

## Hoja de capacitación para el empleado

Temas de capacitación	Fecha en que se completó	Iniciales del OAC (Operador de Alimentos Calificado)	Iniciales del empleado
<b>1. Control de la temperatura adecuada de los alimentos</b>			
<b>a. Para su cocción</b>			
<b>b. Para mantenerlos calientes y refrigerados</b>			
<b>c. Calefacción y enfriado rápido</b>			
<b>d. Uso del indicador de la temperatura de los alimentos, almacenamiento, higienización y calibrado</b>			
<b>2. Protección de los alimentos</b>			
<b>a. Lavado de frutas y de verduras</b>			
<b>b. Protección del contacto directo con las manos</b>			
<b>c. Protección de la contaminación cruzada</b>			
<b>d. Envolver los alimentos y protegerlos de otras fuentes de contaminación</b>			
<b>3. Salud e higiene personal</b>			
<b>a. Licencia por enfermedad, restricción/exclusión del trabajador enfermo</b>			
<b>b. Informar de enfermedad a la autoridad jurisdiccional sanitaria</b>			
<b>c. Buenas prácticas de higiene</b>			
<b>d. Requisitos de lavado de manos, instalaciones y procedimientos</b>			

## Hoja de capacitación para el empleado

<b>4. Higiene de la instalación, del equipo, de los suministros y los utensilios</b>			
<b>a. Requisitos de higiene y procedimientos</b>			
<b>b. Horario de limpieza y procedimientos para las superficies en contacto con los alimentos y sin contacto con ellos</b>			
<b>c. