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 todos los centros de trabajo, 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.	**Alcance:**	La planeación, ejecución de las capacitaciones tiene alcance sobre todo el personal de SERVINARIÑO E.U **Fecha de Elaboracion del cronigrama:** Mayo 2024

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 2024

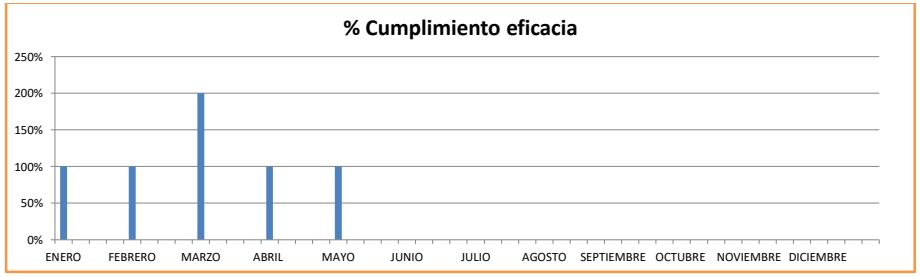
CAPACITACIÓN		ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
	DIRIGIDA A	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Inducción SST a todo el personal que labora en el contrato	**Todo el personal**																						E								P																
* 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**			E																											P															
* Capacitación riesgo locativo, prevención de caídas y resbalones. * Prevención de riesgo eléctrico, estándares de seguridad	**Todo el personal**							E																					P																	
* 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																																		
•COCOLAB - Ley 1010 del 2006, Resolución 652 de 2012 y Resolución 1356 de 2012, funciones del comité, procedimientos frente a presuntas quejas de acoso laboral. •Conformación de los comités de acuerdo con norma y su importancia	**Cocolab**														E																																	
* Campaña de cuidado de manos * Socialización del estándar de seguridad para el cuidado de manos en el trabajo, prevención de cortes y quemaduras. * Reporte de accidentes de trabajo.	**Personal de cocina**																				E																											
* 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 * Reporte de condiciones y actos inseguros	**Personal de cocina**																				E												P															
•Funciones de COPASST de acuerdo con Resolución 2013 de 1986, funciones del COPASST, funciones del Presidente del Comité, funciones del Secretario, •Capacitación fundamentos del SG SST	**COPASST**																							P																								
Capacitación miembros de COPASST: - Metodología IPER Inspecciones de seguridad - Investigación de incidentes y accidentes de trabajo	**COPASST**																								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								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																			
* Higiene postural y manejo de cargas en el servicio de nutrición y distribución de dietas, pausas activas en la jornada laboral. * Uso seguro de productos químicos en el servicio, HDS	**Todo el personal**													E																			P																
Manejo defensivo: - Inspección preoperacional de vehículo - Medidas de seguridad activas y pasivas - Limites de velocidad - Prevención de consumo de alcohol y drogas, efectos en la conducción	**Personal que transporta alimentos**																		E																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											P															
* Riesgo publico (Socialización de estándares de seguridad frente a riesgo publico en actividades de atencion de clientes y realacionadas con el servicio * Manejo de cargas e higiene postural.	**Todo el personal**																								P																		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										P										
* Capacitación en higiene postural y manejo a adecuado de cargas * Uso adecuado de productos químicos, socialización de fichas de seguridad	**Todo el personal**																																											P						
* Capacitación en atención de derrames por productos químicos * Uso adecuado de epp y reporte de condiciones y actos inseguros	**Todo el personal**																																												P					
*¨Ámbitos de vida saludable * prevención de consumo de alcohol, drogas y sustancias psicoactivas, campaña de prevención de consumo de licor en épocas decembrinas y festividades de fin e inicio de año	**Todo el personal**																																														P			
* Estándar de seguridad para el manejo de líquidos y elementos calientes. * Identificación de peligros (en especial para prevención de quemaduras por superficies calientes, elementos calientes, transporte de los mismos)	**Todo el personal**																																															P		

		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Capacitaciones ejecutadas		1	1	2	2	3							
Capacitaciones programadas		1	1	1	2	3	5	3	2	3	2	2	2
% Cumplimiento eficacia		100%	100%	200%	100%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

GRAFICAS DE CONTROL

Análisis del Indicador:



ELABORADO: Mauricio Chaves Vallejo

CARGO: Responsable SST

APROBO: Diana Maritza Ascencio Ortega

CARGO: Gerente