

IDEA DE NEGOCIO DE CONSULTORIA EN RIESGOS LABORALES PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS LLAMADA MILSA, TOMANDO COMO CASO DE ESTUDIO EL NEGOCIO LA ARROCERIA

OBJETIVOS

GENERAL:

Diseñar una idea de negocio de consultoría en riesgos laborales para el sector de alimentos, llamada MILSA, tomando como caso de estudio LA ARROCERIA

ESPECIFICOS:

- Analizar la situación actual del mercado de acuerdo a los servicios que ofrecemos.
- Establecer el organigrama y la estructura organizacional de la idea de negocio MILSA.
- Implementar la idea de negocio MILSA realizando un análisis de riesgos laborales y una matriz IPEVR bajo la GTC 45 para la empresa caso de estudio "LA ARROCERIA"

ANTECEDENTES

Para la realización de este proyecto se llevaron a cabo exhaustivas investigaciones en diversas empresas de consultoría de riesgos laborales en el sector alimenticio con el objetivo de descubrir un distintivo diferenciador que permitiera destacar nuestra propuesta en el competitivo mercado.

NOMBRE	UBICACIÓN	PUNTO DIFERENCIADOR	PAGINA WEB	CITA (Intertek, s.f.)
Intertek Colombia	Oficina principal Bogotá, Calle 127A # 53A - 45 oficina 1103 - Torre II	La Inspección de alimentos se puede utilizar como una herramienta de gestión de calidad exclusiva y como un punto de control para salvar la calidad y la seguridad de sus productos directamente en sus países de origen, en la etapa más temprana de la fase logística	https://www.intertek.com.co/alimentos/	(Intertek, s.f.)
SGS	Carrera 100 No. 25C - 11, Bogotá, Colombia	Desde formación e inspecciones hasta control de comercio minorista y servicios de cliente misterioso, pasando por auditorías, certificaciones, pruebas y servicios técnicos y de asesoramiento, nuestro equipo mundial de expertos en el sector le ayuda a garantizar que todos sus operaciones y productos cumplan con las normas internacionales más exigentes.	https://www.sgs.com/es-co/nuestros-servicios/agricultura-y-alimentos/alimentos	(SGS)
QIMA	App móvil QIMA	Las inspecciones alimentarias de QIMA le permiten detectar inconsistencias en sus lotes de producción antes de que salgan de la granja o de la fábrica, ayudándole a reaccionar de forma oportuna y evitar re-trabajo, nuevos órdenes o retirados de producto. Con los informes de inspección detallados que se le entregan el mismo día e inteligencia de datos en tiempo real sobre sus proveedores, puede tomar decisiones rápidas e informadas para su cadena de suministro de alimentos.	https://www.qima.es/services/food-inspection-services	(QIMA)
MILSA	Orientación virtual, App virtual	Personal altamente capacitado en normativas de seguridad alimentaria, experiencia en auditoría de empresas de servicios alimenticios, buenas relaciones con clientes existentes, acceso a herramientas de análisis de datos y tecnología para auditorías eficientes, crecimiento del mercado de servicios alimenticios, mayor conciencia sobre seguridad alimentaria, posibilidad de ofrecer servicios de consultoría en seguridad alimentaria.	https://milsa.alimentacion/	

METODOLOGÍA

Este trabajo fue realizado con metodología teórico-práctica centrado en la identificación de oportunidades de mejora con el objetivo de reducir los riesgos laborales específicos en el entorno de "LA ARROCERIA" Comenzamos con un análisis de los procesos laborales existentes, evaluando los riesgos potenciales asociados con la manipulación de ingredientes, equipos y las condiciones del lugar de trabajo.

RESULTADOS ALCANZADOS

Para la realización satisfactoria del presente trabajo llevamos a cabo diversas investigaciones que llevaron a resultados tales como:

Fortalezas (F)	Oportunidades (O)
<ul style="list-style-type: none"> Personal altamente capacitado en normativas de seguridad alimentaria. Experiencia en auditoría de empresas de servicios alimenticios. Buenas relaciones con clientes existentes. Acceso a herramientas de análisis de datos y tecnología para auditorías eficientes. 	<ul style="list-style-type: none"> Crecimiento del mercado de servicios alimenticios. Mayor conciencia sobre seguridad alimentaria. Posibilidad de ofrecer servicios de consultoría en seguridad alimentaria. Colaboración con empresas de sector alimenticio y restaurantes.
Debilidades (D)	Amenazas (A)
<ul style="list-style-type: none"> Falta de diversificación en servicios SST. Posible falta de recursos financieros para la expansión. Posible falta de reconocimiento de marca en el mercado. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambios en regulaciones de seguridad alimentaria. Competencia creciente en el sector de auditoría SST. Riesgo de crisis alimentarias que pueden dañar la reputación. Volatilidad económica que puede afectar los presupuestos de los clientes.



