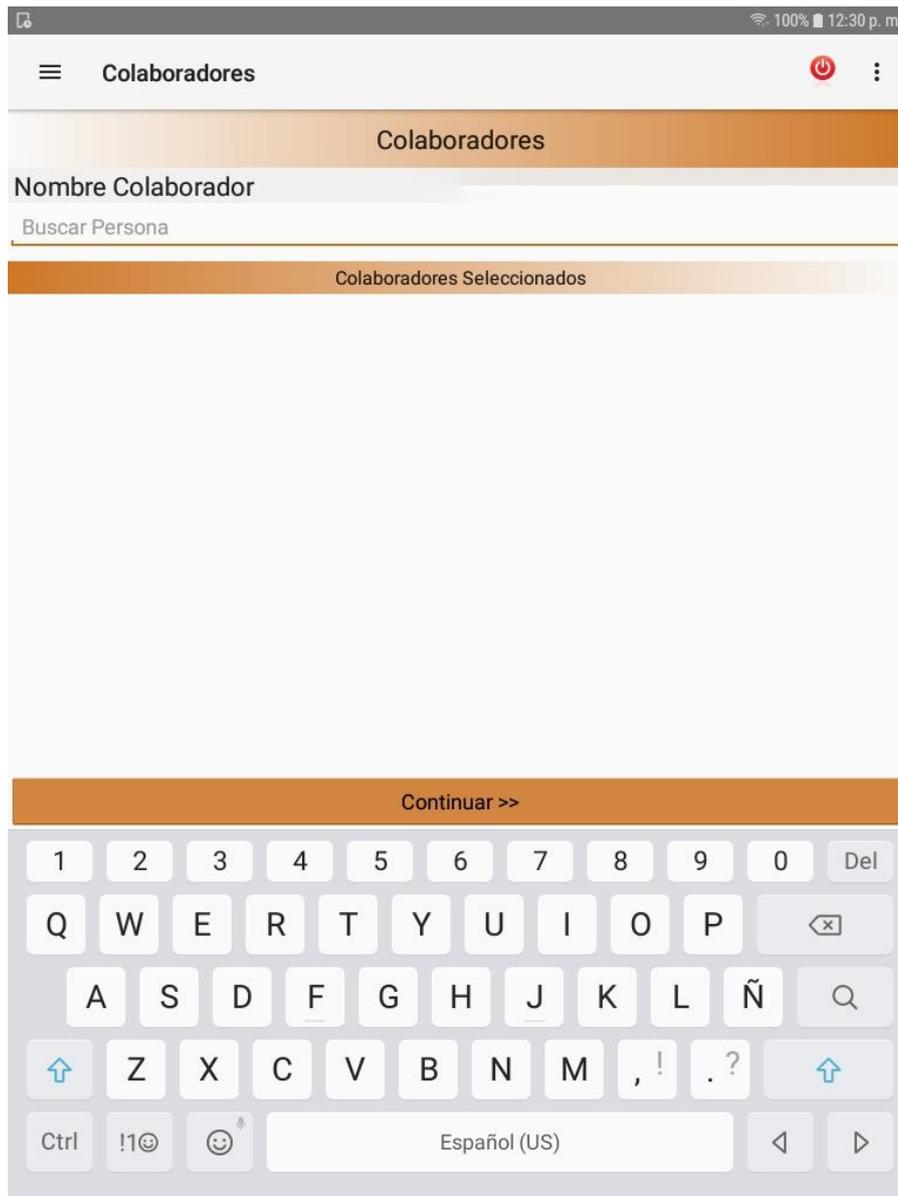
Ilustración 8. Ítem sin cumplimiento

Como lo evidencia la ilustración 9, de manera obligatoria y como evidencia se debe registrar una imagen del hallazgo encontrado y de la condición que no está siendo cumplida y de la persona que está realizando la actividad.



