



Programa de Capacitación en Buenas
Prácticas de Manufactura

MHA (Manejo Higiénico de Alimentos)

REGION ANDINA – COLOMBIA

RA-PRCA-BPM-CO-01

Revisión 01: 30 de Diciembre de 2017

Cancela y sustituye: ninguno.

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis. Por lo tanto queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.


Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Scanton, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Scanton o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

Hoja de Firmas

| Elaboró | Revisó y Aprobó |
|---|--|
|  | |
| <p>Diana Amaya Barbosa Lead Consultant Región Andina</p> | <p>José María Ortega Gerente de Operaciones Región Andina</p> |

1. Objetivo:

Promover y fortalecer el conocimiento sobre prácticas correctas de manejo higiénico de alimentos garantizando la venta de productos inocuos y la aplicación de la Legislación Colombiana, específicamente el decreto 3075 de 1997 de BPM, la Resolución 2674 DE 2013 y la Resolución de Rotulado 5109 de 2005, a través del entrenamiento y la capacitación suficiente en todos los procesos relacionados con la manipulación de alimentos en Cinépolis.

2. Alcance:

Este programa aplica para la planeación, y ejecución de Entrenamiento y Capacitación de todo el personal de Cinépolis en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Manejo Higiénico de Alimentos (MHA).

3. Definiciones:

Capacitación: Es la adquisición de conocimientos técnicos, teóricos y prácticos que van a contribuir al desarrollo del individuo en el desempeño de una actividad.

Entrenamiento: Capacitación en el puesto de trabajo o en una actividad específica.

4. Parámetros Establecidos:

- a. El proceso de capacitación y entrenamiento de MHA/BPM de todo el personal de los cines en Cinépolis se inicia con la planeación anual de capacitación. Para realizar esta planeación se deben analizar las necesidades en cada uno de los cines y llenar el formato de **Diagnóstico de Necesidades de Capacitación**. Este formato y el **Plan de Capacitación de BPM** deben archivarse en una carpeta marcada como **PLANEACION DE CAPACITACION BPM/MHA** y ser resguardada por Recursos Humanos.
- b. El Formato de **Diagnóstico de Necesidades de Capacitación** debe ser llenado por el gerente, los subgerentes y supervisores de cada área en el cine y entregados al supervisor de Recursos Humanos. Se pueden llenar varios formatos por cada cine o uno sólo (realizarlo con todo equipo administrativo), de acuerdo a las necesidades de cada conjunto.

- c. El Supervisor de Recursos Humanos recopila toda la información en un solo formato, se asegura que la información sea fácilmente entendible y la envía al **Equipo MHA Colombia**.
- d. El equipo MHA Colombia evalúa la información y elabora **El Cronograma de Capacitación anual** para aprobación de la Gerencia de Operaciones.
- e. El Equipo MHA Colombia inician la ejecución del **Plan de Capacitación**, controlando la asistencia del personal a la capacitación por medio del **formato de Asistencia**.
- f. El trabajador evalúa la eficacia de la capacitación, diligenciando el formato **Evaluación de la capacitación** y de acuerdo a la capacitación, se realiza evaluación oral o escrita para asegurar que el conocimiento fue entendido.

5. Responsabilidades:

Los responsables de ejecutar este programa son los gerentes de cine y el equipo MHA Colombia (líder de MHA en cada conjunto, líder de MHA país, consultor de procesos y encargado de mantenimiento).

6. Documentos Relacionados

Fichas de capacitación de cada programa.

7. Registros Relacionados:

Diagnóstico de necesidades de capacitación, cronograma de capacitación, formato de control de asistencia y verificación de la capacitación y formato evaluación de la capacitación.

8. Control de Cambios

| Tabla de Cambios | | |
|------------------|------------------------|------------|
| Versión | Descripción de Cambios | Fecha |
| 01 | Versión Inicial | 30/11/2017 |