ESTADISTICA DE ACCIDENTALIDAD NACIONAL 2023

FECHA: 2023

EMPRESA: Centurion Foods SAS
ARL: Sura

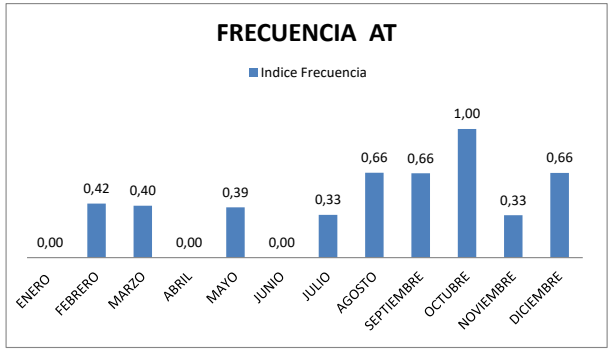
K (Constante) 100

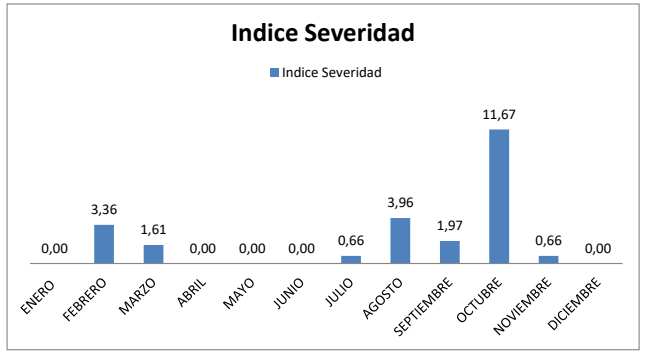
REGRESAR

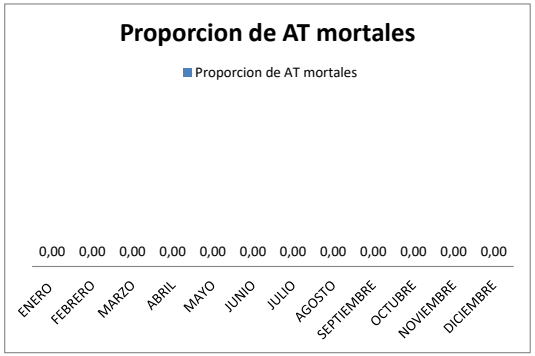
MENSUAL

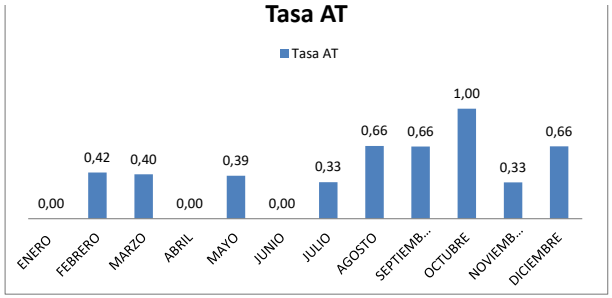
PERIODO	N° de AT SIN INCAPACIDAD	N° de AT CON INCAPACIDAD	HHT	N° Días Perdidos	No. AT Severos	No. AT Graves	No. AT Mortales	No Trabaj Mes	Indice Frecuencia	Indice Severidad	Proporcion de AT mortales	Tasa AT
ENERO	0	0	10.896	0	0	0	0	227	0,00	0,00	0,00	0,00
FEBRERO	0	1	11.424	8	0	0	0	238	0,42	3,36	0,00	0,42
MARZO	0	1	11.904	4	0	0	0	248	0,40	1,61	0,00	0,40
ABRIL	0	0	12.144	0	0	0	0	253	0,00	0,00	0,00	0,00
MAYO	1	0	12.288	0	0	0	0	256	0,39	0,00	0,00	0,39
JUNIO	0	0	13.056	0	0	0	0	272	0,00	0,00	0,00	0,00
JULIO	0	1	14.448	2	0	0	0	301	0,33	0,66	0,00	0,33
AGOSTO	0	2	14.544	12	0	0	0	303	0,66	3,96	0,00	0,66
SEPTIEMBRE	0	2	14.640	6	0	0	0	305	0,66	1,97	0,00	0,66
OCTUBRE	0	3	14.400	35	1	0	0	300	1,00	11,67	0,00	1,00
NOVIEMBRE	0	1	14.544	2	0	0	0	303	0,33	0,66	0,00	0,33
DICIEMBRE	2	0	14.592	0	0	0	0	304	0,66	0,00	0,00	0,66
TOTAL	3	11	158880	69	1	0	0	276	5,08	25,02	0,00	5,1

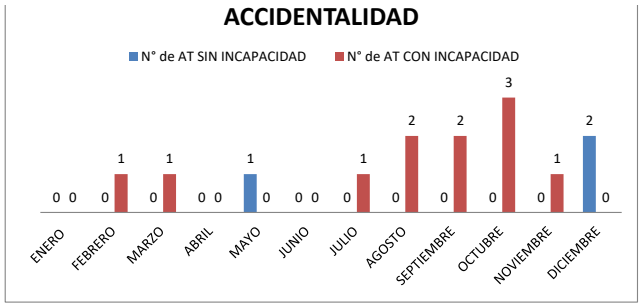
OBSERVACIONES :

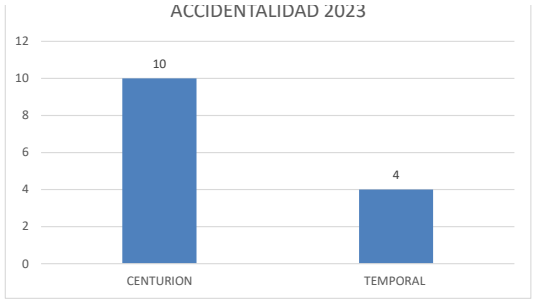




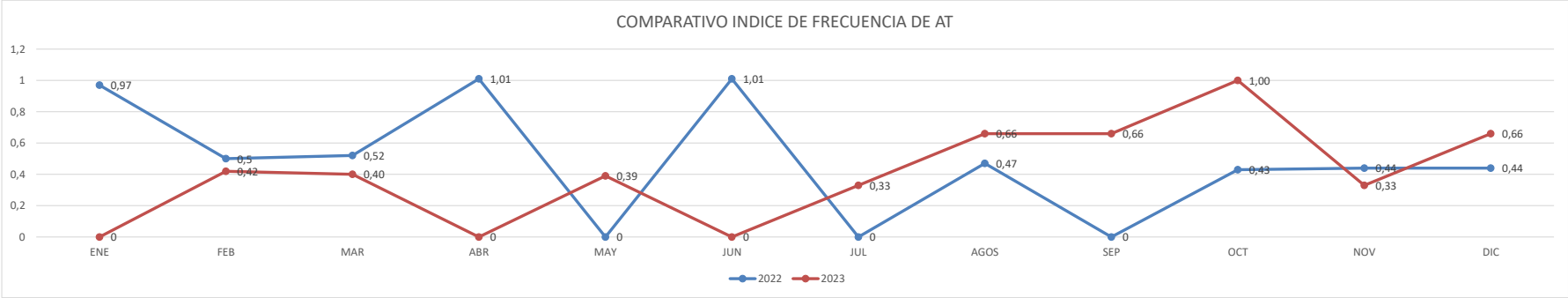




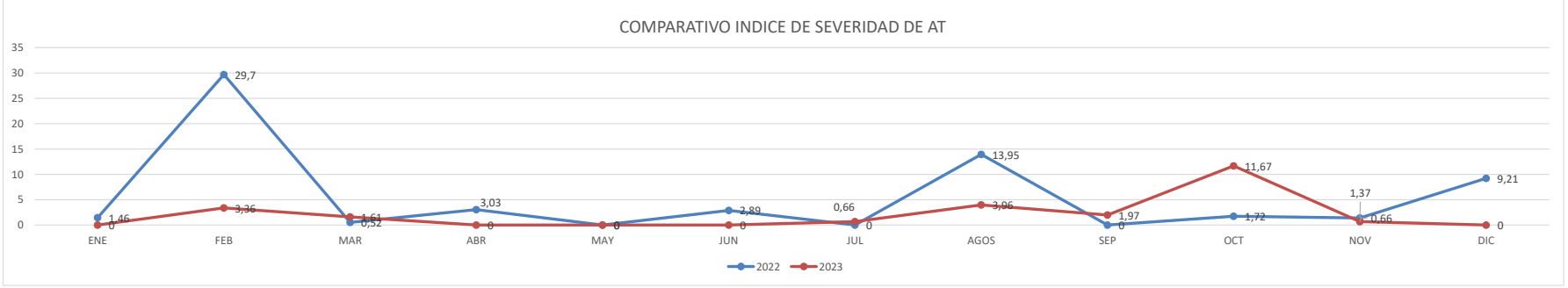




COMPARATIVO INDICE DE FRECUENCIA DE AT												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC
2022	0,97	0,5	0,52	1,01	0	1,01	0	0,47	0	0,43	0,44	0,44
2023	0	0,42	0,40	0	0,39	0	0,33	0,66	0,66	1,00	0,33	0,66

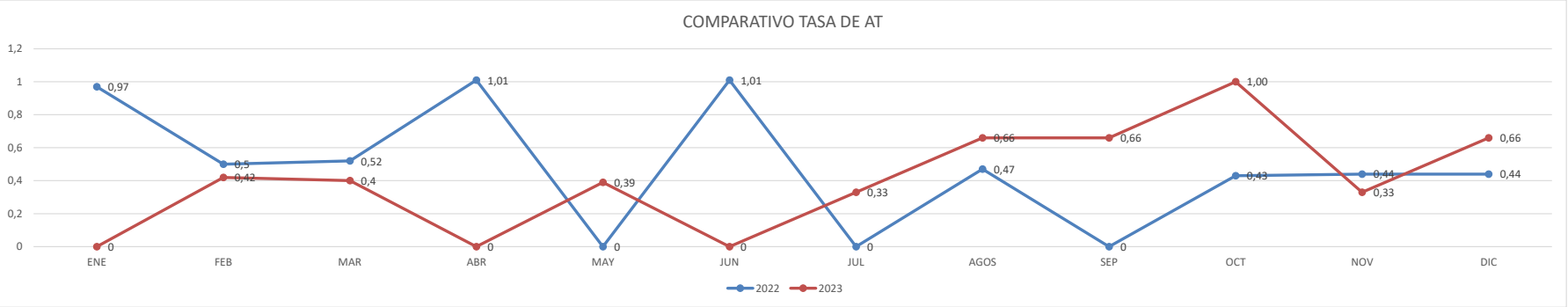


COMPARATIVO INDICE DE SEVERIDAD DE AT												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC
2022	1,46	29,7	0,52	3,03	0	2,89	0	13,95	0	1,72	1,37	9,21
2023	0	3,36	1,61	0	0	0	0,66	3,96	1,97	11,67	0,66	0