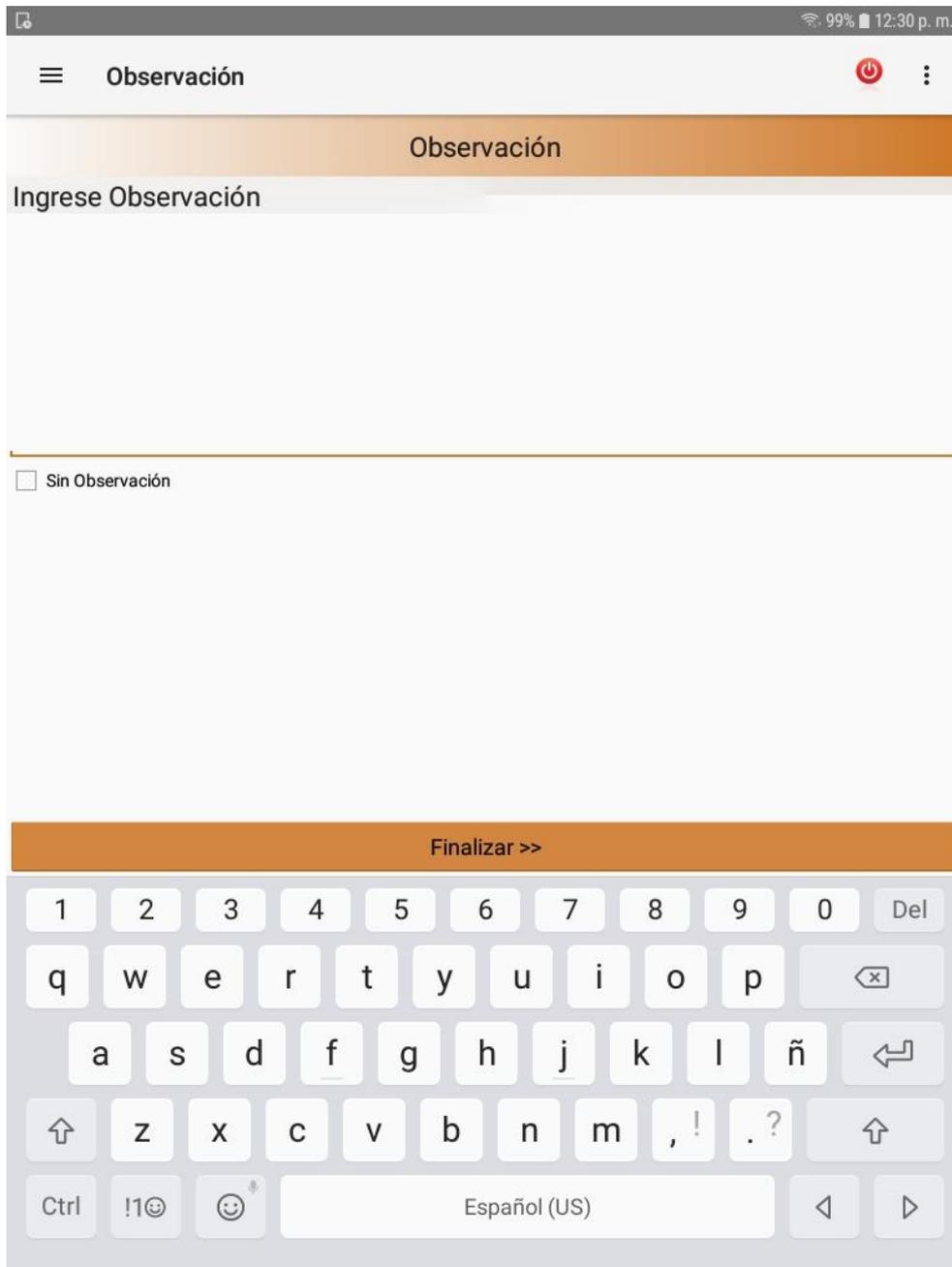
*Ilustración 9. Evidencia fotográfica de incumplimiento*

La inspección realizada se carga al colaborador que esté a cargo, bien sea de una tarea o del área donde se están incumpliendo los protocolos de seguridad, tal como lo evidencia la ilustración 10.



*Ilustración 10. Colaborador responsable*

Finalmente, se hacen las observaciones pertinentes de la actividad y se concluye la inspección. La ilustración 11 evidencia el campo para las observaciones y la finalización.



*Ilustración 11. Observaciones finales*

### 6.3 Administración de reporte de la inspección hecha en campo

Cada inspección negativa realizada en campo con el equipo (Tablet o celular) emite un correo electrónico advirtiéndolo a los interesados (Administrador del software, inspector que ejecuta la observación, Jefe de la persona involucrada) la inspección realizada, la desviación detectada, los parámetros subestándar, las imágenes o fotos tomadas durante la misma y la firma de la persona que retroalimenta en campo.

La anterior información permite al administrador o a quien este delegue, definir el plan o los planes de acción que deben ejecutarse.

### GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

#### REPORTE DE OBSERVACIÓN DE CAMPO

**Inspección Nro.** 15718  
**Tipo OPT** Conforme No  
**Riesgo ambiente** Inspección Manejo de residuos  
**Área o Contratista** Industrias Haceb Copacabana S.A. **Responsable Área o Contratista** cipriano lopez  
**Lugar Inspección** Planta Calefacción **Fecha Inspección** 04/06/2015  
**Colaborador(es) monitoreado(s)**

Cédula	Colaborador	Firma
	Alexis Bran Bedoya	

**Parámetros subestándar**

Parámetro	Ayuda
6596	

**Observaciones y Evidencia Visual**

La inspección realizada en planta calefacción en la ubn mantenimiento de moldes y troqueles se evidencia que el respectivo recipiente de la chatarra debería ser el de color vino tinto y aquí están utilizando uno de color verde que sería para material inerte



No se encontraron datos.

#### ASIGNACIÓN TAREAS

**Plan de acción**

**Fecha cumplimiento**

**Cumplido**

**Evidencia**

**Comentarios**   
\*Atención: Una vez almacenada la evidencia esta no podrá ser borrada.

Ilustración 12. Gestión de no conformidades

#### 6.4 Evaluación de cada control operacional:

Si el número de inspecciones que monitorean el control operacional están en el siguiente rango, obtiene la clasificación de acuerdo a los colores del semáforo:

- 85% o más: Calificación verde.
- 67% A 84.9%: Calificación amarilla
- 68.9 o menos: Calificación roja

Cada color tiene un significado con respecto al control operacional, así:

**Verde:** Control operacional fuerte, para definir plan estratégico e inversiones futuras; este recurso ya posee fortalezas que permiten concentrar las inversiones económicas y de tiempo a otros controles operacionales.

**Amarillo:** Control operacional vulnerable, debe evaluarse el procedimiento escrito, definir bien que la condición o comportamiento deseado está bien orientado y dejarlo comentado para la revisión de la gerencia, de igual forma evaluar los desvíos y las necesidades de capacitación o inversión.

**Rojo:** control operacional en riesgo inminente, el estándar está con deficiencias y debe revisarse su cumplimiento del PHVA; con base a este análisis definir necesidades, afinar el procedimiento escrito, definir recursos, optimizar planes de capacitación y por último llevarlo con propuestas de inversión a la revisión de la gerencia.

La ilustración 13, muestra cómo se visualiza en la plataforma el control operacional con los colores anteriormente explicados



Ilustración 13. Visualización control operacional

## 7. Conclusiones

- La correcta implementación del diseño propuesto permitirá a los contratistas permanentes de la Industria de Alimentos Zenú S.A.S estar alineados con los protocolos establecidos por esta, para hacerle frente a la situación actual de manera más satisfactoria, disminuyendo el riesgo de contagio dentro de la organización.
- Se hace necesario que la Industria de Alimentos Zenú S.A.S trabaje de manera activa por la disminución del riesgo de contagio por COVID 19, no solo dentro de la organización, si no fuera de esta; por esto una incentivación activa a todos los colaboradores de la organización es de vital importancia para conseguir una cultura de cuidado entre todos.
- El control operacional es una herramienta importante, que ayuda a los contratistas al mejoramiento continuo en cada uno de los procesos, y facilita la interacción y seguimiento de las desviaciones a los responsables de cada contrato con el fin de articularlos y volverlos más interdependientes de las acciones a tomar
- Las herramientas tecnológicas facilitan el control operacional, de manera sistemática y facilitan no sólo la identificación, si no el seguimiento con participación de varios actores que facilitan el cumplimiento a los protocolos de bioseguridad de una manera asertiva, hasta que estos sean sostenibles y estandarizados en el tiempo.

## Referencias bibliográficas

- Camara de Comercio de Bogotá. (2015). *Cámara de comercio de Bogotá*. Obtenido de <https://www.ccb.org.co/Preguntas-frecuentes/Fortalecimiento-Empresarial/Creacion-de-Empresa/Para-que-sirve-el-autodiagnostico-evaluacion-empresarial#:~:text=Es%20una%20herramienta%20que%20permite,su%20empr esa%20o%20proyecto%20empresarial>.
- Castrillon, F. D. (2020). SARS-CoV-2/COVID-19: el virus, la enfermedad y la pandemia. *Medicina y Laboratorio*. Obtenido de <https://medicinaylaboratorio.com/index.php/myl/article/view/268>
- Holguín, M. A. (2020). Adaptación: otro reto al que nos enfrenta el covid-19. *Noticentral*. Obtenido de <https://www.ucentral.edu.co/noticentral/adaptacion-otro-reto-al-nos-enfrenta-covid-19>
- Instituto nacional de salud. (2020). Cronología del coronavirus en Colombia. Instituto Nacional de Salud. Obtenido de [ins.gov.co/Noticias/Paginas/Coronavirus.aspx](https://ins.gov.co/Noticias/Paginas/Coronavirus.aspx)
- ISO 14001 . (1 de Enero de 2017). *Nueva ISO 14:001 2015*. Obtenido de <https://www.nueva-iso-14001.com/2017/01/iso-14001-control-operacional/>
- Ministerio de relaciones exteriores .(2020). *Cancillería de Colombia*. Obtenido de <https://www.cancilleria.gov.co/en/newsroom/news/colombia-participa-sesion-trabajo-foro-especializado-migratorio-mercosur>
- Ministerio de salud y protección social. (2020). *MinSalud*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/Normatividad/Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20666%20de%202020.pdf>
- Organización Mundial de la Salud. (2020). *Organización Mundial de la Salud*. Obtenido de <https://www.who.int/es>
- Portafolio. (2020). Lecciones empresariales desde el mundo para Colombia durante covid-19. *Portafolio*. Obtenido de <https://www.portafolio.co/negocios/noticias-coronavirus-lecciones-empresariales-de-asia-y-europa-para-colombia-durante-covid-19-541844>