

Sede principal

Cronograma integral de
capacitaciones, 2019



N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
1	30 y 31 DE ENERO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 P.M. - 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
2	11 DE FEBRERO	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 PM. - 6:00 P.M.	ACTUALIZACIÓN TRIBUTARIA	X		EXPERTO EN EL TEMA	Profesionales en contaduría pública, administradores, economistas, abogados, financieros y en general quienes desempeñen cargos relacionados con la regulación, aplicación, consultoría, planeación y administración de la tributación	Con el objeto de dar a conocer los principales aspectos tributarios que tendrán impacto en la determinación del impuesto de renta de las personas naturales y jurídicas para el año gravable 2017, cambios aplicables en el IVA y procedimiento tributario, así como la revisión de las normas y demás conceptos recientes en la materia, principalmente asociados a la ley 1819 de 2016, con una información objetiva, concreta y práctica que les permita abordar el ordenamiento tributario colombiano vigente a partir del año gravable 2017.	EMPRESAS AFILIADAS \$50.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULAR \$80.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
3	13 Y 14 DE FEBRERO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 P.M. - 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
4	22 DE FEBRERO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M.	CURSO DE BIOSEGURIDAD		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR CENTROS DE BELLEZA - VETERINARIOS - SALUD	Capacitar al personal expuesto en: factores de riesgo biológico, normas de bioseguridad y técnicas de limpieza y desinfección; generar compromiso en las diferentes áreas de trabajo para el uso de los elementos de protección personal, minimizar la accidentalidad por factores de riesgo biológico.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$20.000 RENOVACIÓN \$15.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$25.000 RENOVACIÓN \$20.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
5	27 Y 28 DE FEBRERO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 P.M. - 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
6	ENTRE 1 Y 15 DE MARZO	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	GERENCIA DE VENTAS Y ESTRATEGIAS COMERCIALES	X		ÁLVARO VELASCO	EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Implementación de estrategias gerenciales. Identificar y convertir necesidades de mercado actuales y futuras en oportunidades de negocio rentables que puedan implementarse en la práctica	EMPRESAS AFILIADAS \$40.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULAR \$60.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
7	13 Y 14 DE MARZO	INSTALACIONES DE LA EMPRESA SURTICARNES	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
8	27 Y 28 DE MARZO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 P.M. - 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
9	10 Y 11 DE ABRIL	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 P.M. - 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
10	24 Y 25 DE ABRIL	INSTALACIONES DE LA EMPRESA DISTRIBUCIONES HORIZONTE	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
11	26 DE ABRIL	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M.	CURSO DE BIOSEGURIDAD		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR CENTROS DE BELLEZA - VETERINARIOS - SALUD	Capacitar al personal expuesto en: factores de riesgo biológico, normas de bioseguridad y técnicas de limpieza y desinfección; generar compromiso en las diferentes áreas de trabajo para el uso de los elementos de protección personal, minimizar la accidentalidad por factores de riesgo biológico.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$20.000 RENOVACIÓN \$15.000 EMPRESAS INSCRITAS O PARTICULARES PRIMERA VEZ \$25.000 RENOVACIÓN \$20.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
12	ENTE EL 15 Y 30 DE ABRIL	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	SERVICIO AL CLIENTE	X		EXPERTO EN EL TEMA	EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Sensibilizar y acoger las diferentes técnicas de servicio al cliente que permita dar una buena atención como estrategia de fidelización de clientes.	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
13	15 Y 16 DE MAYO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 P.M. - 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
14	29 Y 30 DE MAYO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 P.M. -. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
15	ENTRE 14 Y 31 DE MAYO	CENTRO DE CONVENCIONES	I FASE DE LIDERAZGO TRANSFORMACIONAL		X	EXPERTO EN EL TEMA	EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Generar una cultura de liderazgo transformacional que permita satisfacer las necesidades de la empresa, logrando desarrollar el máximo potencial en la empresa y colaboradores	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
16	12 Y 13 DE JUNIO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
17	21 DE JUNIO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M.	CURSO DE BIOSEGURIDAD		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR CENTROS DE BELLEZA - VETERINARIOS - SALUD	Capacitar al personal expuesto en: factores de riesgo biológico, normas de bioseguridad y técnicas de limpieza y desinfección; generar compromiso en las diferentes áreas de trabajo para el uso de los elementos de protección personal, minimizar la accidentalidad por factores de riesgo biológico.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$20.000 RENOVACIÓN \$15.000 EMPRESAS INSCRITAS O PARTICULARES PRIMERA VEZ \$25.000 RENOVACIÓN \$20.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
18	26 Y 27 DE JUNIO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
19	ENTRE EL 18 Y 28 DE JUNIO	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	FINANZAS PARA NO FINANCIEROS	X	IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA D	EXPERTO EN EL TEMA	ÁREAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Brindar a las empresas los conceptos básicos en el área financiera que les permita a las empresas crear valor y mantenerlo a través del uso eficiente de los recursos financieros.	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
20	10 Y 11 DE JULIO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
21	24 Y 25 DE JULIO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
22	ENTRE EL 15 Y 31 DE JULIO	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	X		EXPERTO EN EL TEMA	EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Permitir a la organización enfocarse en los riesgos críticos. Identificar y establecer estrategias de control para asegurar un ambiente de trabajo seguro.	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
23	21 Y 22 DE AGOSTO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
24	30 DE AGOSTO	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M.	CURSO DE BIOSEGURIDAD		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR CENTROS DE BELLEZA - VETERINARIOS - SALUD	Capacitar al personal expuesto en: factores de riesgo biológico, normas de bioseguridad y técnicas de limpieza y desinfección; generar compromiso en las diferentes áreas de trabajo para el uso de los elementos de protección personal, minimizar la accidentalidad por factores de riesgo biológico.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$20.000 RENOVACIÓN \$15.000 EMPRESAS INSCRITAS O PARTICULARES PRIMERA VEZ \$25.000 RENOVACIÓN \$20.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
25	ENTRE 12 Y 30 DE AGOSTO	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	II FASE DE LIDERAZGO TRANSFORMACIONAL	X		EXPERTO EN EL TEMA	EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Generar una cultura de liderazgo transformacional que permita satisfacer las necesidades de la empresa, logrando desarrollar el máximo potencial en la empresa y colaboradores.	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
26	11 Y 12 DE SEPTIEMBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
27	20 DE SEPTIEMBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M.	CURSO DE BIOSEGURIDAD		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR CENTROS DE BELLEZA - VETERINARIOS - SALUD	Capacitar al personal expuesto en: factores de riesgo biológico, normas de bioseguridad y técnicas de limpieza y desinfección; generar compromiso en las diferentes áreas de trabajo para el uso de los elementos de protección personal, minimizar la accidentalidad por factores de riesgo biológico.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$20.000 RENOVACIÓN \$15.000 EMPRESAS INSCRITAS O PARTICULARES PRIMERA VEZ \$25.000 RENOVACIÓN \$20.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
28	25 Y 26 DE SEPTIEMBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpaso.org.co
29	ENTRE 16 Y 27 DE SEPTIEMBRE	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA		X	EXPERTO EN EL TEMA	EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Aplicar las técnicas de la comunicación asertiva que permitan una mayor empatía y colaboración con otros, para mejorar e incrementar la efectividad y los resultados de trabajo.	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpaso.org.co
30	09 Y 10 DE OCTUBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpaso.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
31	18 DE OCTUBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M.	CURSO DE BIOSEGURIDAD		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR CENTROS DE BELLEZA - VETERINARIOS - SALUD	Capacitar al personal expuesto en: factores de riesgo biológico, normas de bioseguridad y técnicas de limpieza y desinfección; generar compromiso en las diferentes áreas de trabajo para el uso de los elementos de protección personal, minimizar la accidentalidad por factores de riesgo biológico.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$20.000 RENOVACIÓN \$15.000 EMPRESAS INSCRITAS O PARTICULARES PRIMERA VEZ \$25.000 RENOVACIÓN \$20.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
32	23 Y 24 DE OCTUBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
33	ENTRE 14 Y 30 DE OCTUBRE	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	MARKETING DIGITAL	X		EXPERTO EN EL TEMA	EMPRESARIOS Y COMUNIDAD EN GENERAL	Conocer las funcionalidades del marketing digital en las empresas que les permite mejoras en el diseño del producto, su precio, su distribución y promoción.	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
34	13 Y 14 DE NOVIEMBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
35	22 DE NOVIEMBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M.	CURSO DE BIOSEGURIDAD		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR CENTROS DE BELLEZA - VETERINARIOS - SALUD	Capacitar al personal expuesto en: factores de riesgo biológico, normas de bioseguridad y técnicas de limpieza y desinfección; generar compromiso en las diferentes áreas de trabajo para el uso de los elementos de protección personal, minimizar la accidentalidad por factores de riesgo biológico.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$20.000 RENOVACIÓN \$15.000 EMPRESAS INSCRITAS O PARTICULARES PRIMERA VEZ \$25.000 RENOVACIÓN \$20.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co
36	27 Y 28 DE NOVIEMBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpasto.org.co

