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