

Guía del instructor para el Cartel de capacitación básica en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos

Huerta / Empacadora / Bodega importadora

Los lineamientos de inocuidad de los alimentos para la producción, cosecha y empaque de los mangos requieren que TODOS los empleados reciban capacitación en inocuidad de los alimentos.

El **Cartel de capacitación y la hoja de compromiso en inocuidad de los alimentos** para empleados nuevos son una herramienta de capacitación diseñada para utilizarse cuando los empleados son contratados. Esta herramienta no es un sustituto del programa de capacitación completo proporcionado en el Kit de Capacitación en Inocuidad de los Alimentos para la Industria del Mango (Mango-FSTK, por sus siglas en inglés).

El cartel contiene 15 áreas ilustradas en forma de iconos o fotos de la inocuidad de los alimentos en las que los empleados deben de ser capacitados al momento de ser contratados. La hoja de compromiso contiene breves descripciones escritas de cada una de las áreas incluidas en el cartel. El cartel y la hoja de compromiso fueron creados para utilizarse cuando los empleados son contratados, antes de iniciar a trabajar en el campo. Este programa de capacitación está disponible en español, inglés, portugués y criollo Haitiano.

Como utilizar el Cartel de capacitación básica y la hoja de compromiso en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos:

1. Cuando se contrata a un empleado, el empleador le muestra el cartel al empleado.
2. El empleado deberá observar las ilustraciones contenidas en el cartel y el instructor le leerá las explicaciones de cada una de las 15 áreas de la hoja de compromiso que están en el cartel. Es fundamental leer la explicación en el idioma que el empleado entienda.
3. Después de escuchar la explicación, el empleado firmará la hoja de compromiso la cual indica que el empleado afirma que recibió y entendió las reglas básicas de inocuidad de los alimentos para la producción, cosecha o empaque de los mangos.
4. Se debe entregar el empleado una copia de la hoja de compromiso firmada y el original se guarda en el archivo del empleado o en los registros de capacitación de la empresa.
5. El cartel de capacitación básica se guarda para volver a utilizarlo en otras sesiones de capacitación.
6. Los carteles de capacitación básica en inocuidad de los alimentos también se pueden colocar en diversas áreas de la compañía para que sirvan como recordatorios de inocuidad de los alimentos a los empleados.

Para pedir cualquiera de los materiales de capacitación visite el sitio del National Mango Board: www.mango.org