servinariño e.u. Nutrición Integral Avanzada	**CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES**	Pág. 1 de 1
	CODIGO: RGH-07 / **VERSION:** 03	**VIGENCIA:** 4 de Julio de 2019

Objetivo:	Fortalecer las competencias del personal de SERVINARIÑO E.U, que presta sus servicios para el contrato celebrado con el SENA (Monto Agotable), con el fin de que se realicen trabajos seguros que impacten favorablemente la Seguridad y Salud en el Trabajo de nuestro personal y del cliente SENA.

Alcance:	La planeación, ejecución de las capacitaciones tiene alcance sobreel personal de SERVINARIÑO E.U en la ejecución del contrato celebrado con el SENA (Monto Agotable) **Fecha de Elaboracion del cronigrama:** Julio de 2023

RESPONSABILIDAD

Responsable de la planificación	Responsable de la ejecución	Responsable del plan de acción
Representante Legal / Responsable SST	Representante Legal - Responsable SST	Representante Legal - Responsable SST

PROGRAMADO | EJECUTADO | REPROGRAMADO | NO REALIZADO

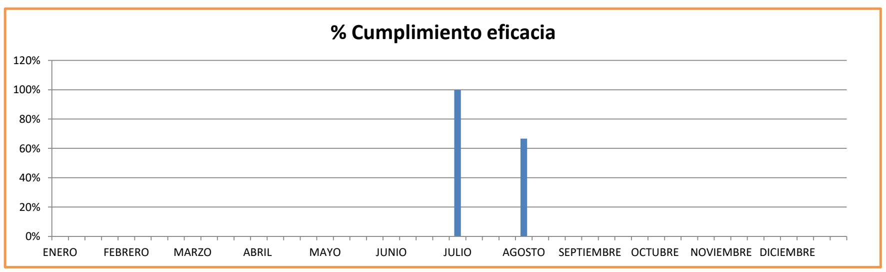
PROGRAMACIÓN 2023

CAPACITACIÓN	DIRIGIDA A	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
		S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Inducción SST a todo el personal que labora en el contrato	**Todo el personal**																										E																						
* Estándar de seguridad para el manejo de productos químicos, prevención de riesgo químico * Socialización de FDS de productos químicos para limpieza y desinfección * Atención de emergencias por contacto con productos químicos	**Todo el personal**																												E																				
* Capacitación riesgo locativo, prevención de caídas y resbalones. * Prevención de riesgo eléctrico, estándares de seguridad	**Todo el personal**																												E																				
* Estándar de seguridad para el manejo de líquidos y elementos calientes. * Atención de quemaduras provocadas por contacto con líquidos y elementos calientes. * Uso adecuado de EPP (guantes, botas de caucho, gafas de seguridad, peto, etc.)	**Personal de cocina**																														P																		
* Manejo seguro de GLP en el servicio (prevención de emergencias por fugas en incendios en el servicio) * Atención de emergencia por fuga de GLP en el servicio	**Personal de cocina**																															P																		
* Higiene postural y manejo de cargas en el servicio de nutrición y distribución de dietas, pausas activas en la jornada laboral. * Reporte de condiciones de salud de salud, higiene de manos, uso adecuado de EPP.	**Todo el personal**																																P																	
Manejo defensivo: - Inspección preoperacional de vehículo - Medidas de seguridad activas y pasivas - Límites de velocidad - Prevención de consumo de alcohol y drogas, efectos en la conducción	**Personal que transporta alimentos**																																	P																	
* Señales de transito (reglamentarias, prevención, informativas, horizontales) *Distancias de seguridad en la conducción * Distancia de detección de un vehículo * Atención de emergencias en las vías	**Personal que transporta alimentos**																																	P																	

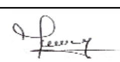
* Estándar de seguridad manejo de cuchillos y elementos corto-punzantes * Prevención del riego mecánico en el servicio * Reporte de condiciones y actos inseguros	**Personal de cocina**																																	P														
* Riesgo publico (Socialización de estándares de seguridad frente a riesgo publico en actividades de distribución de dietas. * Manejo de cargas e higiene postural.	**Todo el personal**																																			P											
* Recomendaciones de seguridad para atención de eventos sísmicos (evacuación seguras de áreas de trabajo),preparación para afrontar simulacro de evacuación de mes de octubre. * Reporte de condiciones y actos inseguros, reporte oportuno de AT	**Todo el personal**																																			P											
* Campaña cuidado de manos en el trabajo * prevención de cáncer de mama, estilos de vida saludable, no consumo de alcohol y drogas * Uso adecuado de EPP	**Todo el personal**																																						P								
* Riesgo biológico, medidas de prevención frente a riesgo biológico en la prestación del servicio (Uso adecuado de EPP, limpieza y desinfección). * Reporte oportuno de condiciones de salud.	**Todo el personal**																																									P					

		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Capacitaciones ejecutadas								3	2				
Capacitaciones programadas								3	3	3	3	1	0
% Cumplimiento eficacia		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	100%	67%	0%	0%	0%	#¡DIV/0!

GRAFICAS DE CONTROL

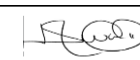


Análisis del Indicador:



ELABORADO: Mauricio Chaves Vallejo

CARGO: Responsable SST



APROBO: Diana Maritza Ascencio Ortega

CARGO: Gerente