

# Capacitación en inocuidad de los alimentos

<b>Fecha</b>	<b>Compañía/Huerta/Empacadora/Bodega</b>		
<b>Lugar de la capacitación</b>			
<b>Temas</b>			
<input type="radio"/> El ABC de la inocuidad de los mangos	<input type="radio"/> Prácticas de higiene personal	<input type="radio"/> Lavado de manos y uso de guantes	<input type="radio"/> Contaminación cruzada en la huerta/empacadora / bodega
<b>Instructor</b>			
	<b>FIRMA DE LOS PARTICIPANTES</b>	<b>NUMERO DE EMPLEADO (si aplica)</b>	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			