CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACIONES

Programado 1

Ejecutado 1

AREA	NOMBRE	CARGO	CAPACITACIÓN ESTANDAR									TOTAL CAPACITACIÓN ESTANDAR	CUMPLIMIETO	FIRMA
			INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	BPM	MANEJO DE EXTINTORES	LIMPIEZA Y DESINFECCION	BOTIQUIN Y CAMILLA	CODIGO DE COLORES RESIDUOS	SIMULACROS	CONTROL DE MATERIA PRIMA	HIGIENE DE ALIMENTOS			
Administrativa	Gladys Cerquera	Administrador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Olga Yineth Guzman	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Leidy Chacon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Amelia Chacon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Ines Pineda	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Noel Pera	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Jose Rondon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	LUIS CIPRIANO	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	Jose GREGORIO	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	MARIA SERRANO	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		
Operativa	EDWIN PARRA	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%	
			1	1	1	1						4		

Cdbg	PLAN DE CAPACITACIONES 2022 - SENA LA GRANJA ESPINAL TOLIMA												CDBG-FR-07 Version:0
Item	Tema de capacitación	Tipo	Objetivo	Fecha programada	Fecha ejecutada	Estado		Numero de horas	Indicador cobertura			Indicador eficacia		
		Estándar				Ejecutada	Pendiente		Numero de asistentes	Numero de trabajadores programa	Cobertura	Numero trabajadores evaluados	Numero evaluaciones eficaces	% de evaluaciones eficaces
1	Induccion y Reinduccion corporativa en SST	X	Capacitar al personal en Seguridad y Salud en el Trabajo	Cuando se requiera o al ingreso de personal nuevo		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
2	BPM	X	Garantizar las Buenas Practicas de Manfactura en la manipulacion de alimentos	Mayo		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
3	Manejo de extintores	X	Manejar adecuadamente los extintores	Junio		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
4	Limpieza y Desinfeccion	X	Sensibilizar al personal en la importancia de realizar adecuadamente LYD	Julio	18/07/2022	1	1	1	6	6	100%	6	6	100%
5	Botiquin y camilla	X	Botiquin y camilla para la atencion de emergencias	Agosto	18/08/2022		1				#¡DIV/0!			#¡DIV/0!
6	Codigo de colores para manejo de residuos	X	Conocer el codigo de colores para manipulacion de residuos	Septiembre	17/09/2022	1	1	3	8	8	100%	8	8	100%
7	Simulacros	X	Saber que hacer en caso de una emergencia	Octubre			1				#¡DIV/0!			#¡DIV/0!
8	Control de materia Prima	X	Conocer desde el ingreso hasta la entrega final los alimentos	Noviembre			1				#¡DIV/0!			#¡DIV/0!
9	Higiene de Alimentos	X	Garantizar la inocuidad de los alimentos	Diciembre			1				#¡DIV/0!			#¡DIV/0!

Indicador cumplimiento capacitación		5	9
		56%	

Elaboro: Carlos Andres Mendez Garcia Ing En Seguridad		Aprobo: Gladys Cerquera de Bedoya Representante Legal	