PLAN DE CAPACITACION Y FORMACION



ENERO 2024

INTRODUCCIÓN

Dentro de las competencias que requiere el personal manipulador de alimentos se requiere una formación integral y conocimientos en BPM, Inocuidad y calidad que den cumplimiento a los requisitos legales y al cumplimiento de objetivos de acuerdo al lineamiento estratégico del sistema integrado de la organización, igualmente competencias en la realización de sus actividades dando cumplimiento a los procedimientos estandarizados de Superlogística.

De acuerdo normatividad legal aplicable las especificaciones en cuanto a capacitación se encuentran en la resolución 2674 de 2013, articulo 12 de la siguiente manera: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Por otra parte de acuerdo a requisitos normativos de ISO 22000;2018 en el numeral 7,1,2 Personas La organización determinará y proporcionará a las personas competentes (7.2) necesarias para operar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Dar cumplimiento con la normatividad vigente de la industria alimentaria, Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, Artículo 12 y13, plan de capacitación y a la NTC ISO 22000; 2018 numeral 7,1,2 y 7,2 para dar a conocer al personal manipulador, los programas considerados

como el sustento técnico y soporte documental para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad que permite garantizar la entrega de alimentos inocuos.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Generar conciencia en el personal manipulador de alimentos, en la adopción de una cultura de la inocuidad alimentaria.
- Aportar elementos conceptuales y metodológicos para el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas, cumplimiento de PCC, PPRO y acciones correctivas a las desviación de los límites.
- Poner en conocimiento de los trabajadores la normatividad vigente correspondiente a las BPM en la industria alimentaria.
- Dar a conocer a los trabajadores las bases de las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las etapas, recepción, almacenamiento, procesado, distribución y transporte.
- Establecer una formación continuada, con una frecuencia que permita el recordatorio constante en los trabajadores sobre la adecuada manipulación de alimentos.

2. ALCANCE.

Este plan de capacitación es obligatorio para todo el personal que interviene en la cadena productiva, desde la recepción hasta la entrega de los alimentos (Gerentes de contrato, Administradores, supervisores, cheef, cocineros, auxiliares de servicio, Auxiliares de cocina, almacenistas, de todos los centros de operación de todo el país de superlogistica.

3. RESPONSABLE.

El contenido, el material y las evaluaciones están a cargo del área HSEQ y serán dadas por Gerentes de contrato, Administradores, supervisores, Coordinador HSEQ) ó Personal externo que cumpla con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 y demas normatividad en seguridad y salud en el trabajo.

4. NORMATIVIDAD

- Resolución 2674 de 2013.

5. DEFINICIONES

Análisis microbiológico: Métodos de laboratorio los cuales se efectúan con el fin de identificar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
Análisis fisicoquímico: Análisis de la composición próxima de una sustancia por medio de técnicas físicas y/o químicas. Métodos de laboratorio los cuales se efectúan con el fin de identificar y determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de elementos o sustancias físicas o químicas.
Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.
Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos establecidos para brindarle al cliente la confianza de consumir los productos ofrecidos por nuestra empresa.
Contaminante: Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.
Frecuencia: Periodicidad con la cual se realiza el monitoreo
Lote: Cantidad determinada de unidades similares, fabricadas en condiciones uniformes que se identifican por tener un mismo código o clave de producción
Muestra: Todo número de unidades de muestras que se utilizan en la inspección.
Muestreo: Procedimiento que consiste en tomar al azar unidades de muestra de un lote o de la producción.
Inspección: Acción de medir, analizar o ensayar una muestra para verificar su conformidad con los requisitos de la norma del producto.
Medida correctiva: Cualquier tipo de acción que debe ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto crítico esté por fuera de los límites establecidos.
Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos
Plan de muestreo: Sistema que establece los tamaños de las muestras, los niveles de inspección y los números límites de aceptación o rechazo.
Punto crítico de control: Fase en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.
Producto inocuo: Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que sean nocivos para la salud humana y que es apto para el consumo humano.

6. METODOLOGIAS

Se establecerán temas relacionados con el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, el Plan HACCP y el Sistema de gestión de seguridad alimentaria de acuerdo a lineamientos de la NTC ISO 22000; 2018, Normatividad en seguridad y salud en el trabajo, otros, para dar uno mensual con duración de aproximadamente una hora mediante exposiciones, presentaciones, videos. Se evaluará por medio de talleres o evaluación escritas individual o por grupos.

7. META

- Cumplir el 100 % el Cronograma de Actividades
- Capacitar al 100% de la población objeto
- Lograr un promedio de comprensión del 70% o calificación de aprendizaje igual o mayor a 3.5

8. CRONOGRAMA

Ver documento adjunto

9. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAMBIO
01	Enero de 2024.	• Creación del documento

PLAN DE CAPACITACIÓN ANUAL SUPER LOGÍSTICA BGA S.A.S.

OBJETIVO DE SIG	ALCANCE
Mejorar continuamente la seguridad, la calidad y la eficiencia de los procesos relacionados con la alimentación hospitalaria, a través de un programa integral de capacitación en SIG, con el fin de garantizar la satisfacción del cliente y el cumplimiento de normativas, contribuyendo así al bienestar de los pacientes y al fortalecimiento de la reputación de Super Logística como proveedor confiable en el sector de la alimentación hospitalaria..	El presente plan de trabajo aplica para todos los centros de trabajo de la empresa SUPERLOGISTICA BGA SAS.