ITEM	PROCESO	ZONA / LUGAR	CARGO	ACTIVIDADES	TAREAS	ACTIVIDAD RUTINARIA (SI/NO)	DESECCION DEL PELIGRO	CLASIFICACION DEL PELIGRO	EFACTOS POSIBLES	FUENTE	MEDIO	INDICADOR	EVALUACION DEL RIESGO						
													NIVEL DE EFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICION	NIVEL DE SEVERIDAD	NIVEL DE CONCIENCIA	NIVEL DE CALIDAD DE INTERPRETACION		
6	Servicios generales	Almacenamiento de basuras	Auxiliar de cocina	Disposición final de las basuras	Recoger los desechos y basuras generados durante la jornada para llevarlos al sitio estipulado	No	Posible resbaladura o raspado por roedores	Biologico	Escalofríos, fiebre, vómitos, cefalea y dolor de espaldas de articulaciones.	N/A	Cubículos especiales para la disposición de residuos	N/A	2	2	4	BAJO	25	100	II
7	Servicios generales	Lava platos	Auxiliar de cocina	Alarmaneo de menajes y utensilios	Lavado de loza y utensilios de cocina	SI	Contacto con desechos alimenticios y desperdicios	Biologico	Infecciones, alergias, dermatitis por contacto.	N/A	N/A	N/A	6	3	18	BAJO	25	450	I
8	Servicios generales	Cocina	Auxiliar de cocina	Aseo y desinfección del establecimiento	Recolección de basuras, desechos y lavado del establecimiento	No	Contacto con residuos contaminados, desperdicios y basuras	Biologico	Infecciones, alergias, dermatitis por contacto.	N	N/A	N/A	2	2	4	BAJO	25	100	II

PIF: Asignatura Seguridad y Salud en el Trabajo

Equipo
 YESLY GARCIA SALAZAR
 MAURY HERNANDEZ
 NICOLAS FREILES
 JAIRO GUARIN
 Directora del proyecto: Alix Gaffaro

CONCLUSIONES

- A través de las auditorías realizadas por MILS.A en LA ARROCERIA, se han identificado diversos riesgos y condiciones de trabajo que podrían afectar la seguridad y salud de los empleados. Esta iniciativa ha contribuido significativamente a la mejora de las condiciones laborales en el restaurante.
- Gracias a la matriz de riesgo realizada, se logró identificar los riesgos que el restaurante debe corregir de manera inmediata pensando en el cuidado de sus trabajadores.
- La inversión en la seguridad y salud en el trabajo no solo cumple con obligaciones éticas y legales, sino que también mejora la reputación de LA ARROCERIA. La adherencia en los estándares elevados de seguridad puede ser un diferenciador competitivo en la industria gastronómica.
- El proyecto nos ha permitido reconocer la necesidad de implementar la seguridad y salud en el trabajo en el ámbito alimenticio, demostrándonos un amplio campo de mercado sobre el cual podemos laborar como idea de negocio

Bibliografía

García, Y. (s.f.). *Registro fotográfico SST*. Bogotá D.C
 GIRO. (2022). *Productos de Seguridad y Salud en el Trabajo Colombia*. Recuperado el 28 de September de 2022, de Gestión Integral del Riesgo Ocupacional: <https://www.giro.com.co/productos-en-SST.htm>
 Intertek. (s.f.). *Intertek total Quality*. Obtenido de <https://www.intertek.com.co/alimentos/>
 K&C Consultores. (2022). *Nuestros productos*. Recuperado el 28 de September de 2022, de Grupo K&C Consultores: <https://kyccconsultores.com/index.html>
 NESTLE. (s.f.). *NESTLE*. Obtenido de <https://empresa.nestle.es/es/sobre-nestle>
 Nutresa, G. (s.f.). *Nutresa*. Obtenido de <https://gruponutresa.com/quienes-somos/acerca-de-nosotros/>