

**INDICE****1. NORMATIVIDAD APLICABLE****2. FORMADOR****3. CONDICIONES Y METODOLOGÍA****4. TEMARIO**

- 4.1. Temas Primer Curso - 4 hrs.
- 4.2. Temas segundo Curso - 3 hrs.
- 4.3. Temas tercer curso – 3 hrs

**5. CERTIFICACIÓN**

- 5.1. Condiciones generales para la certificación

**6. PLAN DE CAPACITACIÓN**

- 6.1. Cronograma de capacitación.
- 6.2. Diligenciamiento del cronograma de manipulación de alimentos.

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHH Actualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH y Bienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
---	---	---	------------------------------------

## 1. NORMATIVIDAD APLICABLE

Este curso fue realizado de acuerdo con la **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013** en especial sus los artículos 12 y 13, hoja 16 de 37.

**Artículo 12. Educación y capacitación.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

**Artículo 13. Plan de capacitación.** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

**Parágrafo 1.** Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

**Parágrafo 2.** El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHH Actualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH y Bienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
---	---	---	------------------------------------

**2. FORMADOR**

Bajo la supervisión y vigilancia del Ingeniero de Alimentos Diego Alejandro Rodriguez Lopez que valida y certifica cada uno de los temas vistos en estos cursos.



**3. METODOLOGÍA**

**3.1.** El curso de manipulación de alimentos al igual que el plan de capacitación, está estructurado para ser aplicado de forma virtual interactiva y muy clara. Los cursos están diseñados bajo la normatividad vigente y con temáticas enfocadas a las actividades que se realizan en el día a día de Cinemark.

En cada uno de los cursos, el colaborador aborda un aprendizaje interactivo a través de la metodología de gamificación en donde se convierte en el personaje principal del juego y medida que va entrando en cada una de las salas de un teatro, va conociendo uno a uno los temas propuestos y allí mismo, es evaluado de forma instantánea con preguntas abiertas, cerradas, de completar, arrastrar y soltar, entre otras. Así y luego de completar todos los temas, retos y/o niveles, podrá terminar el curso y descargar la certificación.

**3.2. Condiciones generales**

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHHA Actualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH y Bienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
--	---	---	------------------------------------

- Cuando un colaborador nuevo ingresa a la compañía, debe ponerse al día con el plan de capacitación y realizar los cursos que correspondan. Por ejemplo: si el trabajador ingresa el 15 de junio, según el cronograma, debería tener realizado el primer curso y el segundo. Por tanto, debe realizar los dos para estar al día.
- El plan de formación es anual. Inicia el 01 de enero y finaliza el 31 de diciembre del año ejecutado.
- Cada gerente, en una carpeta en TEAMS, tendrá el formato del cronograma de su teatro, en donde deberá marcar la fecha en la cual desarrollará cada uno de los cursos.

#### 4. TEMARIO

Teniendo en cuenta lo anterior, describimos el temario de cada uno de los cursos y su intensidad horaria para el cumplimiento de lo dispuesto en la **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013**:

##### 4.1. PRIMER CURSO - GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Horario 4 Horas.

**Temas:**

- Normatividad Vigente de Manipulación de Alimentos
- Manipuladores de alimentos
- Vestuario para manipuladores de alimentos
- Procedimiento para lavado de manos
- Limpieza e Higiene
- Desafección
- Manejo de residuos
- Contaminación y clasificación de alimentos
- Grupos alimenticios
- Contaminación y tipos de contaminación
- Conservación del alimento
- Almacenamiento de alimentos
- Enfermedades Alimentarias
- Microorganismos

##### 4.2. SEGUNDO CURSO – ESPECIALIZATE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - Horario 3 Horas.

**Temas:**

- El manipulador como responsable de la prevención de ETA.
- Importancia de la higiene personal en la manipulación de los alimentos.
- Clases de Plagas manejo y prevención en el punto

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHH Actualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH y Bienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
---	---	---	------------------------------------

- Limpieza y desinfección, clasificación, cuáles son los productos que utiliza en cada punto y la importancia de la limpieza y desinfección
- Manejo de Residuos
- Clasificación de los Residuos. Peligrosos (Respel) - Manejo y disposición
- Residuos Reciclables
- Residuos Ordinarios
- Manejo y disposición de Aceite vegetal usado (AVU)
- Higiene de locales y equipos.
- Practicas peligrosas.
- Manejo y ahorro del agua
- Trazabilidad de los productos manejados en Cinemark

#### **4.3. TERCER CURSO – REFORCEMOS LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA- Horario 3 Horas.**

- Reentrenamiento para el manipulador de alimentos.
- Concepto de Inocuidad
- Alimentos Fraudulentos
- Alimentos Perecederos
- Importancia de un ambiente de trabajo con inocuidad
- Importancia de la prevención de la Infestación
- Sistema de análisis de peligros y puntos de control critico (HACCP)

### **5. CERTIFICACIÓN**

Todos los cursos del plan de formación cuentan con una certificación en donde se especifica el nombre del curso, nombre completo del colaborador, calificación, fecha de presentación, entre otros; sin embargo, para poder generar la certificación se deben tener en cuenta ciertas condiciones.

