

*Aliado Estratégico para su Organización....!*



**Contamos con Recursos Estratégicos tales como:**

Equipo de Consultores y Conferencistas Expertos, Laboratorios de Ingeniería, Laboratorio Financiero, Laboratorio de Sistemas de Información, Aulas Especializadas, Auditorios Especializados, Grupos de Investigación categorizados, entre otros.

**ASESORÍAS + CONSULTORÍAS**  
**FORMACIÓN EMPRESARIAL + GESTIÓN DE PROYECTOS**

## **PROPUESTA DE ASESORIAS**

**Implementación de las Normas Técnicas Sectoriales  
Buenas Prácticas de Manufactura ( BPM)  
Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.**

## Quiénes Somos?

Somos una **Unidad Estratégica de Servicios Especializados**, que ofrece soluciones a las organizaciones, mediante la transferencia e intercambio de conocimientos, en las áreas **Económicas y Administrativas, Financieras y Contables, Ingeniería, Sociales y Jurídicas**, que contribuyan a su desarrollo, competitividad y crecimiento.

## Propuesta de Valor

- ✓ Nuestros servicios se adaptan a las necesidades y expectativas propias de cada cliente.
- ✓ Servicios integrados y especializados.
- ✓ Nuestros Servicios se orientan a generar **VALOR AGREGADO A NUESTROS CLIENTES.**



## Objetivo

# General

Presentar a las empresas agremiadas del sector turístico, la propuesta metodológica y económica para la implementación de sistemas de gestión y el cumplimiento normativo en lo relacionado con la Norma Técnica Sectorial y el cumplimiento al decreto 3075 y sus modificaciones.

## Alcance del

# Proyecto

El proyecto está dirigido a todas las empresas interesadas en la implementación de Sistemas de Gestión de Sostenibilidad, Norma Técnica Sectorial y Buenas Prácticas de Manufactura.

## Propuesta

# Metodológica

## ALCANCE DEL PROYECTO

El proyecto va dirigido a las empresas del sector turístico de Cartagena, con el fin de acompañar a la implementación de las Normas Técnicas Sectoriales. Adicional se presenta la propuesta para la implementación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, en caso que el establecimiento no tenga estos implementados, y que son obligatorios según la norma.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> En caso que el establecimiento tenga implementado BPM y/o SGSST será necesario hacer una auditoria con el fin de identificar que estos cumplen o no con lo estipulado en la NTS 004.

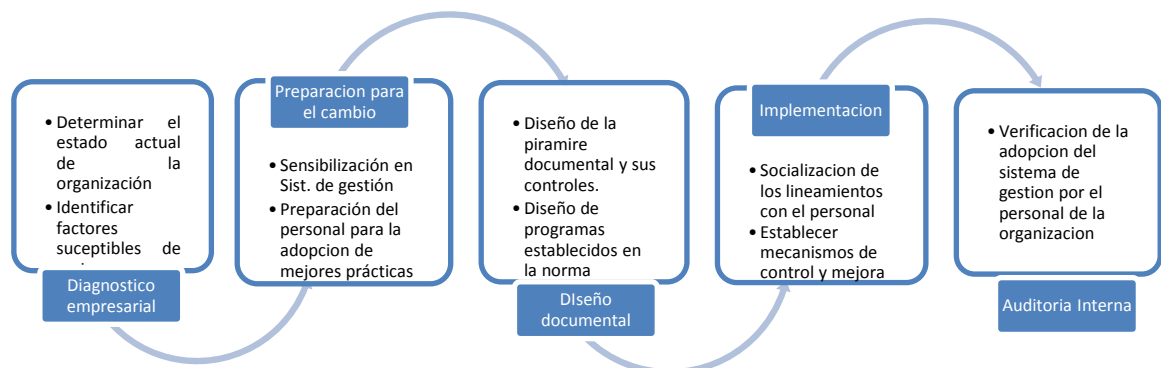
La propuesta está diseñada analizando cada sistema de gestión en forma separada de tal forma que la empresa pueda seleccionar cuál de los tres desea implementar, y esta la posibilidad de diseñar un sistema integrado.