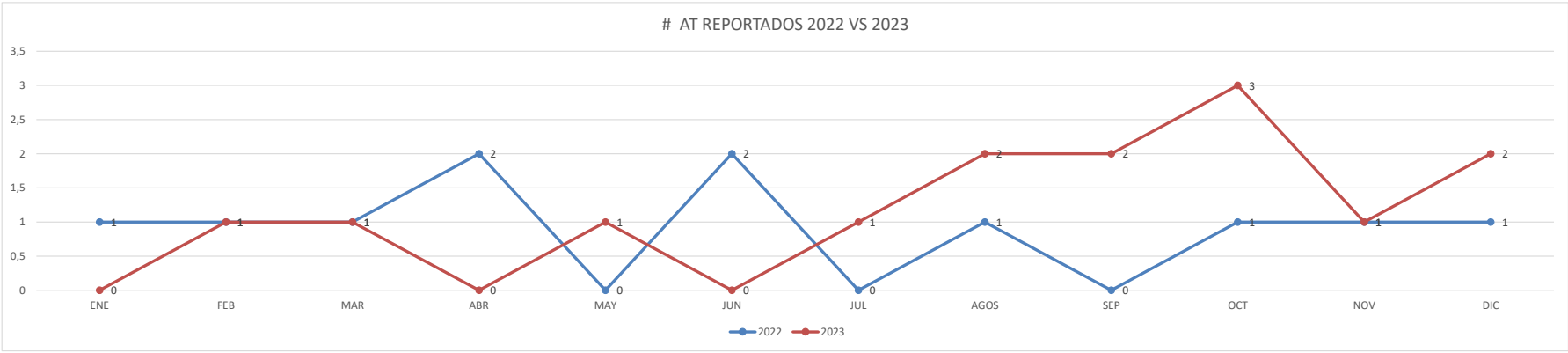


COMPARATIVO TASA DE AT												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC

2022	0,97	0,5	0,52	1,01	0	1,01	0	0,47	0	0,43	0,44	0,44
2023	0	0,42	0,4	0	0,39	0	0,33	0,66	0,66	1,00	0,33	0,66



# AT REPORTADOS COMPARATIVO 2022 VS 2023												
	ENE	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGOS**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**
2022	1	1	1	2	0	2	0	1	0	1	1	1
2023	0	1	1	0	1	0	1	2	2	3	1	2



ESTADISTICA DE ACCIDENTALIDAD NACIONAL 2024

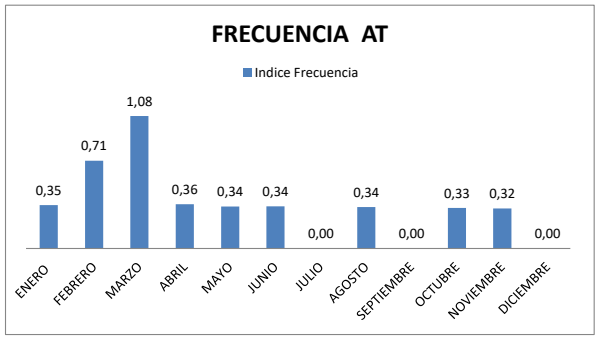
FECHA:	2024	EMPRESA:	Centurion Foods SAS
		ARL:	Sura
K (Constante)	100		

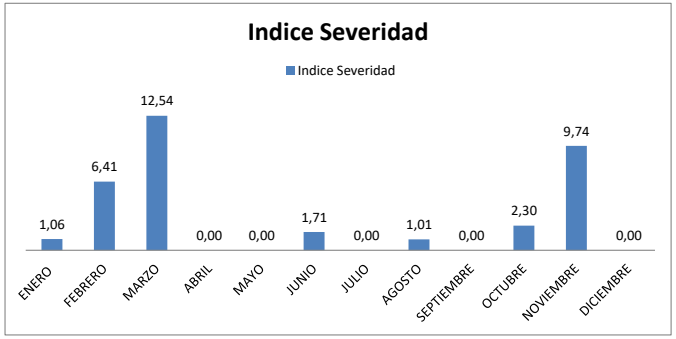
REGRESAR

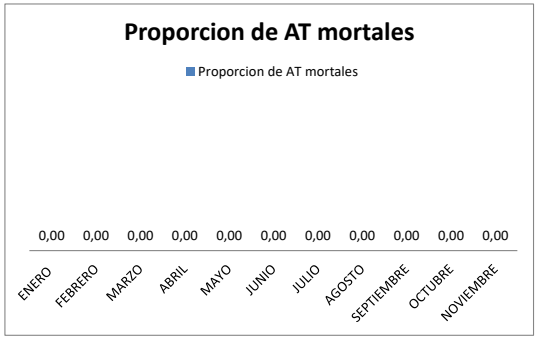
MENSUAL

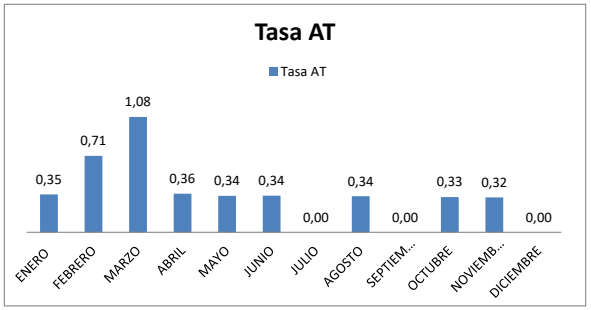
PERIODO	N° de AT SIN INCAPACIDAD	N° de AT CON INCAPACIDAD	HHT	N° Días Perdidos	No. AT Severos	No. AT Graves	No. AT Mortales	No Trabaj Mes	Indice Frecuencia	Indice Severidad	Proporcion de AT mortales	Tasa AT
ENERO	0	1	13.632	3	0	0	0	284	0,35	1,06	0,00	0,35
FEBRERO	0	2	13.488	18	0	0	0	281	0,71	6,41	0,00	0,71
MARZO	0	3	13.392	35	1	0	0	279	1,08	12,54	0,00	1,08
ABRIL	1	0	13.344	0	0	0	0	278	0,36	0,00	0,00	0,36
MAYO	1	0	14.112	0	0	0	0	294	0,34	0,00	0,00	0,34
JUNIO	0	1	14.064	5	0	0	0	293	0,34	1,71	0,00	0,34
JULIO	0	0	14.304	0	0	0	0	298	0,00	0,00	0,00	0,00
AGOSTO	0	1	14.256	3	0	0	0	297	0,34	1,01	0,00	0,34
SEPTIEMBRE	0	0	14.400	0	0	0	0	300	0,00	0,00	0,00	0,00
OCTUBRE	0	1	14.592	7	0	0	0	304	0,33	2,30	0,00	0,33
NOVIEMBRE	0	1	14.784	30	0	1	0	308	0,32	9,74	0,00	0,32
DICIEMBRE									0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	2	10	154368	101	1	1	0	292	4,10	34,55	0,00	4,1