#### **5.1. Condiciones generales para la certificación:**

- El curso de manipulación se supera con una calificación igual o mayor al **80%**.
- En caso de obtener una calificación inferior a 80%, es indispensable que el colaborador vuelva a realizar el curso. Para ello debe:

- Ingresar al curso y antes de iniciar el intento, debe marcar la casilla

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHH Actualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH y Bienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
---	---	---	------------------------------------

“Comenzar un nuevo intento”

Número de intentos permitidos: Sin límite  
 Número de intentos realizados: 1  
 Calificación del intento 1: 11%  
 Método de calificación: Intento más alto  
 Calificación informada: 11%

ELIMINAR TODOS LOS INTENTOS SCORM

Moda:  Vista previa  Normal

Comenzar un nuevo intento

ENTRAR

- La plataforma dejara la calificación más alta que el colaborador haya obtenido.
- Es importante que los colaboradores dediquen el tiempo exclusivo para la realización del curso. La plataforma esta parametrizada para que se realice el curso en un intento completo; es decir que no es viable que se inicie un intento, cierren el curso y terminen más tarde dicho intento.
- A partir de la fecha la plataforma queda parametrizada de tal forma que no deje descargar certificados si la calificación es inferior a **80%**.
- Tener en cuenta que estos certificados se están revisando en las auditorias y el 100% de los certificados debe contar con una nota mínima de **80%**.

Una vez finalizado cada uno de los cursos se arrojará el siguiente certificado el cual debe reposar en las instalaciones del teatro donde el colaborador preste su labor.

Imagen de referencia

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHHActualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH yBienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
--	---	---	------------------------------------



## 6. PLAN DE CAPACITACIÓN.

Según la normatividad aplicable, la compañía debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente y debe ser de por lo menos de 10 hora anuales; es por esto, que en Cinemark se cuenta con un curso de ingreso de 4 horas y dos cursos más de actualización de 3 horas cada uno, que se realizan durante el año. Todo lo anterior, de forma virtual.

### 6.1. CRONOGRAMA

El plan de capacitación será aplicado durante todo el año teniendo en cuenta el siguiente cronograma:

**CURSO:** 1ER CURSO: (4hrs)

**Meses de aplicación:**

Para el trabajador nuevo, cuando ingresa a la organización.  
Trabajador antiguo, en el mes de marzo de cada año.

**CURSO:** 2DO CURSO - ACTUALIZACIÓN (3hrs)

**Meses de aplicación:**

Para el trabajador nuevo, cuando ingresa a la organización.  
Trabajador antiguo, en el mes de Julio de cada año.

**CURSO:** 3ER CURSO - ACTUALIZACIÓN (3hrs)

**Meses de aplicación:**

Para el trabajador nuevo, cuando ingresa a la organización.  
Trabajador antiguo, en el mes de noviembre de cada año.

*En caso dado que un colaborador cumpla un año laborando con la compañía, debe repetir los cursos según las fechas estipuladas en el cronograma.*

### 6.2 DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO “CRONOGRAMA D EMANIPULACION DE ALIMENTOS”

El formato “cronograma del curso de manipulación de alimentos” es un anexo al presente procedimiento y hace parte del plan de capacitación continuo y permanente que se realiza anualmente encabezado por el gerente de cada cine; él es quien establece las fechas de realización de los tres cursos durante el año por parte de los trabajadores de su cine; estos deben reposar en la carpeta de Teams como repositorio para una posible visita de la secretaría de salud.

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHH Actualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH y Bienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
---	---	---	------------------------------------

En el mes de enero, el equipo de recursos humanos envía un correo informando a los gerentes de teatro que se habilito una nueva carpeta para el año en curso, en la cual deberán cargar el formato “Formato Cronograma de Manipulación de Alimentos” que se encuentra en la intranet, máximo hasta el 31 de enero:



Este cronograma, cada gerente debe diligenciarlo con los datos del teatro y deberá seleccionar la semana del mes en la cual él y su equipo realizarán los cursos de manipulación de alimentos; debe marcar con una X la casilla de semanas y seleccionar el mes, esto teniendo en cuenta que el primer curso se habilita en el mes de enero y máximo al mes de marzo ya todos, (antiguos y nuevos), deberán tener el certificado del primer curso del año.