				CRONOGRAMA 2025												Porcentaje de cumplimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR CICLO
ACTIVIDAD	ENTREGABLE	RECURSOS	SEGUIMIENTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACTIVIDAD	
Induccion en SIG Dar a conocer a todos los trabajadores de superlogistica los principios y procedimientos clave del Sistema Integrado de Gestión (SIG) de Super Logística, donde se incluyen temas de Seguridad y Salud en el Trabajo, Calida y Ambiental	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION SST QRL GESTION DE LA CALIDAD	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 TITULO II Condiciones basicas de higiene en la fabricacion de alimentos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P	P												0%	
			E														
Tema: Riesgo químico Brindar orientación sobre la comprensión de los peligros, el control y la prevención de la exposición a sustancias químicas, logrando la participación de los trabajadores efectiva, evitando accidentes.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P		P											0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO I Articulo 6 literal 3. Abastecimiento de agua en	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P		P											0%	
			E														
Tema: Prevención de accidentes por quemaduras. Enseñar a los trabajadores como prevenir accidentes por contacto con sustancias y superficies calientes, contacto con productos químicos, corriente eléctrica.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P			P										0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO I Articulo 6 literal 4 y 5 disposicion de residuos liquidos y solidos	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P			P										0%	
			E														
Tema: Servicio al cliente Entregar a los trabajadores una herramienta para establecer comunicación asertiva como base para el servicio al cliente	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Recurso Humano	P				P									0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO II Equipos y utensilios	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P				P									0%	
			E														

Tema:Caídas a nivel Brindar a los trabajadores los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para identificar riesgos de caídas a nivel en sus áreas de trabajo, implementar medidas preventivas, y adoptar prácticas seguras que contribuyan a minimizar accidentes, promoviendo un entorno laboral seguro y cumpliendo con las normativas de Seguridad y Salud en el Trabajo	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P					P										0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO III Personal manipulador de alimentos BPM	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P					P										0%
			E															
Tema: Semana de la Salud Realizar actividades con el perosnal donde se toquen temas claves como: **Riesgo cardiovascular** Alimentación saludable Ejercicio y sus beneficios **Salud Mental** Manejo del estrés Solucion de conflictos **Estilos de vida saludable: prevención de consumo de tabaco, alcohol y sustancias psicoactivas**	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P						P									0%
			E															
Tema: Practicas seguras de manipulación de alimentos CAPITULO IV RESOLUCION 2674 DE 2013 Requisitos higienicos de fabricacion . Enseñar a los trabajadores practicas seguras a la hora de manipulas alimentos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P						P									0%
			E															
Tema: Riesgo biológico Conocer los principales riesgos biológicos que están presentes en el ambiente de trabajo y que se vinculan con la realización de algunas tareas, así como los daños que pueden causar en la salud de los trabajadores.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P							P								0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO V Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P							P								0%
			E															
Tema: Orden y aseo Enseñar a los trabajadores los beneficios de mantener adecuadas condiciones de orden y aseo- Manejo de residuos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P								P							0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VI Articulo 26 literal 1 Plan de Saneamiento limpieza y desinfeccion	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P								P							0%
			E															
Tema: Riesgo mecanico Brindar orientación sobre la comprensión de los peligros, el control y la prevención de accidentes con maquinas y equipos del area de trabajo.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P									P						0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VI Articulo 26 literal 1 Plan de Saneamiento control de plagas	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P									P						0%
			E															

Tema: Riesgo biomecanico Enseñar a los trabajadores como prevenir lesiones osteomusculares a nivel de espalda y extremidades superiores.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P										P			0%	
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VII Almacenamiento, distribucion, transporte y comecializacion de alimentos y materias primas	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P										P			0%	
			E															
Tema: Emergencias Enseñar a nuestros trabajadores el plan de emgencia de superlogistica	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P											P		0%	
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VIII Restaurantes y establecimientos gastronomicos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P											P		0%	
			E															
Tema: Seguridad vial Recordar a los trabajadores las normas de seguridad vial, responsabilidades legales por incumplimiento.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P												P	0%	
			E															
Tema: Identificación de peligros Enseñar a los trabajadores los peligros propios de la empresa, como identificarlos y como controlarlos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST ARL	P												P	0%	
			E															

	NOMBRE Y APELLIDOS	FIRMA
REPRESENTATE DE LA ALTA DIRECCIÓN	LUIS JOSE RIAÑO	
COORDINADOR GRUPO DE DESARROLLO DE TALENTO HUMANO	CHARLY VIVIANA DUARTE	
RESPONSABLE DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION	EDINSON JOHAN GOMEZ	

PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades Programadas	8	9	9	9
Actividades Ejecutadas	0	0	0	0
% de Ejecución	0%	0%	0%	0%

	META
Cumplimiento de Actividades Plan Anual SG - SST	90%
Actividades Ejecutadas * 100 / Actividades Programadas	



PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades ejecutadas	0	0	0	0
Actividades programadas	8	9	9	9
Cumplimiento de actividades	0%	0%	0%	0%
Acumulado o Promedio	0%	0%	0%	0%
ANÁLISIS				