PROGRAMA DE CAPACITACIÓN



2026

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

CONTENIDO

1. OBJETIVO....3
2. ALCANCE....3
3. DEFINICIONES....3
4. RESPONSABILIDADES....5
5. PERSONAL CAPACITADOR....5
6. METODOLOGIA, DESARROLLO Y RECURSOS....6
6.1. Metodología....6
6.2. Desarrollo....7
6.2.1. Ingreso a la empresa....7
6.2.1.1. Primera etapa: Inducción general....7
6.2.1.1.1. Talento Humano....8
6.2.1.1.2. Innovación y Desarrollo....9
6.2.1.2. Segunda etapa: Inducción SIG....9
6.2.1.2.1. Calidad....9
6.2.1.2.2. HSE....10
6.2.1.3. Tercera etapa: Evaluaciones de las capacitaciones....12
6.2.1.4. Cuarta etapa: Capacitación en puesto de trabajo....13
6.2.2. Re inducción....13
7. IDENTIFICACIÓN DE CAMBIOS....1

1. OBJETIVO

Este programa tiene por objeto establecer las directrices para realizar las actividades de Capacitación, Inducción y re inducción a todo el personal que ingresa o labore en AM GRUPO SUPERIOR SAS., con el fin de reorientar la integración del personal antiguo a la cultura organizacional en virtud de los cambios producidos en los procesos que permitan la optimización de conocimientos, la solución de dudas y la toma de conciencia de la inocuidad de alimentos.

2. ALCANCE

Este programa va dirigido a todos los trabajadores de AM GRUPO SUPERIOR SAS., ya sean nuevos o antiguos que requieran tener un proceso de capacitación, inducción o re inducción acorde con las labores que van a desarrollar.

3. DEFINICIONES

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.

- **Capacitación:** Conjunto de actividades encaminadas a proporcionar al trabajador los conocimientos y destrezas necesarias para desempeñar su labor asegurando la prevención de accidentes, protección de la salud e integridad física y emocional.

- **ETA**: Son las siglas con las que se conocen en medicina las enfermedades que se trasmiten los alimentos, sean sólidos, naturales o preparados, especies usadas en su preparación, bebidas simples como el agua, o industrializadas, etc.

-
- **Inducción:** Proceso que se llevará a cabo con todo trabajador que se vincula por primera vez a la empresa.

- **Inocuidad:** Es la condición de los alimentos que garantizan que no causaran daño al consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con el uso al que se desatinan.

- **Intoxicación Alimentaria:** Es una manifestación clínica de toxicidad consecuente a la exposición a sustancias toxicas

- **Metodología:** Hace referencia al conjunto de procedimientos basados en principios lógicos, utilizados para alcanzar una gama de objetivos que rigen en una investigación científica o en una exposición doctrinal.

- **Plan de Capacitación:** Es una estrategia indispensable para alcanzar los objetivos de la salud ocupacional, ya que habilita a los trabajadores para realizar elecciones acertadas en pro de su salud, a los mandos medios para facilitar los procesos preventivos y a las directivas.

- **Personal capacitado:** Son todas aquellas personas a quienes están dirigidas las capacitaciones. El personal a capacitar es todo aquel que desempeñe o labore en las actividades relacionadas con los manipuladores de alimentos o bebidas alcohólicas u otras, o aquellas que tienen un puesto en la vía pública. Tiene la responsabilidad de aplicar y demostrar en su trabajo como manipulador de alimentos todos los conocimientos e información que le fue suministrada en la capacitación de manejo higiénico de alimentos y BPM,

para apoyar la ejecución de los mismos. La programación, por lo tanto, debe cobijar todos los niveles de la empresa para asegurar que las actividades se realicen coordinadamente.

4. RESPONSABILIDADES

4.1 Es responsabilidad de la empresa en el departamento de talento humano.

- **Jefe de calidad e Inocuidad:** es el responsable de identificar las necesidades de capacitación del personal y de proponer los temas que a su criterio sean adecuados para suplir dichas necesidades, también es la persona encargada de registrar y evaluar las capacitaciones realizadas.
- **Todo el personal:** responsable de asistir a las capacitaciones programadas

5. PERSONAL CAPACITADOR

El capacitador es la persona natural o jurídica profesional, responsable de impartir formación técnica y especializada a los colaboradores que desempeñan actividades relacionadas con la manipulación de alimentos. Este debe contar con conocimientos técnicos y científicos actualizados en higiene de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sistemas de gestión de la inocuidad. Además, debe poseer habilidades pedagógicas que le permitan transmitir la información de forma clara, estructurada y efectiva, con el fin de sensibilizar y formar adecuadamente al personal.