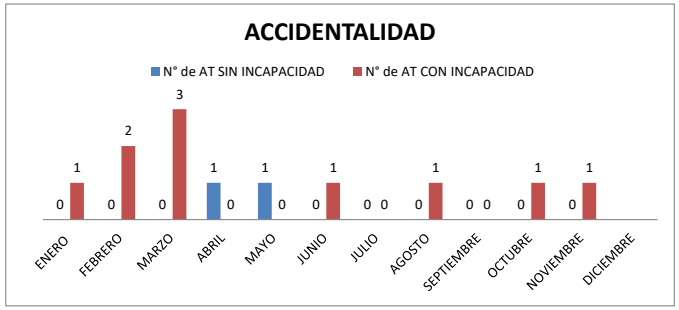
OBSERVACIONES :

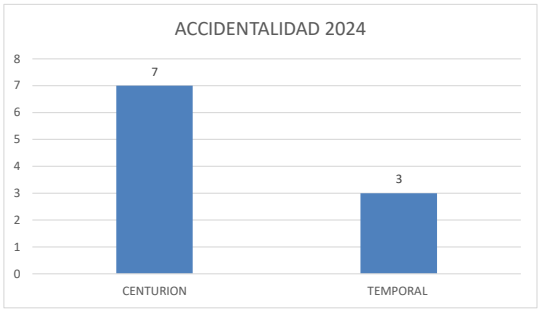




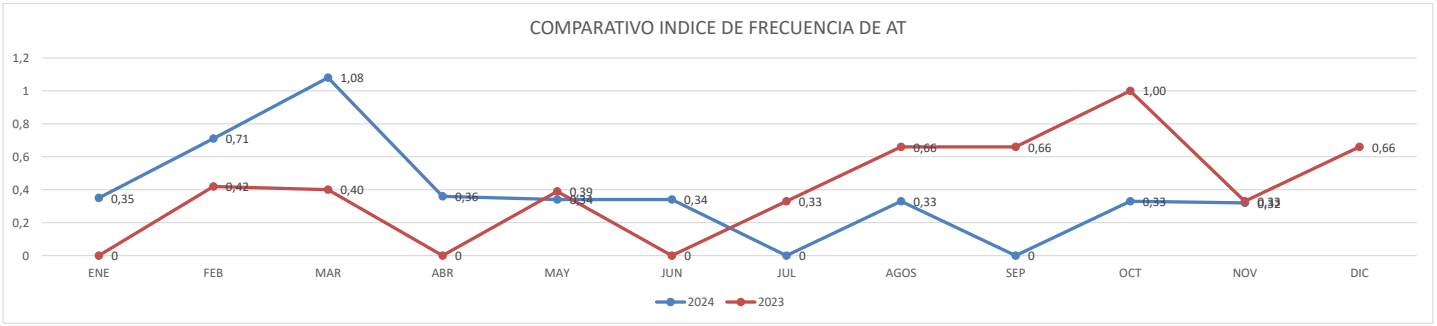




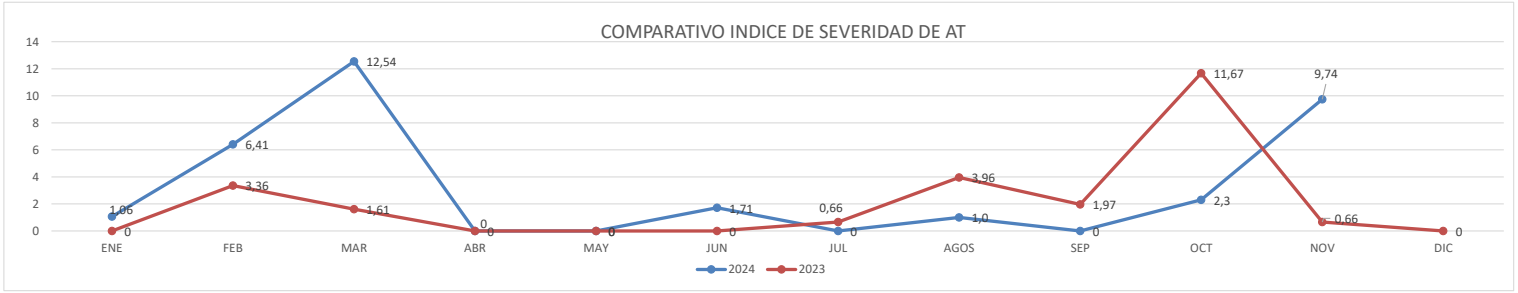




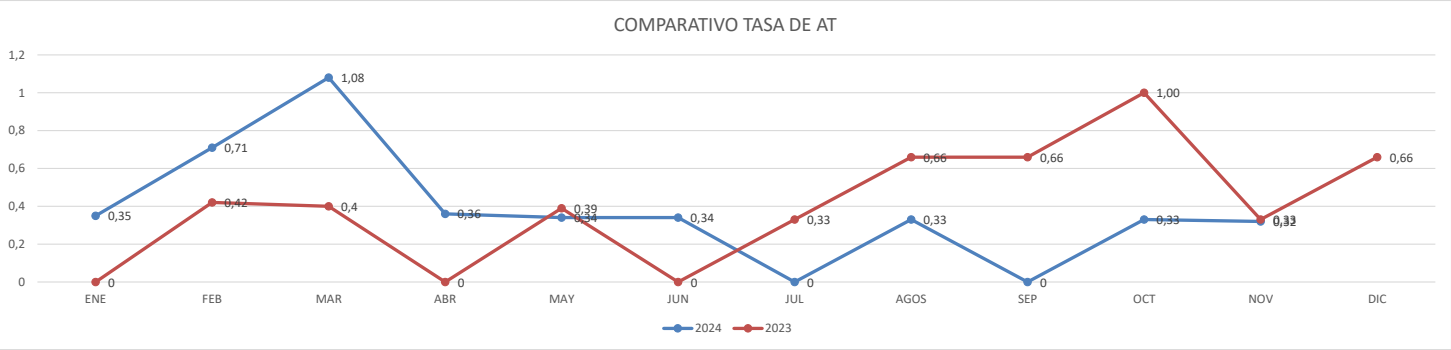
COMPARATIVO INDICE DE FRECUENCIA DE AT												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC
2023	0	0,42	0,40	0	0,39	0	0,33	0,66	0,66	1,00	0,33	0,66
2024	0,35	0,71	1,08	0,36	0,34	0,34	0	0,33	0	0,33	0,32	



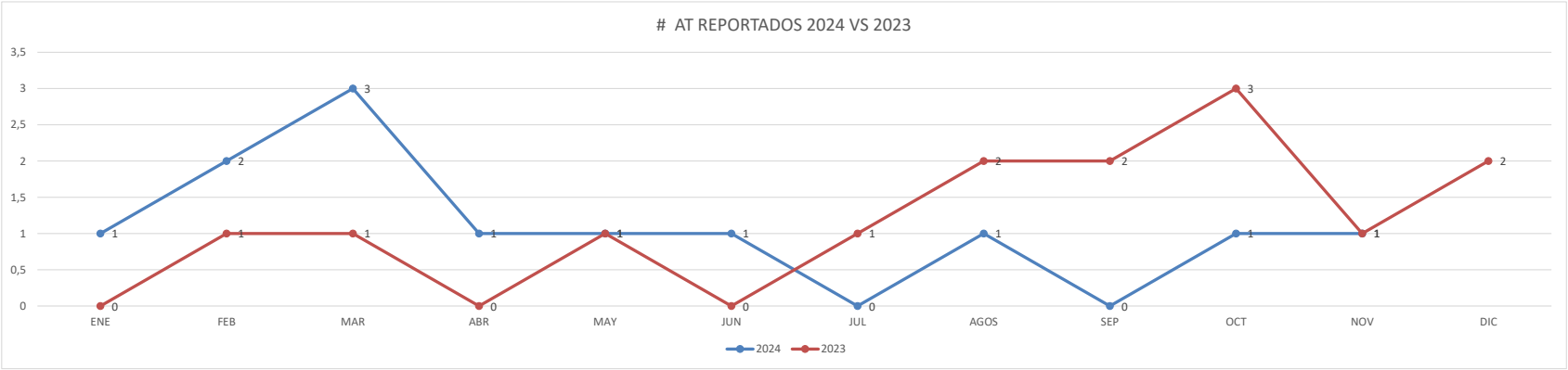
COMPARATIVO INDICE DE SEVERIDAD DE AT												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC
2023	0	3,36	1,61	0	0	0	0,66	3,96	1,97	11,67	0,66	0
2024	1,06	6,41	12,54	0	0	1,71	0	1,0	0	2,3	9,74	



COMPARATIVO TASA DE AT												
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC
2023	0	0,42	0,4	0	0,39	0	0,33	0,66	0,66	1,00	0,33	0,66
2024	0,35	0,71	1,08	0,36	0,34	0,34	0	0,33	0	0,33	0,32	



# AT REPORTADOS COMPARATIVO 2024 VS 2023														
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC		
2023	0	1	1	0	1	0	1	2	2	3	1	2	11	9
2024	1	2	3	1	1	1	0	1	0	1	1		11	11
													0%	



	PLAN DE TRABAJO DEL SG-SSTMA AÑO 2024	**Código**: PL-SSTMA-001
		Versión: 01
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTE	**Vigente desde**: 16/01/2023

EMPRESA	**CENTURION FOODS SAS**

OBJETIVO

Documentar, Implementar y mantener las actividades del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y en los estandares mínimos del SG-SST con el fin de garantizar la disminución de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales en CENTURION FOODS SAS

