	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN AMBIENTAL CONTRATO 485-2024 Programa de Capacitación Seguridad y Salud en el Trabajo *Sistema Integral de Gestión de Calidad*										
Servinutrir El Verdadero Arte de Servir	Código: **F-RGT01-01**				Aprobó: Julia Maritza Omaña						
TEMAS: AMBIENTAL	**CARGOS /ROLES**	**FACILITADOR**	**ABRIL**	**MAYO**	**JUNIO**	**JULIO**	**AGOSTO**	**SEPT**	**OCT**	**NOV**	**DIC**
Educación ambiental	Todo el personal que va ingresando Personal que lleve un año en el servicio	Coordinador(a) ambiental									
Separación De Residuos En La Fuente (orgánicos, no aprovechables, aprovechables.	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental									
Cambio Climático y contaminación	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental									
Manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental									
Manejo adecuado de servicios pùblicos: agua, energía, gas	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental					**X**				
Ecología y medio ambiente	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental						**X**			
Reciclaje, compostaje, beneficios	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental									
Manejo adecuado de aceite vegetal usado	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental									
Uso adecuado de fertilizantes	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental									
Medidas para el control y manejo de plagas	PPL al servicio de alimentos	Coordinador(a) ambiental									
OBSERVACIONES	LAS FECHAS DE CAPACITACIONES PUEDEN SER SUCEPTIBLES DE CAMBIO										

Elaboró

Ing. Sandra P. Mora O

Aprobó:

Julia Maritza Omaña

Servinutrir	**PLAN DE CAPACITACIÓN - CARCEL DISTRITAL 2023** *Programa de Capacitación* *Sistema Integral de Gestión de Calidad*	**Ver. 02**
	Código:O-RGT01-01 / Vigente: 23/05/2023 / Aprobado: Julia Maritza Omaña	

TEMAS. CALIDAD	SUBTEMAS	OBJETIVO	METODOLOGÍA	CARGOS /ROLES	TIEMPO HORAS	FACILITADOR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Normatividad legal vigente - BPM (hábitos higiénicos)	BPM relacionadas con buenos hábitos higiénicos: Funciones del manipulador en el aseguramiento de la calidad. Hábitos y actitudes higiénicas del manipulador. Lavado de manos.	Dar a conocer al personal colaborador sobre la importancia de las BPM para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos durante la manipulación y expendio de alimentos.	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Nivel Operativo	1	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos									
Control de procesos de alimentos - Puntos - límites críticos de proceso - standarización de gramajes y porciones servidas	Controles de temperaturas, controles en peso, controles sensoriales y diligenciamiento de formatos.	Divulgar los controles que se llevan a cabo en proceso y las metodologías utilizadas	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Nivel Operativo	1	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos					X				
Clasificación de alimentos según riesgo epidemiológico	Normatividad que aplica, grupos, categorías y subcategorías	Dar a conocer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública.	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Nivel Operativo	1	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos									
Rotación de productos, rotulado de productos alimentarios, fechas de vencimiento	Definiciones Resolución 5109/2005. Requisitos generales. Información que debe contener el rotulado o etiquetado de alimentos. Recepción de alimentos. Inspecciones de los productos recibidos. Almacenamiento de materia prima.	Divulgar la normatividad y los requisitos que deben cumplir el rotulado de alimentos para consumo humano.	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Nivel Operativo	2	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos									
Prevención de la contaminación cruzada - Enfermedades transmitidas por alimentos	Que es contaminación cruzada y los casos en que puede presentarse Que son los microorganismos y clases Donde se encuentran los microorganismos. Clasificaciones de las ETAS. Como se contaminan los alimentos. Síntomas de ETAS. Fuentes de contaminación de los alimentos. Condiciones para reproduccion bacteriana (tiempos, Temperaturas etc.).	Sensibilizar al personal sobre la importancia de conocer los agentes causales de las infecciones e intoxicaciones alimentarias causadas por la mala manipulacion de los alimentos.	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Nivel Operativo	1	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos									
Plan de saneamiento	Limpieza y desinfección, agua potable, manejo de residuos sólidos y líquidos, comtrol de plagas	Profundizar en cada uno de los programas que constituyen el plan de saneamiento dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Nivel Operativo	1	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos						X			
Almacenamiento y conservación de alimentos	Recepción, almacenamiento y trazabilidad. Rangos de temperatura de recepción y almacenamiento. Control de temperatura en almacenamiento.	Establecer criterios de recepción, aceptación, rechazo y almacenamiento de materias primas e insumos en los servicios de alimentación.	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Almacenistas, auxiliares de almacén y Nivel Operativo	1	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos									
Análisis Sensorial	Definición, clases de sabores, importancia del análisis sensorial	Dar a conocer al personal la importancia de los análisis sensoriales de los alimentos, que conozcan losdiferentes sabores	Charla Magistral con evaluación, incluye ejemplos del día a día para interiorizar los contenidos de la capacitación	Almacenistas, auxiliares de almacén y Nivel Operativo	1	Coordinador de calidad o Tecnologo en calidad o alimentos									
OBSERVACIONES	En caso de rotación del personal se ajustara el plan de capacitación de acuerdo a la necesidad, de tal manera que se asegure que se de la inducción inicial y la capacitación general al personal nuevo. En caso de evidenciarse definiencias en las practicas empeladas por PPL se realizarán en situ los procesos de refuerzo a la capacitación. En caso de evidenciarse la necesidad de realizar capacitacoines adicionales con relacion a temas de SG-SST estas seran programadas como capacitaciones adicionales y se dictaran con el apoyo de la ARL contratada por la empresa.														

Elaboró:



Ing. Sandra Patricia Mora Ortiz

Aprobó:



Julia Maritza Omaña

Servinutrir El Verdadero Arte de Servir	**CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN SST CONTRATO 485-2024** Programa de Capacitación Seguridad y Salud en el Trabajo *Sistema Integral de Gestión de Calidad*						**Ver. 04**			2024
	Código: **F-RGT01-01**				Aprobo: Julia Maritza Omaña						
TEMAS: 4. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SST	**CARGOS /ROLES**	**FACILITADOR**	**ABRIL**	**MAYO**	**JUNIO**	**JULIO**	**AGOST**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**
Inducción/ reinducción SST	Todo el personal que va ingresando Personal que lleve un año	Analista SST									
Plan de emergencias	PPL al servicio de alimentos	Analista SST Brigada de emergencia						**x**			
Accidentes de trabajo	PPL al servicio de alimentos	Analista SST									
Manejo adecuado de productos quimicos	PPL al servicio de alimentos	Proveedor ARL									
Manejo seguro de cargas	PPL al servicio de alimentos	Analista SST ARL					**X**				
Almacenamiento seguro	PPL al servicio de alimentos	Analista SST ARL									
Manejo seguro cuchillos	PPL al servicio de alimentos	ARL SURA									
Uso y cuidado de EPP	PPL al servicio de alimentos	Analista SST									
Higiene postural	PPL al servicio de alimentos	Analista SST									
OBSERVACIONES	LAS FECHAS DE CAPACITACIONES PUEDEN SER SUCEPTIBLES DE CAMBIO										

Elaboró:

Ing. Sandra P. Mora Ortíz
Coordinadora del Contrato

Aprobó:

Julia Maritza Omaña
Representante Legal