- Implementación sistemas de gestión de sostenibilidad NTS 004 – Requisitos de sostenibilidad bares y restaurantes.
- Diseño de programas y planes de gestión con énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura y Saneamiento básico (BPM, POES), en los restaurantes a intervenir, dando cumplimiento a lo establecido por la autoridad legal vigente en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- Implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST)

## PROPUESTA DE IMPLEMENTACION POR SISTEMA

### IMPLEMENTACIÓN SISTEMAS DE GESTIÓN DE SOSTENIBILIDAD NTS 004 – REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD BARES Y RESTAURANTES.

De acuerdo a la normativa existente y para dar cumplimiento a los requisitos legales establecidos por el Ministerio de Industria y Comercio, en lo concerniente a las Normas Técnicas Sectoriales, se propone las siguientes metodologías para su documentación e implementación.



### Beneficios

Al implementar las Normas Técnicas Sectoriales accederá de inmediato a los siguientes beneficios:



- ✓ Inscripción en el Registro Nacional de Turismo
- ✓ Prestigio a nivel Nacional
- ✓ Control de los procesos
- ✓ Mejora continua

**Tiempo de ejecución:** La documentación e implementación de la norma técnica sectorial tendrá una duración de seis meses, tiempo en el cual se recibirá el acompañamiento hasta la auditoria de certificación si así lo desea la empresa.

**Asesoría:** cada empresa tendrá un asesor el cual asistirá durante 4 horas semanales a la empresa, tiempo en el cual brindara acompañamiento para la implementación de las normas seleccionadas.

### Equipo de trabajo:

Durante todo el proceso el establecimiento contara con el acompañamiento de profesionales especializados con experiencia en consultoría en las áreas a intervenir.

### Aporte empresarial:

DESCRIPCIÓN	VALOR	Vlr - DESCUENTO
Implementación <b>NTS 004</b>	\$ 3.600.000.00	
<b>Descuento afiliados a Fenalco</b>		
Una empresa	\$ 400.000.00	\$3.200.000.00
Dos establecimientos o mas	\$1.400.000.00	\$2.200.000.00
<b>Formas de pago</b>		
50% al inicio del proceso.		
5 pagos durante la implementación		

## **DISEÑO DE PROGRAMAS Y PLANES DE GESTIÓN CON ÉNFASIS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y SANEAMIENTO BÁSICO (BPM, POES)<sup>2</sup>.**

### **Beneficios**

Con el desarrollo de esta propuesta se pretende garantizar una oferta de alimentos higiénicamente seguros por parte de cada uno de los restaurantes a intervenir, contribuyendo a mejorar la competitividad de estos sectores productivos, sobre la base de asegurar la salud de las personas y en armonía con el medio ambiente y el cumplimiento de requisitos legales auditados por la autoridad competente.

### **Propuesta metodológica**

**Diagnóstico:** se realiza basándose en el perfil higiénico sanitario, con el fin de establecer la situación actual del establecimiento y detectar las oportunidades de mejora.

Previo análisis de la situación diagnosticada, se enviará carta al establecimiento con las oportunidades de mejora priorizadas y el alcance seleccionado para trabajar.

**Análisis microbiológico<sup>3</sup>:** se contactará el servicio de laboratorio especializado en la ejecución de análisis microbiológico en manipuladores, alimentos y superficies de contacto, este servicio incluye la toma de muestras in-situ.

**Análisis ocupacionales para manipuladores<sup>4</sup>:** se contactará el servicio de laboratorio especializado en la ejecución de análisis ocupacionales, dispuestos en la normativa legal para manipuladores.

**Sensibilización y capacitación:** se realizará jornada de sensibilización al personal de manipuladores con el fin de generar conciencia sobre el trabajo

---

<sup>2</sup> Dando cumplimiento a lo establecido por la autoridad legal vigente en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Para bar solo aplicaría cotizar las otras dos normas. Todo lo descrito en éste ítem debe aprovecharse para restaurantes.