El segundo curso se habilitará en el mes de abril y máximo hasta el mes de julio ya todos, (antiguos y nuevos), deberán tener el certificado del primer y segundo curso del año.

El Tercer curso se habilitará en el mes de agosto y máximo hasta el mes de noviembre, ya todos (antiguos y nuevos), deberán tener certificado del primer, segundo y tercer curso del año vigente; las personas nuevas que ingresan en el mes de diciembre deberán realizar los tres cursos del año para estar al día.

Ejemplo:

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHHActualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH yBienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
--	---	---	------------------------------------

PLANTILLA CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DE CURSOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Código: ARHSST-F011 Versión: 1 página: 1 Fecha Elaboración: 01/07/2021		
Como diligenciar: Es importante que el gerente de cada teatro indique en que semana del mes, aplicara el y su equipo los cursos de manipulación de alimentos. Marcar con una X en la casilla de semanas y seleccionar el mes				
<b>CRONOGRAMA DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM)</b>				
<b>Teatro:</b>				
<b>Gerente responsable:</b>				
<b>TEMAS DEL CURSO</b>	<b>GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b> Horario 4 Horas.			
	Enero			
	sem 1	sem 2	sem 3	sem 4
			<b>X</b>	
	Normatividad Vigente de Manipulación de Alimentos			
Manipuladores de alimentos				
Vestuario para manipuladores de alimentos				
Procedimiento para lavado de manos				
Limpieza e Higiene				
Desinfección				
Manejo de residuos				
Contaminación y clasificación de alimentos				
Grupos alimenticios				
Contaminación y tipos de contaminación				
Conservación del alimento				
Almacenamiento de alimentos				
Enfermedades Alimentarias				
Enfermedades Alimentarias				
Microorganismos				
<b>Temas del curso</b>	<b>ESPECIALIZATE EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - Horario 3 Horas.</b>			
	Mayo			
	sem 1	sem 2	sem 3	sem 4
			<b>X</b>	
	El manipulador como responsable de la prevención de ETA.			
Importancia de la higiene personal en la manipulación de los alimentos.				
Clases de Plagas manejo y prevención en el punto				
Limpieza y desinfección, clasificación, cuales son los productos que utilizan en cada punto y la importancia de la limpieza y desinfección				
Manejo de Residuos				
Clasificación de los Residuos				
Residuo Peligrosos (Respel) - Manejo y disposición				
Residuos Reciclables				
Residuos Ordinarios				
Manejo y disposición de Aceite vegetal usado (AVU)				
Higiene de locales y equipos.				
Practicas peligrosas.				
Manejo y ahorro del agua				
Trazabilidad de los productos manejados en Cinemark				
<b>TEMAS DEL CURSO</b>	<b>REFORCEMOS LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</b> Horario 3 Horas.			
	Septiembre			
	sem 1	sem 2	sem 3	sem 4
			<b>X</b>	
	Re entrenamiento para el manipulador de alimentos.			
Concepto de inocuidad				
Alimentos Fraudulentos				
Alimentos Perecederos				
Importancia de un ambiente de trabajo con inocuidad				
Importancia de la prevención de la Infestación				
Sistema de análisis de peligros y puntos de control critico (HACCP)				
<b>Elaboro:</b> Orlando Patiño / RRHH Andrea Pulido / RRHH	<b>Revisó:</b> Susana Redondo / dr. RRHH y SST	<b>Aprobó:</b> Susana Redondo / dr. RRHH y SST	<b>Fecha de actualización:</b> 26/01/2022	