El profesional encargado de este programa debe tener experiencia comprobada en la implementación de estándares nacionales e internacionales, incluyendo la norma ISO 9001 (gestión de calidad) e ISO 22000 (gestión de la inocuidad

alimentaria), garantizando así que las capacitaciones estén alineadas con los requisitos del sistema de gestión de calidad e inocuidad adoptado por la empresa.

6. METODOLOGIA, DESARROLLO Y RECURSOS

Se realiza un cronograma de capacitación mediante el documento AMGS-DO-HSEQ-008 CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO ANUAL para el año en curso de acuerdo a las diferentes áreas en las cuales queremos enfocarnos. El cronograma se ejecuta a todo el personal del establecimiento, proceso, industria con temas relacionados presentados en dicho cronograma, para enseñar y asesorar a todos los colaboradores de manipulación de la empresa; cada tema descrito tiene una duración de 1 hora, atendiendo las necesidades de la empresa se desarrollan dos sesiones al mes de una hora por grupos; se dictan 10 horas en el año.

6.1. Metodología

La metodología para ejecutar el cronograma de capacitaciones se realizará de la siguiente manera y en el siguiente orden:

- **Citación del personal a capacitación**: Se le informara con anterioridad al personal manipulador el día y la hora de la capacitación para contar con la asistencia, esta información se difunde a través de avisos y de manera directa al personal.
- **Presentación del capacitador:** Los capacitadores son profesionales con la experiencia requerida para dictar los cursos en los temas propuestas en el cronograma.

- **Exposiciones teóricas de los temas establecimientos en el cronograma:** El capacitador se asegura de contar con los recursos audiovisuales y didácticos correspondientes para el desarrollo de las capacitaciones tales como videobean, computador, televisor, talleres y videos. El capacitador dicta el curso con ayudas audiovisuales y los diferentes ejemplos para concientizar y enseñar las falencias que pueden estar presentados en su actividad o establecimiento, ayudándole a resolver o asesorando para lograr el objetivo de la manipulación higiénica de alimentos.
- **Espacios para aclaración de dudas:** El personal puede realizar las preguntas de acuerdo con el tema visto.
- **Talleres**: Después de cada capacitación se realiza un taller escrito o verbal en donde se verifique el aprendizaje de los temas vistos.

6.2. Desarrollo

6.2.1. Ingreso a la empresa

Este programa está diseñado para crear un puente informativo al interior de la organización en lo que respecta al sistema integrado de gestión Calidad e Inocuidad. Consta de herramientas y estrategias de divulgación de la información que permiten que el nuevo trabajador conozca la empresa.

El trabajador conocerá las políticas generales y aquellas relacionadas con el sistema integrado de gestión Calidad e Inocuidad que se lleva a cabo.

El proceso de Inducción de AM GRUPO SUPERIOR SAS., consta de cuatro etapas:

6.2.1.1. Primera etapa: Inducción general

Se debe asegurar que el trabajador cuente con los conocimientos necesarios de la empresa la cual se encuentra centrada en:

6.2.1.1.1. Talento Humano

Se desarrollarán las siguientes capacitaciones en las siguientes temáticas:

TEMÁTICA	DURACIÓN (Tiempo aproximado)	RECURSOS UTILIZADOS	PERSONAL CAPACITADOR
Historia de la empresa		Presentación Power Point y entrega de Folleto	
Misión, Visión y política del sistema integrado de gestión		Presentación Power Point y entrega de Folleto	
Mapa de procesos		Presentación Power Point y entrega de Folleto	
Organigrama		Presentación Power Point y entrega de Folleto	
Reglamento interno de trabajo		Presentación Power Point, entrega de Folleto y de reglamento interno	
Normatividad aplicable a la empresa		Presentación Power Point y entrega de Folleto	

Derechos y deberes de trabajadores		Presentación Power Point y entrega de cartilla	

6.2.1.1.2. Innovación y Desarrollo

Se desarrollarán las siguientes temáticas:

TEMÁTICA	DURACIÓN (Tiempo aproximado)	RECURSOS UTILIZADOS	PERSONAL CAPACITADOR
Presentación de nuestros productos AM GRUPO SUPERIOR SAS		Presentación Power Point, recorrido por la planta y muestras de producto.	

6.2.1.2. Segunda etapa: Inducción SIG

Su enfoque se basa en los aspectos más relevantes en términos del Sistema de Gestión Integral de AM GRUPO SUPERIOR SAS.

6.2.1.2.1. Calidad

Se debe asegurar que el trabajador cuente con los conocimientos en materia de inocuidad de alimentos para validar su competencia y cumplir con los estándares de la norma ISO 22000:2018.