META	**INDICADOR**
Cumplir con el 90% de las actividades programadas en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para la vigencia.	(Nº de Actividades Ejecutadas / Nº de Actividades Programadas) x 100

Ciclo	ACTIVIDAD	CRONOGRAMA VIGENCIA 2024																								Responsable (s)	RECURSOS		OBSERVACIONES
		ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE			Administrativos	Financieros	
		P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	p	E	P	E	P	E				
	Actualizar Presupuesto del SG SST para el año 2024			1	1																					Gerente / Dpto SSTA		X	
	Actualizar Cronograma de capacitaciones con la participación del vigia de SST			1	1																					Dpto SSTA	X		
	Establecer los objetivos cuantificables del SG-SST	1	1																								X		
	Realizar reuniones mensuales con el COPASST	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		Dpto SSTA COPASST	X		
	Realizar reunion trimestral Comité convivencia laboral					1	1					1	1					1	1			1	1			Comité de convivencia laboral	X		
	Realizar reinduccion anual a trabajadores en SST																							1		Dpto SSTA	X		
	Planificar con el apoyo del COPASST y realizar auditoria interna al SG SST																							1		Dpto SSTA	X		
	Revision y actualizacion de política integral					1	1																			COPASST / Repres. Legal / Dpto SSTAA	X		
	Revision para las otras politicas aplicables a la organizacion					1	1																			Dpto SSTA/ Gerencia o representante legal	X		
	Divulgacion de politica integral actualizada y revisada							1																		Dpto SSTA	X		

