Sistema de Gestión de la seguridad y salud en el trabajo

FORMATOS N°: FT-SST-001

SG/SST

FORMATO CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

Fecha: MARZO 13/2021

Versión: 001

Página 1 de 1

Año: 2022 | **Actualizado por:** Area SST - COPASST

Definir plan de formación y entrenamiento en Seguridad y Salud en el Trabajo para el año 2022 | **% Avance** | 0%

PLANEADO	1
EJECUTADO	1
APLAZADO	0

Tema	Actividad	Responsables	Enero		Febrero		Marzo		Abril		Mayo		Junio		Julio		Agosto		Sept.		Octu.		Nov.		Dic.		Observaciones
			P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	
SG- SST GENERAL	INDUCCION Y REINDUCCION A TODO EL PERSONAL	TH/SST					1	1																			
	INSPECCIONES DE SEGURIDAD POR PARTE DEL ARL	TH/SST									1																
	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFIRMEDADES	TH/SST					1	1																			
PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGIA PARA RIESGO PSICOSOCIAL	TALLER DE TRABAJO EN EQUIPO.	TH/SST							1																		
	TALLER DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS.	TH/SST											1														
	TALLER DE MANEJO DE EMOCIONES.	TH/SST															1										
	TALLER DE COMUNICACIÓN ASERTIVA.	TH/SST																			1						
	CAPACITACIONES DE CONDUCTAS DE AUTOCUIDADO Y HÁBITOS SALUDABLES QUE PROMUEVAN PAUTAS ADECUADAS DE ALIMENTACIÓN, DESCANSO, DEPORTE, ETC.	TH/SST													1												
	CAPACITACIÓN EN LIDERAZGO, Y COMO REALIZAR RECONOCIMIENTOS A SUS COLABORADORES EN TRABAJO.	TH/SST																					1				
BIOMECANICO	MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS	TH/SST									1																
	IMPORTANCIAS DE LAS PAUSAS ACTIVAS	TH/ ST													1												
EMERGENCIAS	INSPECCIONES DE SEGURIDAD ELEMENTOS PARA EMERGECIAS	SST																									
	SOCIALIZACIONES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS (PONS)	SST													1						1						
	ACTUALIZACIÓN BRIGADAS	SST									1																
	PREPARACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE SIMULACROS	SST											1								1						
SEGURIDAD	PREVENCIÓN DE INCIDENTES Y ACCIDENTES DE TRABAJO POR CAIDAS AL MISMO NIVEL	ARL					1	1																			
	PREVENCIÓN DE RIESGO PUBLICO	SST											1														
	USO ADECUADOS DE HERRAMIENTAS	ARL															1										
QUIMICO	MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS	SST/Eugenia													1												
AMBIENTAL	INSTRUCTIVO VERTIMIENTOS	Eugenia					1	1																			
	INSTRUCTIVO RCD	Eugenia							1																		
	INSTRUCTIVO COLCHONES Y COLCHONETAS	Eugenia									1																
	POLITICA CERO (PAPEL, ENERGIA, PAPEL Y RESIDUOS)	Eugenia											1														
	PLAN INTEGRAL DE MOVILIDAD SOSTENIBLE	Eugenia													1												
	PAI PAERS	Eugenia															1										
	PLAN AVN Y GRASAS	Eugenia																	1								
	PLASTICOS DE UN SOLO USO	Eugenia																			1						
	JARDINES Y HUERTAS URBANAS	Eugenia																					1				
	INSTRUCTIVO APROVECHAMIENTO ORGANICO	Eugenia																							1		
ELEMENTOS DE PROETCCION PERSONAL	USO Y MANTENIMIENTO DE LOS EPP	SST																	1								

RESTABLECIMIENTO TALLER LUDICO PRACTICO	GUIA DE ORIENTACIONES V 6 CON PROTOCOLOS FANA	Luz Celida Herrera					1																								
	MODELO ATENCION ICBF Y CLAUSULAS SIGE	Luz Celida Herrera																	1												
CUIDADO DIRECTO	BIOSEGURIDAD	CLAUDIA QUIÑONES - CAROLINA RINCÓN							1																						
	HIGIENE Y CUIDADO	CLAUDIA QUIÑONES - CAROLINA RINCÓN																1													
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Personal Servicio de alimentos	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM GENERALIDADES 1 HORA	CAROLINA OCHOA	1																												
	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS 1 HORA	CAROLINA OCHOA	1		1																										
	TALLER ESTANDARIZACION DE PORCIONES MINUTA PATRON ICBF	CAROLINA OCHOA	1																												
	ETAS (ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS) 1 HORA	CAROLINA OCHOA					1																								
	CONCEPTOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS 1HORA	CAROLINA OCHOA			1						1																				
	BPM COMPRA SEGURA DE ALIMENTOS Y RECIBO DE MATERIA PRIMA 1 HORA	CAROLINA OCHOA			1								1																		
	BPM SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS 1 HORA	CAROLINA OCHOA												1																	
	LIMPIEZA Y DESINFECCION CAPACITACION EXTERNA 1 HORA	CAROLINA OCHOA												1																	
	MANIPULACION DE ALIMENTOS 3 HORAS	CAROLINA OCHOA																1													
	PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS 1 HORA	CAROLINA OCHOA																	1												
	PREPARACION DE ALIMENTOS 1 HORA	CAROLINA OCHOA																		1											
	BPM 1 HORA	CAROLINA OCHOA																			1										

CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept	Oct	Nov	Dic
ACTIVIDADES PROGRAMADAS MES		3	6	3	5	5	7	5	4	5	3	1
ACTIVIDADES EJECUTADAS MES		0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
META		90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO MES		0%	67%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%



FECHA Y ANÁLISIS	PLAN DE ACCIÓN	FECHA DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE