

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	Código:	GH-SST-008
	CAPACITACION PERSONAL	Versión:	1
		Fecha:	15 de marzo 2025

Temas Capacitación

Los EPP son elementos diseñados para proteger a los trabajadores de riesgos específicos para manipuladores de alimentos. Algunos ejemplos de EPP son:

- Cofia
- guantes de nitrilo
- Tapa Bocas
- Guantes de Caucho
- Gafas de protección de ojos

Capacitación en EPP

1. Identificar los riesgos: Identificar los riesgos específicos en el lugar de trabajo y determinar qué EPP es necesario.
2. Selección de EPP: Seleccionar EPP adecuados para cada tarea y riesgo.
3. Uso correcto: Enseñar a los trabajadores cómo usar correctamente los EPP.
4. Mantenimiento y limpieza: Enseñar a los trabajadores cómo mantener y limpiar los EPP.
5. Inspección: Inspeccionar regularmente los EPP para asegurarse de que estén en buen estado.

Rotulación

La rotulación es un sistema de señalización que se utiliza para comunicar información importante sobre los riesgos y peligros en el lugar de trabajo. Algunos ejemplos de rotulación son:

- Señales de advertencia
- Señales de peligro
- Señales de obligación
- Señales de prohibición

Capacitación en Rotulación

1. Identificar los riesgos: Identificar los riesgos específicos en el lugar de trabajo si no se rotulan los alimentos.
2. Formato básico para rotulación
4. Importancia de la rotulación de productos.

Lavado de Manos

El lavado de manos es una de las formas más efectivas de prevenir la propagación de enfermedades y contaminaciones. Algunos pasos para lavarse las manos correctamente son:

1. Mojar las manos con agua corriente.
2. Aplicar jabón o gel antibacterial.
3. Frotar las manos durante al menos 20 segundos.
4. Enjuagar las manos con agua corriente.
5. Secar las manos con toalla de papel o secador de manos.

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	Código:	GH-SST-008
	CAPACITACION PERSONAL	Versión:	1
		Fecha:	15 de marzo 2025

Capacitación en Lavado de Manos

1. Importancia del lavado de manos: Enseñar a los trabajadores la importancia del lavado de manos para prevenir enfermedades y contaminaciones.
2. Técnica correcta: Enseñar a los trabajadores la técnica correcta para lavarse las manos.
3. Frecuencia: Enseñar a los trabajadores cuándo lavarse las manos (por ejemplo, después de usar el baño, antes de comer, después de tocar superficies contaminadas).
4. Recursos: Proporcionar recursos para lavarse las manos, como jabón y toallas de papel.