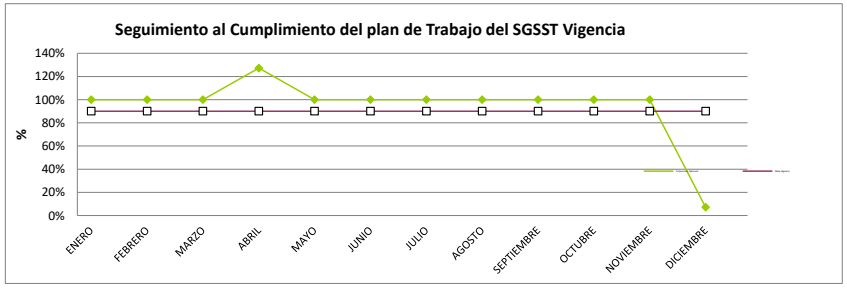
II HACER	Realizar seguimiento y revision de los objetvos y metas cuantificables del SG-SSTA			1	1			1		1	1					1	1					1	1			Dpto SSTA	X		
	Divulgacion de Objetivos del SG-SSTA							1		1	1															Dpto SSTA	X		
	Revisar mensualmente la relacion del cumplimiento del presupuesto al SG-SSTA y generar plan de accion					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		Dpto SSTA	X		
	Divulgar a los trabajadores el representante por la alta direccion para el SG-SSTA y el designado para administracion del sistema			1	1																					Dpto SSTA	X		
	Definir, implementar, seguimiento programa de gestion riesgo Mecanico 2024													1	1											Dpto SSTA	X	X	
	Definir, implementar, seguimiento programa de gestion de seguridad vial 2024			1	1																					Dpto SSTA	X	X	
	Implementar el programa de inspecciones de SSTMA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		Dpto SSTA	X		
	Realizar autoevaluacion de estandares minimos bajo Resolucion 0312 de 2019 para revisar % de avance de su cumplimiento y radicar en plataforma.	1	1																							Dpto SSTA	X		
	Documentar la rendición de cuentas de los responsables del SG-SSTA							1	1																	Dpto SSTA	X		
	Divulgacion del resultado de revision gerencial o rendicion de cuenta al COPASST o vigia en SSTA y responsables del SG-SSTA							1	1																	Dpto SSTA	X		
	Revisar actualizacion de Matriz legal en SST cuando se comuniquen nuevas normativas legales en SSTA													1	1											Dpto SSTA	X		
	Evaluar cumplimiento de requisitos legales y otros en SSTA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Dpto SSTA	X		
	Definir criterios del SST para la inscripción y evaluacion de proveedores											1	1													Dpto SSTA	X		
	Capacitar a la alta direccion en gestion del cambio																							1		Dpto SSTA	X		
	Solicitar a proveedor de EMO el Informe de Condiciones de Salud a corte del año 2023	1	1																							Dpto SSTA	X		
	Planeacion e intervención del Programa de gestion del SVE Psicosocial 2024					1	1																			Dpto SSTA	X		
	Planeacion e intervención del Programa de gestion del SVE Biomecanico 2024					1	1																			Dpto SSTA	X		
	Planeacion e intervención del Programa de gestion del SVE Cardiovascular 2024									1	1															Dpto SSTA	X		

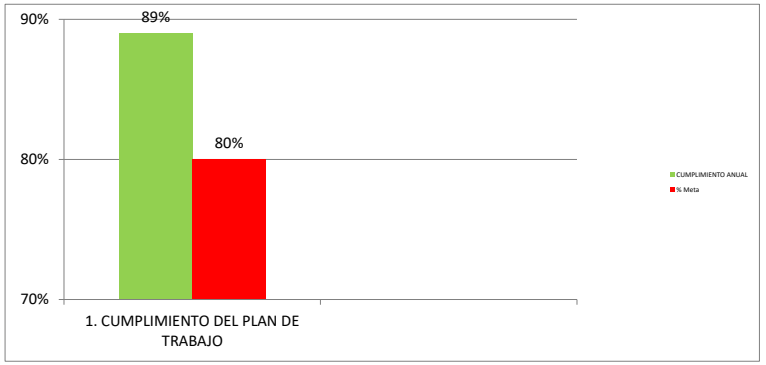
	Planificación e implementación del programa de gestión ambiental									1	1																	Dpto SSTA	X		
	Realizar seguimiento al cumplimiento de los Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección territorial del ministerio de trabajo	1	1	1	1	1	1																					Dpto SSTA	X		Cuando se presente
	Realizar seguimiento al estado de las Investigaciones de accidentes, incidentes y enfermedad laboral.	1	1	1	1	1	1																					Coord. SSTA COPASST	X		Cuando se presente
	Realizar análisis estadístico de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedad laboral.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		Dpto SSTA	X		
	Documentar plan de ayuda mutua con las empresas vecinas							1	1																			Dpto SSTA	X		
	Diseñar ficha tecnica del indicador del ausentismo por causa medica. Calcular indicador de ausentismo por causa medica	1	1																									Dpto SSTA	X		
	Actualizar la matriz de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles.									1	1																	Dpto SSTA	X		
	Realizar cronograma de mediciones higienicas a realizar en 2024	1	1																									Dpto SSTA	X		
	Realizar seguimiento al cumplimiento de las medidas de prevención y control establecidas en la matriz de peligros de SST	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		Dpto SSTA	X		
	Revision plan de emergencia y analisis de matriz de Vulnerabilidad exposicion de riesgos.											1	1															Dpto SSTA	X		
	Entrenamiento de la brigada de emergencias en el año 2024													1	1								1	1				Dpto SSTA	X	X	
	Planificar y realizar simulacro de emergencias.															1	1											Dpto SSTA	X	X	
	Mantener actualizados los indicadores SG-SSTA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		Dpto SSTA	X		
	Realizar auditoria interna segumiento cumplimiento SG-SSTA anual																									1		Dpto SSTA	X	X	

