**OBJETIVO**

Capacitar a los empleados para entender y llevar a cabo los principios de la inocuidad en la producción del mango, así como las prácticas de saneamiento correspondientes a las actividades propias de su puesto dentro de la finca/huerta/fundo.

**MEDIDAS DE CONTROL**

* + - Todos los empleados, incluidos los de nuevo ingreso, temporales y contratistas, reciben capacitación una vez al año 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
2. Prácticas de higiene personal
3. Lavado de manos y uso de los guantes
4. Contaminación cruzada
   * + Todos los asistentes a las capacitaciones y entrenamientos firman la Lista de Asistencia a Capacitación (REG-ASIS-1.4.2), en la cual se señala la fecha, los temas vistos, los asistentes y la persona encargada de impartir la capacitación.
     + Se proporciona capacitación de refuerzo al menos cada seis meses.
     + El supervisor de la huerta/finca/fundo se encarga de archivar las listas de asistencias de los trabajadores a los diferentes cursos que reciben.