Código y nombre del teatro

Nombre del gerente de teatro

Mes del curso

Selecciona solo una Semana del mes

Mes del curso 2

Selecciona solo una Semana del mes

Mes del curso 3

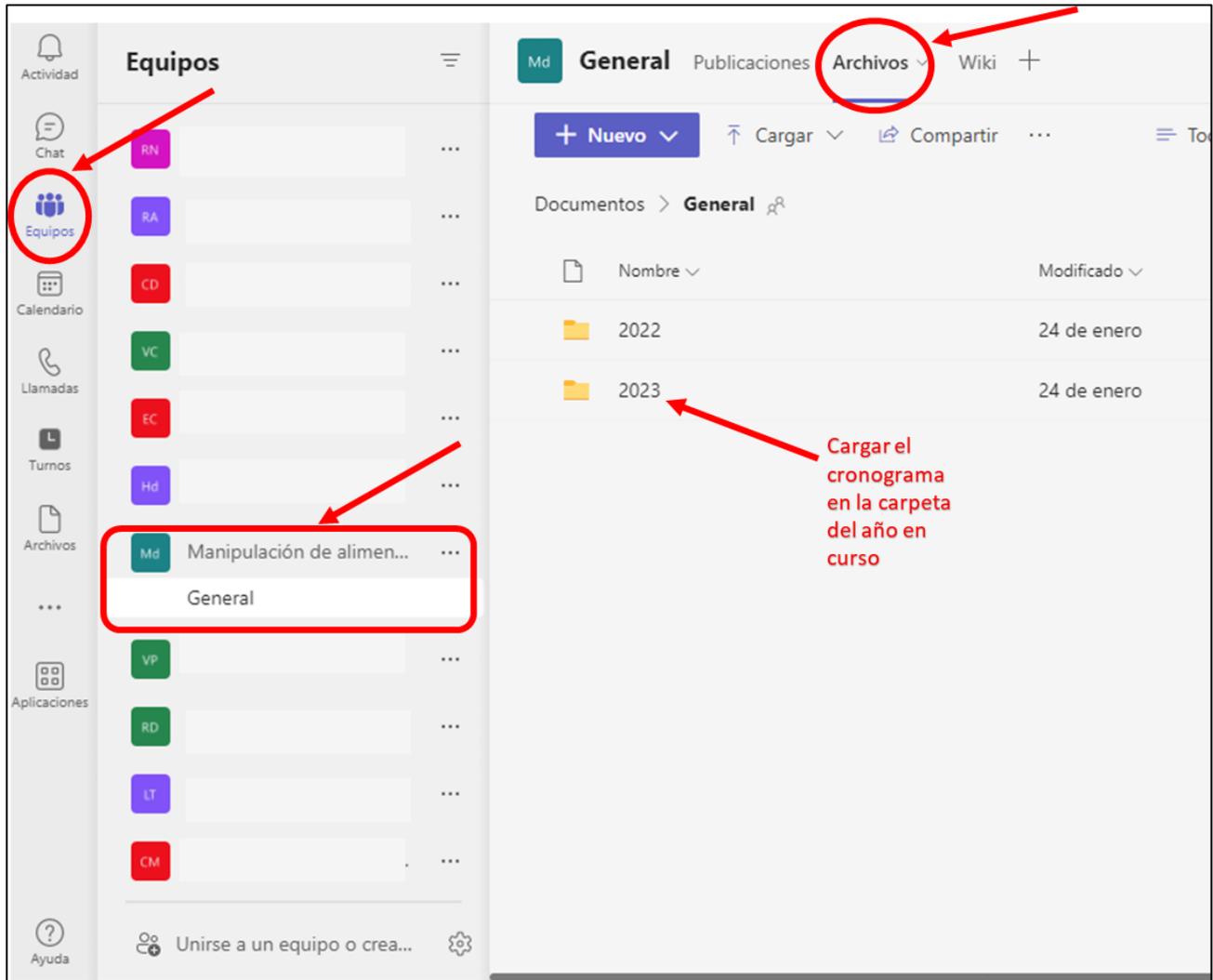
Selecciona solo una Semana del mes

Elaboró: Andrea Pulido / COORD. RRHH Actualizo: Orlando Patiño / Analista RRHH y Bienestar	Actualizó Fredy Corredor/ Analista de RRHH y Bienestar	Reviso y Aprobó: Susana Redondo/ Directora RRHH Y SST	Fecha Actualización: 01/02/2023
--	---	---	------------------------------------

Después de diligenciar completamente el cronograma, cada gerente debe cargarlo al equipo de Teams “Manipulación de Alimentos” en la pestaña de archivos y en la carpeta del año en curso.

El archivo debe renombrarse incluyendo el código de teatro y el año.

Ejemplo: “798 - Cronograma de Curso de Manipulación 2023”



En caso de presentar alguna novedad, puede solicitar soporte a [corrhsst@cinemark.com.co](mailto:corrhsst@cinemark.com.co)

<p>Elaboró:                  Andrea Pulido / COORD.                  RRHHAactualizo:                  Orlando Patiño / Analista                  RRHH yBienestar</p>	<p>Actualizó                  Fredy Corredor/                  Analista de RRHH y                  Bienestar</p>	<p>Reviso y Aprobó:                  Susana Redondo/                  Directora RRHH Y SST</p>	<p>Fecha Actualización:                  01/02/2023</p>
--	--	--	---