III VERIFICAR	Realizar revisión anual por la alta dirección al SG SST																								1		Dpto SSTA/ Gerencia o representante legal	X		
	Realizar revision del plan de accion de evaluacion rendicion de cuentas								1	1																	Dpto SSTA	X		
	Comunicar resultados de auditorias internas al SG SST y de la revision gerencial al SG SST al personal y al COPASST																								1		Dpto SSTA	X		
IV ACTUAR	Realizar seguimiento al estado de cumplimiento y a la eficacia de las acciones correctivas y preventivas emprendidas a partir de los resultados de la supervisión, inspecciones, auditorias, medición de los indicadores del Sistema de Gestión de SST, y las recomendaciones del COPASST.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		Dpto SSTA	X		Cuando se presente acciones correctivas y preventivas
	Documentar plan de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de estandares minimos			1	1																						Dpto SSTA	X		
Total Actividades		14	14	15	15	15	15	14	11	14	14	11	11	11	11	10	10	9	9	8	8	11	11	14	1					
% COBERTURA DEL PLAN DE TRABAJO SSTMA																															

MONITOREO DEL PLAN DE TRABAJO /VIGENCIA

1. CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE TRABAJO	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		**CUMPLIMIENTO ANUAL**		
Actividades Programadas en el Mes	14	14	15	15	15	15	14	11	14	14	11	11	11	11	10	10	9	9	8	8	11	11	14	1	**146**	**130**	**89%**
% Ejecucion Mensual	100%		100%		100%		127%		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%		7%				
% Cumplimiento Meta en el Mes	**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		**90%**		Programado	Ejecutado	**80%**





