|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN A EMPLEADOS** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-16 |

**Objetivo**

Proteger a los productos agrícolas frescos de la contaminación a través de la capacitación en buenas prácticas higiénicas y de salud del personal.

**Medidas de control**

* + - Todos los empleados, incluidos los de nuevo ingreso, temporales y contratistas, reciben capacitación en los siguientes temas:

1. La inocuidad de los alimentos.
   * + ¿Qué es la inocuidad de los alimentos?
     + Enfermedades transmitidas por los alimentos.
     + Tipos de contaminantes y controles básicos.
2. Prácticas de higiene personal.
3. Prácticas adecuadas de saneamiento.
4. Lavado de manos y uso de los guantes.
5. Prevención de la contaminación cruzada (identificación de producto que no se debe cosechar, producto en el suelo, contenedores de producto, etc.).
6. Defensa de los alimentos.
7. Capacitación necesaria de acuerdo con sus responsabilidades de trabajo que incluya capacitación en los SOPs de la empresa correspondientes.
   * + Todos los asistentes a las capacitaciones firman el registro de asistencia de capacitación (RECORD-14), en la cual se señala la fecha, los temas vistos, los asistentes y la persona encargada de impartir la capacitación.
     + Las listas de asistencia de la capacitación se archivan por lo menos 2 años.

**DOCUMENTOS DEL PERSONAL CON RESPONSABILIDADES DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

(Adjuntar los certificados de capacitación, cursos, título profesional, etc.)