El jefe de Calidad e Inocuidad dictará dicha capacitación enfocándose en los siguientes temas:

TEMÁTICA	DURACIÓN (Tiempo aproximado)	RECURSOS UTILIZADOS	PERSONAL CAPACITADOR
Buenas prácticas de manufactura		Presentación Power Point y entrega de folleto	Jefe HSEQ
Lavado de manos		Presentación Power Point y entrega de folleto	Jefe HSEQ
Decreto 1500		Presentación Power Point y entrega de folleto	Jefe HSEQ
Control de material extraño		Presentación Power Point y entrega de folleto	Jefe HSEQ

6.2.1.2.2. HSE

Su enfoque se basa en los aspectos más relevantes en términos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de AM GRUPO SUPERIOR SAS.

El responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo dictará y explicará las generalidades del Sistema que se desarrolla en la organización. Se puede entender como una presentación hecha al nuevo trabajador acerca del Sistema de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo, para que esta persona se oriente rápidamente dentro de la planta.

Su enfoque trata de los siguientes temas:

TEMÁTICA	DURACIÓN (Tiempo aproximado)	RECURSOS UTILIZADOS

Política Seguridad y Salud en el Trabajo		Presentación Power Point y entrega de folleto
Política Prevención de Consumo de Alcohol, Tabaco y Sustancias Psicoactivas.		Presentación Power Point y entrega de folleto
Objetivos y Metas Seguridad y Salud en el Trabajo.		Presentación Power Point y entrega de folleto
Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial		Presentación Power Point y entrega de folleto
Generalidades del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo		Presentación Power Point y entrega de folleto
Funcionamiento del Copasst o Vigía de SST (de acuerdo con el tamaño de la empresa).		Presentación Power Point y entrega de folleto
Funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral		Presentación Power Point y entrega de folleto
Plan de emergencias		Presentación Power Point y entrega de folleto
Funcionamiento del Plan de Gestión del Riesgo y de las Brigadas de Emergencia		Presentación Power Point y entrega de folleto
Factores de riesgo y sus controles		Presentación Power Point y entrega de folleto

Riesgos asociados a las labores del puesto de trabajo		Presentación Power Point y entrega de folleto
Procedimientos de trabajo seguro aplicables según el cargo		Presentación Power Point y entrega de folleto
Derechos y deberes del Sistema de Riesgos Laborales		Presentación Power Point y entrega de folleto

6.2.1.3. Tercera etapa: Evaluaciones de las capacitaciones

Se realizará las siguientes evaluaciones que permitirán identificar la efectividad de la capacitación brindada y la verificación sobre el sistema integrado de gestión en términos de los conocimientos aprendidos y comprendidos.

Capacitación	Evaluaciones aplicadas	Registro
Inducción general Presentación de la empresa		
Inducción de nuestros productos AM GRUPO SUPERIOR SAS.		
Inducción en Calidad e inocuidad de alimentos	• Evaluación en buenas prácticas de manufactura •	
Inducción sistema de salud		

y seguridad en el trabajo		

6.2.1.4. Cuarta etapa: Capacitación en puesto de trabajo

Se realizará la capacitación en puesto de trabajo dependiendo al proceso al cual va a ser asignado. Esta capacitación será dictada por el jefe inmediato y será registrada en el formato asignado.

6.2.2. Re inducción

Consiste en actualizar a los trabajadores sobre los aspectos más relevantes del Sistema de Gestión integrado que se lleva a cabo en la empresa, donde se enfoca en resultados, mejoras a las políticas, objetivos, entre otros que son necesarios para el buen desarrollo del sistema y del adecuado funcionamiento del mismo.

Anualmente, la empresa ejecutara la re inducción del personal antiguo en temas de calidad e inocuidad de alimentos, lo cual se incluye: limpieza y desinfección de todas las áreas de la planta, equipos utensilios, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Manejo integrado de plagas, manejo integrado de agua, manejo de residuos sólidos y líquidos.

La re inducción también puede utilizarse como una herramienta de refuerzo para aquel personal que, luego de haber asistido a inducción o re inducción, no demuestra conocimiento alguno de las actividades ni de los temas tratados y que se necesiten reforzar conocimientos en ciertas temáticas. Las temáticas son presentadas en el siguiente cuadro:

TEMÁTICA	DURACIÓN (Tiempo aproximado)	RECURSOS UTILIZADOS	PERSONAL CAPACITADOR	DIRIGIDO A	FRECUENCIA
Limpieza y desinfección con énfasis en microbiología		Presentación power point y entrega de memorias	Proveedor externo	Todo el personal	Ver cronograma de capacitaciones
Buenas prácticas de manufactura (ETAS)		Presentación power point y entrega de memorias	Proveedor externo	Todo el personal	Ver cronograma de capacitaciones
Incrustaciones de materia orgánica superficies interiores		Presentación power point y entrega de memorias	Proveedor externo	Todo el personal	Ver cronograma de capacitaciones
Manejo integrado de plagas		Presentación power point y entrega de memorias	Proveedor externo	Todo el personal	Ver cronograma de capacitaciones

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

7. IDENTIFICACIÓN DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
1	08/05/2025	Versión original.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.