

PROGRAMA DE CAPACITACION

Fecha: 20 de mayo de 2014	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Promover y desarrollar conocimientos prácticos asociados a la manipulación de alimentos, normatividad, trabajo coordinado y eficiente del personal.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar información acerca de los temas a tratar en las capacitaciones.
- Establecer un cronograma donde se especifique el día, hora y responsables de la capacitación.
- Con el programa a implementar se quiere lograr elevar el nivel de eficiencia de la empresa y mejorar el nivel de conocimiento del personal.

2. ALCANCE

Este programa aplica para todas las áreas operativas de la empresa, desde el personal de aseo, personal manipulador, hasta la parte administrativa.

3. RESPONSABILIDADES

Cargo	Responsabilidad
Gerencia	Proporcionar los espacios y los recursos necesarios para dar cumplimiento al programa.
Profesional de Alimentos	Encargado de diagnosticar y dictar las capacitaciones al personal.
Personal	Asistir a las capacitaciones y dar cumplimiento a lo propiamente dicho en estas.

4. DEFINICIONES

Capacitación: Capacitar, es toda actividad realizada en una organización, respondiendo a sus necesidades, que busca mejorar la actitud, conocimiento, habilidades o conductas de su personal.

Programa: Documento en el que se establece instructivos para llevar a cabo un proceso.

Metodologías: son métodos que se deben implementar o utilizar para alcanzar los objetivos propuestos; los cuales llevan a las etapas específicas de un trabajo.

Diagnosticar: Recabar y analizar información o datos para identificar y evaluar problemas de naturaleza diferente.

Certificado: Documento o escrito en el que se certifica o da por verdadera alguna cosa.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

5. ASPECTOS GENERALES

Para dar cumplimiento al siguiente programa el ingeniero(a) de alimentos o profesional con carreras afines, se encargara de realizar una evaluación con el fin de diagnosticar los temas a tratar en la capacitación.

Todo el personal contratado por la **NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** contara con certificado de manipulación de alimentos otorgado por una entidad educativa certificada por la seccional de salud.

Debe dictarse al menos una capacitación al mes.

6. PROCEDIMIENTOS

- Se debe citar al personal manipulador de alimentos y empleados del Programa de alimentación que deben participar de la capacitación.
- La citación puede hacerse de manera telefónica o por medio de una circular informativa con planilla anexa de control de firmas.
- Desarrollo de la capacitación por quien corresponda dirigir el tema.
- Archivo de registros de evidencia de la capacitación.

6.1. NECESIDADES DE CAPACITACIÓN

La empresa diagnosticará las falencias que tengan los manipuladores, transportadores y personal administrativo sobre el buen manejo de los insumos y productos alimenticios, así como las prácticas de higiene a la hora de manipular un alimento.

Los contenidos que se trataran en las capacitaciones permitirán al personal que se capacita conocer acerca de temas como limpieza y desinfección de equipos, planta y alimentos; enfermedades transmitidas por alimentos; salud ocupacional, entre otros que ayudaran a disminuir riesgos que se pueden presentar en la empresa Hernando Bonet.

6.2. METODOLOGÍA

Se utilizará material con ayudas audiovisuales, lecturas, participación grupal, videos, actividades, entre otros que permitan un adecuado aprendizaje de los temas tratados.

El personal capacitado podrá resolver sus interrogantes en el transcurso de la capacitación, fortaleciendo el conocimiento grupal.

Al final de cada capacitación se realizará una evaluación donde se evidencia la atención y los conocimientos adquiridos por el personal manipulador, transportador y administrativo.

6.2.1. Sistema de evaluación y seguimiento

Cada vez que se realice una capacitación en la empresa esta se evaluará mediante talleres y exámenes cortos que darán veracidad de lo aprendido en dichas capacitaciones.

El seguimiento a dichas capacitaciones se evidenciará mediante el diligenciamiento del formato de asistencia.

6.2.2. Actividades

Etapa	Actividades	Responsable
Aviso de capacitación	Diligenciar circular donde se dé a conocer la hora, fecha y lugar de la capacitación al personal en general.	Coordinadores/Profesional en el área de alimentos
Propuesta de capacitación	Con el diagnóstico realizado se encontraran las falencias del personal y se determinara en número de horas, los temas y la metodología a utilizar.	Ingeniero de alimentos/ profesional en el área de alimentos/Coordinador de Calidad HB
Desarrollo de capacitación	Realizar la capacitación bajo los lineamientos que se establecen en la política de calidad de la empresa	Departamento de Calidad HB
Evaluación de la capacitación	Se realiza una evaluación finalde la capacitación en el que se medirá lo aprendido por el personal.	Ingeniero de alimentos/ profesional en el área de alimentos/Coordinador de Calidad HB

Certificación del personal	Se certificara al personal bajo asistencia a la capacitación y se dará detalle de las horas de duración de la misma.	Coordinadores/Profesional en el área de alimentos
Seguimiento de la capacitación.	Pasado un lapso de tiempo se observará el cumplimiento de dicha capacitación	Profesional de alimentos
Acciones Correctivas	Al observar incumplimiento respecto a las capacitaciones dictadas, se programará una nueva capacitación donde se fortalezca el tema antes dictado.	Profesional de alimentos.

7. SEGUIMIENTO Y EVALUACION.

Se realizarán circulares o llamadas telefónicas, de las que se llevara un registro, dando aviso del día y la hora de la capacitación, estas se guardarán como evidencia.

