

**PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA ESPECIALIZADA**  
**APLICACIÓN DE LAS NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES**  
**PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO Y**  
**HOSPEDAJE NTS 002:2014 Y RESTAURANTES - NTS 004:2014**  
**DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR**



Todos los procesos de formación del SENA son  
**GRATUITOS e INCLUYENTES**

*“Construyendo juntos sectores más productivos”.*

**APLICACIÓN DE LAS NORMAS  
TÉCNICAS SECTORIALES  
PARA ESTABLECIMIENTOS DE  
ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE  
NTS 002:2014 Y RESTAURANTES  
NTS 004:2014 DEL DEPARTAMENTO  
DE BOLÍVAR**

**Duración:** 80 horas  
**Fecha inicio:** 22 de agosto de 2017  
**Horario:** Martes y jueves de 6:00 pm – 9:20 pm  
**Lugar:** Centro La Matuna Av. Daniel Lemaitre  
Calle 32 N°9-45. Edificio Banco del estado Piso 14.

Los gremios podrán recaudar el aporte empresarial, teniendo en cuenta que el aporte de contrapartida se realiza con recursos de las empresas afiliadas. No obstante, por ningún motivo se aceptara cobro alguno a los beneficiarios de la formación por parte del gremio o de las empresas afiliadas al mismo, ya que todos los procesos de formación del SENA, son gratuitos e incluyentes.

**Informes:**  
**Brenda Díaz Baena**  
Directora Económica y Formación Empresarial  
Tel: 664 7613 - 660 0872

MAYOR INFORMACIÓN: [WWW.SENA.EDU.CO](http://WWW.SENA.EDU.CO) | SENACOMUNICA   

# **DIPLOMADO**

## **APLICACIÓN DE LAS NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE - NTS 002:2014 Y RESTAURANTES - NTS 004:2014 DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR**

## OBJETIVO GENERAL

Impartir conocimientos especializados y actualizados sobre las obligaciones establecidas en la normas técnicas sectoriales donde se establecer los requisitos de sostenibilidad para establecimientos de alojamiento y hospedaje (NTS 002:2014) y Restaurantes (NTS 004:2014).

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar información sobre los requisitos reglamentarios asociados a la actividad de los establecimientos de alojamiento y hospedaje y restaurantes.
- Brindar conocimientos para la administración adecuada de planes y programas en manipulación de alimentos.
- Determinar las acciones pertinentes para la implementación de programas del SG SST de acuerdo los requisitos legales establecidos.
- Exponer los parámetros normativos para la identificación, mantenimiento, documentación y mejora del sistema de gestión de la sostenibilidad.
- Conocer los parámetros normativos para la formulación de programas ambientales.
- Brindar un espacio para reflexionar sobre el papel y los compromisos de las empresas en el escenario del post-conflicto.



## DIRIGIDO A

Gerentes, administradores, supervisores, coordinadores de calidad de restaurantes y servicios de alojamiento, supervisores de servicios de alimentos, empleados de información y servicio al cliente, profesionales en organización y administración de las empresas, empleados de apoyo administrativo, entre otros profesionales del sector turismo que estén interesados en ampliar y fortalecer sus conocimientos en el área.

Todos los participantes en la formación podrán certificar su competencia, durante sus estudios, con el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA.



**“Construyendo juntos sectores más productivos”**

## UNIDADES TEMÁTICAS

N°	Módulo	Descripción	N° de horas
1	Rol de la empresa en el escenario de paz y post-conflicto	Papel y compromiso que debe asumir la empresa como constructora de escenarios de post-conflicto	4
2	Calidad y sostenibilidad	Marco normativo y legal del sector, definición y clasificación de las unidades sectoriales de normalización, ampliación en los conceptos de calidad y sostenibilidad y las normas técnicas sectoriales aplicables a los establecimientos de alojamiento, hospedaje	12



## UNIDADES TEMÁTICAS

N°	Módulo	Descripción	N° de horas
3	Administración de los procesos de manipulación de alimentos	Administración de planes y programas para una adecuada manipulación de los alimentos, administración de los programas y prerrequisitos contemplados en la NTS, mejorando las competencias laborales para la gestión de los procesos.	16
4	Gestión de la seguridad y salud en el trabajo	Gestión y administración del SG SST, responsabilidades, indicadores, políticas y sanciones, conforme a los decretos reglamentarios	18



## UNIDADES TEMÁTICAS

N°	Módulo	Descripción	N° de horas
5	Evaluación sistemática y revisión de la Alta Dirección	Revisiones sistemáticas que se le deben realizar al sistema de gestión, aspectos a considerar para la realización de la revisión por la alta dirección; fortalecimiento de los conocimientos en mejora continua, investigación de incidentes y accidentes de trabajo, alcance y cumplimiento del SG SST.	19
6	Diseño y formulación de programas ambientales	Requisitos legales, programas de protección, uso sostenible, y gestión y uso adecuado de recursos, bases para el diseño y formulación de programas ambientales	19



## IMPORTANTE

Al final de la formación los participantes contarán con conocimientos que les permita aplicar lo aprendido en el desempeño de sus funciones relacionadas con:

- Identificación de los principales requisitos legales asociados al sector turismo.
- Conocer los parámetros normativos para la formulación de programas ambientales.
- Determinar las acciones pertinentes para la implementación de programas socioculturales acuerdo los requisitos legales de NTS.
- Identificar los parámetros normativos para la identificación, mantenimiento, documentación y mejora del sistema de gestión de la sostenibilidad.
- Reflexiona sobre el papel y los compromisos de las empresas en el escenario del postconflicto.
- Desarrollar programas ambientales, coherentes con la NTS 002 y NTS 004.



## Duración

- 80 horas

## Fechas

- Inicio: 22 de agosto
- Fin: 26 de octubre

## Horario

- Martes y jueves
- 6:00 pm – 9:20 pm



## MAYORES INFORMES E INSCRIPCIONES

Puede inscribirse o solicitar información comunicándose por medio de:

**Teléfono y/o celular** (5) 660 0872 – 664 7613 – 301 3567384

**Correo electrónico:** [capacitaciones@fenalcobolivar.com](mailto:capacitaciones@fenalcobolivar.com)

**Formulario de Inscripción** [CLIC AQUÍ](#)

**Contacto:** Brenda Diaz Baena  
Adriana Quintana Martinez  
Ingermina Diaz Martelo

Los gremios podrán recaudar el aporte empresarial, teniendo en cuenta que el aporte de contrapartida se realiza con recursos de las empresas afiliadas. No obstante, por ningún motivo se aceptara cobro alguno a los beneficiarios de la formación por parte del gremio o de las empresas afiliadas al mismo, ya que todos los procesos de formación del SENA, son gratuitos e incluyentes



**“Construyendo juntos sectores más productivos”**