N°	Fecha	Lugar y hora	Temática	Capacitación Pública	Capacitación Privada	Responsable / conferencista	Dirigido a	Objetivo	Valor de la inversión	Inscripciones
37	ENTRE 11 Y 29 DE NOVIEMBRE	AUDITORIO SEDE PRINCIPAL HORA 8:00 A.M. - 12:00 M. 2:00 P.M. - 6:00 P.M.	TEMA DE ACTUALIDAD O CAMBIO NORMATIVO	X		EXPERTO EN EL TEMA	SECTOR EMPRESARIAL Y COMUNIDAD EN GENERAL	Conocer las funcionalidades del marketing digital en las empresas que les permite mejoras en el diseño del producto, su precio, su distribución y promoción.	POR DEFINIR	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpaso.org.co
38	11 Y 12 DE DICIEMBRE	SALÓN 2 SEDE PRINCIPAL HORA 2:00 PM. 7:00 P.M.	CURSO DE 10 HORAS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM		X	INGENIERO INDUSTRIAL	SECTOR ALIMENTOS	Conocer los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos que se fabriquen cuenten con las condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	EMPRESAS AFILIADAS PRIMERA VEZ \$30.000 RENOVACIÓN \$25.000 EMPRESAS INSCRITAS Y PARTICULARES PRIMERA VEZ \$35.000 RENOVACIÓN \$30.000	DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL ÁREA CAPACITACIONES TELÉFONO 731 14 45 EXTENSIÓN 136 EMAIL capacitaciones@ccpaso.org.co