Para la evidencia de las capacitaciones se llevarán a cabo registros de la asistencia por medio de los formatos correspondientes (Anexo 1), además de la toma de fotos con el fin de llevar registro fotográfico de las respectivas capacitaciones.

8. REFERENCIAS NORMATIVAS

Resolución 2674/2013
Decreto 3075 del año 1997.

Decreto 539 del año 2014

Circular 203 de 2008.

9. ANEXOS

Anexo 1. Registro de capacitaciones y/o entrenamiento

Anexo 2. Formato de llamadas telefónicas.

Anexo 3. Sugerencia del cronograma de los temas a tratar en el

año

Anexo 2. FORMATO LLAMADAS TELEFONICAS

Formato de llamadas telefónicas

N°	Nombre	Teléfono	Persona que recibe la llamada
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Anexo 3. Cronograma de actividades

TEMA	ENERO	FEB.	MAR.	ABR.	MAYO	JUNIO	JUL	AGOS.	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC
Limpieza y desinfección	x											
Buenas Prácticas de manufactura		x										
Curso de Bioseguridad	x											
Higiene del manipulador			x									
Plan de saneamiento básico				x								
Enfermedades transmitidas por alimentos - ETAS-					x							
Manejo de residuos sólidos						x						
Temperaturas seguras en los alimentos							x					
Seguridad Industrial – elementos de protección								x				
Fuentes de contaminación de alimentos									x			
Trabajo en equipo										x		
Manejo seguro de alimentos											x	
Medidas de prevención y control (BPM)												x

CRONOGRAMA DE CAPACITACION SGA 2020

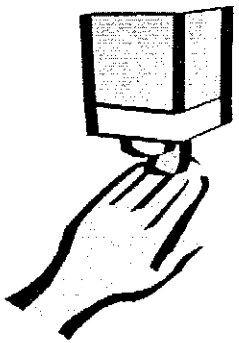
TEMA	ENERO	FEB.	MAR.	ABR.	MAYO	JUNIO	JUL	AGOS.	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC
Ahorro eficiente de agua y energía		X										
Manejo de sustancias químicas			X									
Manejo de residuos solidos				X								
Manejo de residuos especiales					X							
Plan de saneamiento básico						X						
Impacto ambiental							X					
Fuentes de contaminación de alimentos								X				
Manejo seguro de alimentos									X			
Medidas de prevención y control (bpm)										X		

RMA CORRECTA DE LAVARSE
S MANOS CON AGUA Y JABÓN

s sencillos para mejorar su vida en 15 segundos

1

Humedezca las manos con agua.



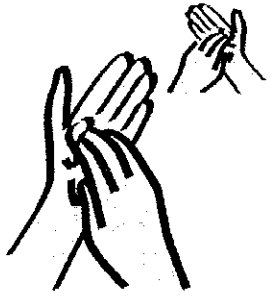
2

Aplique suficiente jabón. Para cubrir toda la superficie de las manos.



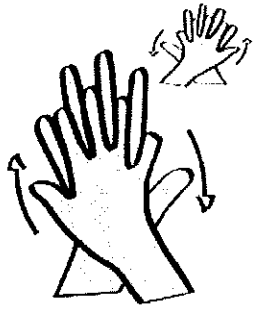
3

Frote sus manos palma a palma.



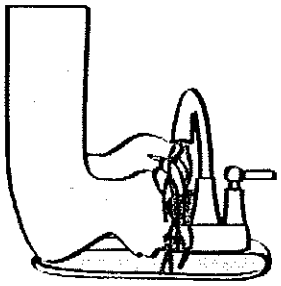
4

Frote circularmente hacia atrás y hacia delante con la yema de los dedos de la derecha para con la izquierda y viceversa.



6

Aprete el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote circularmente y haga lo mismo en la otra mano.



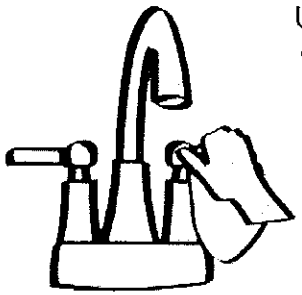
7

Enjuague con agua desde los dedos hasta la muñeca.



8

Seque las manos con una toalla desechable o secador.



9

Use la toalla desechable para cerrar la llave.



yor información: www.unisalud.unal.edu.co PBX. 3165000 ext. 18895
gota - Oficina de Fomento y Proteccion para la Salud
unicaciones Unisalud

unisal
unidad de servicios

Nutrimos y Servimos Con Calidad S.A.S	**NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S** **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

Etapas	Procedimiento	Concentración	Frecuencia	Tiempo	Responsable	Sustancia	Formato
1.	Realice por completa las labores de limpieza y desinfección de todas las áreas, equipos, utensilios y pisos.	1.0 cm^3/L	Diaria. 3 vez al día.	5 minutos	Administrador y auxiliares de cocina	Hipoclorito de sodio (NaOCl)	Control de procedimientos de limpieza y desinfección
2.	Prepare la solución desinfectante y viértalo en un atomizador.						
3.	Aplíquela con atomizador durante el tiempo correspondiente alejando el brazo del rostro y procurando que este no caiga sobre usted mismo.						
4.	Repita la operación las veces necesarias.						