CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Codigo: CR-SST-CMR-F-001	
		Version	1
	PROGRAMA DE CAPACITACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Fecha	04/02/2019
	Formato: CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES 2019	Pagina 1 de 1	

ACTIVIDADES	INTENSIDAD HORARIA	POBLACION	RESPONSABLES	FECHA PROGRAMADA	EJECUTADA		OBSERVACIONES
					SI	NO	
Socialización Resolucion 2674 de 2013	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	FEBRERO			
Resolución 3075 DE 1997	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	MARZO			
Que son las buenas practicas de Manufactura	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	ABRIL			
Almacenamiento, transporte, distribución	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	MAYO			
Clasificación de Residuos Sólidos	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	JUNIO			
Identificación y Control de Riesgos y/o Contaminación	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	JULIO			
Vias de Contaminación de los alimentación	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	AGOSTO			
Enfermedades transmitidas por Alimentos	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	AGOSTO			
Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	SEPTIMBRE			
Requisitos para visitantes que ingresen al area de manipulación de alimentos	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	OCTUBRE			
El ser humano como fuente de contaminación	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	NOVIEMBRE			
Retroalimentación de conceptos basicos	1 hora	Todo el Personal	ASESOR SST/ GERENCIA / ARL SURA	NOVIEMBRE			