SILVANA OSORIO VANHOUTEN
Firma del representante legal

Firma responsable del SG-SSTA

CRONOGRAMA CAPACITACIONES 2024

CÓDIGO: CRO-GHU-01
FECHA: 11/01/2024
VERSIÓN: 01

MES	TEMA	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVO	METODOLOGÍA	CONTENIDO	DIRIGIDO A:	INSTRUCTOR	MÉTODO DE EVALUACIÓN DE LA EFICACIA
ENERO	Manipulación de alimentos y BPM, Contaminación Cruzada	2 Horas	Al finalizar la capacitación sobre manipulación de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los participantes estarán equipados con los conocimientos necesarios para aplicar medidas efectivas de prevención de la contaminación cruzada, garantizando la inocuidad de los alimentos y cumpliendo con los estándares de calidad establecidos en nuestra planta de producción.	-Diapositiva - Formularios de Google	- ¿Qué son las Bpm? - Prevención de la contaminación cruzada. - Etas. - Vías de contaminación. - Contaminación de manipuladores.	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Jose Osorio - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
FEBRERO	9S de orden y aseo	1 Hora	El objetivo de esta capacitación es que los participantes comprendan el enfoque de los 9S de orden y aseo, adquieran las habilidades y conocimientos necesarios para aplicar cada uno de los pasos de forma efectiva en su lugar de trabajo, y logren implementar prácticas de organización, limpieza y seguridad en su entorno laboral que contribuyan a mejorar la eficiencia, la productividad y la calidad en su trabajo.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Metodología de las "9s". - Bases de la metodología de las "9s". - Beneficios que trae a las empresas los beneficios de la aplicación de la metodología de las "9s".	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Jose Osorio - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
	Trazabilidad, FIFO, Lote	1 Hora	Proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarios para gestionar eficazmente el flujo de productos dentro de una cadena de suministro o proceso de producción.	-Diapositiva - Formularios de Google	- ¿Qué es trazabilidad? - Producción alimentaria y sistemas de trazabilidad. - Tipos de trazabilidad. - Importancia de la trazabilidad. - ¿Qué es FIFO?. - Beneficios de la trazabilidad.	- Auxiliares Logisticos (Montacarguistas, conductores C2, mensajeros motorizados	Angie Angarita - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
MAYO	Etiquetado de alimentos	1 Hora	Al finalizar la capacitación sobre etiquetado de alimentos, los participantes podrán comprender la importancia del etiquetado de alimentos para el consumidor y para el cumplimiento de las regulaciones sanitarias y comerciales, identificar los requisitos legales y de información que deben incluirse en las etiquetas de alimentos, como la lista de ingredientes, la fecha de caducidad y las declaraciones de alergenos, y aplicar las normativas vigentes en el etiquetado de alimentos en su entorno laboral y personal. Además, podrán analizar y evaluar la información nutrional y de ingredientes en las etiquetas de alimentos y utilizarla para tomar decisiones informadas en la selección de alimentos para su consumo personal y para informar a los consumidores sobre la calidad y seguridad de los productos.	-Diapositiva - Formularios de Google	- ¿Información debe declarar un alimentos envasado? - Tabla nutricional resolución 810 - ¿Como se etiquetan los productos de Centurion Foods SAS?	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Angie Angarita - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
JUNIO	Microorganismos patógenos y enfermedades transmitidas por alimentos	1 Hora	Al finalizar la capacitación de microorganismos patogenos y enfermedades transmitidas por alimentos, adquieran conocimientos sobre los microorganismos patógenos más comunes en los alimentos y las enfermedades que pueden transmitir, comprendan las medidas de prevención y control adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos, y sean capaces de aplicar las prácticas de higiene necesarias en su lugar de trabajo para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Microorganismos patógenos más comunes. - Enfermedades que puedan transmitir los microorganismos. - Medidas de prevención y control adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos.	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Jose Osorio - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
JULIO	Separación en la fuente: Economia circular, orden y limpieza en el área de procesamiento de alimentos	1 Hora	Al finalizar la capacitación sobre Separación en la fuente: Economía circular, orden y limpieza en el área de procesamiento de alimentos, los participantes podrán comprender los principios de la economía circular y la importancia de la separación en la fuente de los residuos generados en el área de procesamiento de alimentos, identificar los tipos de residuos generados y aplicar medidas para su correcta gestión y disposición final. Además, podrán reconocer la importancia del orden y la limpieza en el área de procesamiento de alimentos para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la seguridad alimentaria, y aplicar prácticas de orden y limpieza en su entorno laboral diario.	-Diapositiva - Formularios de Google	- ¿Que es un residuo sólido? - Importancia del orden y la limpieza en el área de procesamiento de alimentos. - Principios de la economía circular. - Tipos de residuos generados y clasificación de colores.	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Angie Angarita - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
AGOSTO	Lavado de manos	1 Hora	El objetivo de esta capacitación es que los participantes comprendan la importancia del lavado de manos en la prevención de la transmisión de enfermedades, adquieran conocimientos sobre los momentos clave para realizar el lavado de manos y la técnica adecuada para hacerlo, y sean capaces de implementar esta práctica de manera efectiva en su lugar de trabajo para garantizar la seguridad y la salud de los consumidores y de ellos mismos.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Importancia del lavado de manos. - Como prevenir transmisión de enfermedades mediante el correcto lavado de alimentos. - Técnica adecuada para el correcto lavado de alimentos	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Jose Osorio - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
SEPTIEMBRE	Limpieza y desinfección	1 Hora	El objetivo de esta capacitación es que los participantes comprendan la importancia crítica de la limpieza y desinfección en la industria alimentaria, adquieran conocimientos sobre los riesgos de la contaminación y los requisitos legales y normativos en relación a la limpieza y desinfección de una planta de alimentos, y sean capaces de aplicar de manera efectiva los protocolos y procedimientos de limpieza y desinfección adecuados para garantizar la inocuidad y calidad de los productos alimentarios, la seguridad del personal y el cumplimiento de las normativas y estándares requeridos por la industria.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Importancia de la limpieza y desinfección en la industria alimentaria. - Riesgos de contaminación y los requisitos legales y normativos en relación a la limpieza.	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Angie Angarita - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
	Food Fraud y Food Defense	1 Hora	Proporcionar a los participantes los conocimientos y las habilidades necesarias para identificar, prevenir y mitigar los riesgos relacionados con la autenticidad y la seguridad de los alimentos.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Definición de Food Fraud y Food Defense. - Características. - Generalidades	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Angie Angarita - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
OCTUBRE	Inocuidad alimentaria	1 Hora	Capacitar al personal en la implementacion de prácticas de inocuidad alimentaria en su lugar de trabajo, identificar riesgos y peligros potenciales en la producción y manipulación de alimentos, aplicar medidas preventivas y de control para garantizar la seguridad de los alimentos y comprender la importancia de la higiene personal y ambiental en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Identificar riesgos y peligros potenciales en la producción y manipulacion de alimentos. - Aplicar medidas preventivas y control para garantizar la seguridad de los alimentos.	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Jose Osorio - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
	HACCP	3 Horas	Proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarias para comprender y aplicar los principios básicos del sistema HACCP, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y reducir los riesgos de contaminación en la cadena productiva	-Diapositiva - Formularios de Google	Haccp: Etapas Preliminares, compromiso gerencial, pasos para la implementación.	Equipo Haccp (Wilson Bravo - coordinador de calidad, Yina Buelvas - Supervisor I + D, Rosa Gamero - Lider SSTMA, Abelardo Castro - Gerente de planta, Haydid Lizcano - Director de mantenimiento, Juan Hidalgo - Director Logistico, Angelica Vergara - Dirtector de gestion humana, Aura Hernandez - Director de compras, Luis Ayure - Coordinardor SIG)	Anny Cuestas - Capacitador externo	Evaluacion escrita en grupo
NOVIEMBRE	Quesos y carnes maduradas	1 Hora	Comprender los procesos de maduración y producción de quesos y carnes maduradas, identificar las características organolépticas y nutricionales de diferentes tipos de quesos y carnes maduradas, y aplicar medidas de seguridad alimentaria para prevenir la contaminación y asegurar la calidad e inocuidad de estos productos en su producción, almacenamiento y comercialización.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Identificar las características organolépticas y nutricionales de diferentes tipos de quesos y carnes maduradas. - Medidas de seguridad alimentaria para prevenir la contaminación y asegurar la calidad e inocuidad de los productos.	- Personal de producción, personal logístico y mercadeo.	Angie Angarita - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google
	Cadena de frío	1 Hora	Que los participantes comprendan la importancia de mantener la temperatura adecuada en los productos perecederos durante toda la cadena de suministro, identificar los riesgos asociados a la ruptura de la cadena de frío y las consecuencias para la seguridad alimentaria y la calidad de los productos, y aplicar medidas preventivas y correctivas para garantizar la integridad de la cadena de frío en su entorno laboral y personal. Además, podrán reconocer las herramientas y tecnologías disponibles para monitorear y mantener la temperatura adecuada en los productos perecederos y aplicarlas de manera efectiva en su trabajo diario.	-Diapositiva - Formularios de Google	- Temperatura adecuada en los productos perecederos durante la cadena de suministro. - Riesgos asociados a la ruptura de cadena de frío. - Consecuencias para la seguridad alimentaria y la calidad de los productos. - Herramientas y tecnologías disponibles para monitorear y mantener la temperatura adecuada de los productos perecederos.	- Auxiliares Logisticos (Montacarguistas, conductores C2, mensajeros motorizados	Jose Osorio - Supervisor de calidad	Evaluacion escrita por medio de formularios de Google