<sup>3</sup> El costo de los exámenes descritos no están incluidos en la presente propuesta

<sup>4</sup> ibídem

realizado. Se incluyen las 10 horas anuales obligatorias de capacitación al personal manipulador.

**Diseño de los planes y programas:** de acuerdo a la priorización de necesidades se realizarán los planes y programas requeridos en cada establecimiento.

**Tiempo de ejecución:** la documentación e implementación de la norma técnica sectorial tendrá una duración de seis meses, tiempo en el cual se recibirá el acompañamiento hasta la auditoria de certificación si así lo desea la empresa.

**Asesoría:** cada empresa tendrá un asesor el cual asistirá durante 4 horas semanales a la empresa, tiempo en el cual brindara acompañamiento para la implementación de las normas seleccionadas.

### Aporte empresarial:

DESCRIPCIÓN	VALOR	APORTE POR EMPRESA
Implementación <b>BPM</b>	\$ 5.000.000.00	
<b>Descuento afiliados a Fenalco</b>		
Una empresa	\$ 200.000.00	\$4.800.000.00
Dos establecimientos o mas	\$900.000.00	\$4.100.000.00
<b>Formas de pago</b>		
50% al inicio del proceso.		
5 pagos durante la implementación		



## IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST)

Ante la sanción del decreto 1072 las empresas están obligadas a conocer los riesgos laborales a los cuales se exponen día a día los empleados y más que conocerlos, hacer un aporte desde la prevención y control, esto a través de la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos y la organización que requiere el SGSST. Entendiendo que es deber de la empresa garantizar la integridad y la salud de sus trabajadores.

Siguiendo este orden de ideas estas asesorías pretende obtener un conocimiento certero sobre los diferentes riesgos que se pueden presentar con el fin de saber cómo actuar frente a esta problemática y poder prevenir y minimizar los accidentes de trabajo y otras contingencias relacionadas a la seguridad y la salud

**Tiempo de ejecución:** la documentación e implementación del SG SST tendrá una duración de cinco meses.

**Asesoría:** cada empresa tendrá un asesor el cual asistirá durante 4 horas semanales a la empresa.

### Aporte empresarial:

DESCRIPCIÓN	VALOR	APORTE POR EMPRESA
Implementación <b>SGSST</b>	\$ 3.600.000.00	
<b>Descuento afiliados a Fenalco</b>		
Una empresa	\$ 500.000.00	\$3.100.000.00
Dos establecimientos o mas	\$1.000.000.00	\$2.600.000.00
<b>Formas de pago</b>		
50% al inicio del proceso.		
4 pagos durante la implementación		

## CONSIDERACIONES GENERALES

Las empresas interesadas con el fin de agilizar y garantizar la efectividad del modelo cuentan con un estudiante en calidad de pasantías, el procedimiento se describe a continuación.

### Pasantías Académicas

Los estudiantes de quinto semestre inician su etapa productiva y son una excelente alternativa para adelantar aquellos procesos que requieren de una competencia específica como son:

- ✓ Levantamiento de indicadores de gestión
- ✓ Seguimiento de procesos
- ✓ Documentación del sistemas
- ✓ Acompañamiento en la implementación de sistemas de gestión

### Condiciones para acceder a la pasantía

- ✓ Las empresas debe suscribir convenio de prácticas con la Fundación Universitaria Tecnológico Comfenalco.
- ✓ Las pasantías tienen una duración de cinco meses periodo que dura el proyecto.
- ✓ El horario es 4 horas diarias, jornada a convenir con el estudiante y no debe interferir con sus actividades académicas.
- ✓ La organización debe cubrir los valores correspondientes a la ARL y la seguridad social.
- ✓ El estudiante se somete a evaluación de la empresa y de la universidad, con esta se pretende determinar el nivel de desempeño de los mismos.
- ✓ Durante la pasantía se deben asignar actividades claras que desarrollen en torno al objeto de estudio de los estudiantes.
- ✓ La organización suministrará un bono mensual para el transporte del estudiante.

### Beneficio de la Práctica académica

La empresa puede acceder a un tecnólogo en formación con las competencias académicas claras en Control de calidad, quien le facilitara el proceso de implementación, seguimiento y mejora del sistema de gestión, incluso lo pueden incluir dentro de la cuota SENA

## Auditorías Internas De Calidad

Para aquellas empresas interesadas en obtener el certificado que garantice la conformidad con el Sistema de Gestión de Sostenibilidad, el proyecto lo acompaña realizando un ejercicio de auditoría interna como preparación para la auditoría externa y así garantizar la efectividad del proceso.

### Metodología

La auditoría se realizará de la siguiente manera:

**Preparación de la auditoría:** se realizará el plan de auditoría interna.

**Revisión documental:** de acuerdo a los documentos de la organización se realizará la verificación de las conformidades.

**Entrevistas:** en cada uno de los procesos identificados en el sistema de gestión se procederá a practicar las entrevistas con los responsables de los procesos.

**Informe de resultados:** al finalizar el proceso se realizará un informe en el cual se detallaran los hallazgos identificados en el proceso de auditoría, que le servirán como insumo para la mejora continua.

### Beneficios de las auditorías internas.

- 1) Identifica deficiencias en la manera en que se definieron los procesos, o la ausencia de dicha definición. Para llevar a cabo cualquier actividad de forma planificada, se debe marcar cómo se va a hacer. Esto frecuentemente se refleja en procedimientos o instrucciones de trabajo. Sin embargo, si no se cuenta con éstos o no se definieron adecuadamente, se corre el riesgo de no lograr el objetivo de la actividad.
- 2) Detecta si las actividades se llevan a cabo conforme a lo estipulado en los procedimientos e instrucciones. Escribir procedimientos es relativamente sencillo. Lo difícil es cumplirlos al pie de la letra. Las auditorías internas identifican los casos en que no se están aplicando correctamente.
- 3) Identifica documentos desactualizados que ya no reflejan la práctica actual. El revisar periódicamente como se llevan a cabo las actividades, permite identificar los casos en que la práctica cambió por requerimientos del cliente, regulaciones, etc y que no se ha reflejado en los documentos de trabajo.
- 4) Asegura que se corrigen en tiempo y forma los problemas (no-conformidades) encontrados. Un buen proceso de auditoría asegura que se

emitan acciones correctivas para solucionar los problemas encontrados y, lo más importante, verifica que estas acciones hayan sido efectivas.

- 5) Mejora la comunicación interna. Las reuniones para explicar los hallazgos encontrados en las auditorías y para dar seguimiento fomentan que el personal esté enterado de las actividades que realizan los demás. Esto evita que por falta de información se dejen de llevar a cabo acciones o que se hagan de manera incorrecta.
- 6) Asegura que la dirección conoce la situación del sistema de calidad, sus fortalezas y debilidades. Las conclusiones de las auditorías permiten identificar los procesos o áreas que deben mejorarse, los recursos que se requieren, etc.
- 7) Promueve la mejora continua de los procesos. Las acciones realizadas para eliminar los problemas encontrados en las auditorías derivan en la mejora del proceso en donde fueron detectadas. La realización periódica de auditorías deriva en una mejora continua de los procesos de la empresa.

## INFORMES

Brenda Diaz Baena

Fenalco Bolívar

Tel. 643 6288 – 643 6314

Email: [capacitaciones@fenalcobolivar.com](mailto:capacitaciones@fenalcobolivar.com) - [economicabolivar@fenalco.com.co](mailto:economicabolivar@fenalco.com.co)

Jasmin Herrera de la Barrera

Fundación Universitaria Tecnológico Comfenalco

Tel. 6723700 Ext 1544

Email: [jherrerad@tecnocomfenalco.edu.co](mailto:jherrerad@tecnocomfenalco.edu.co)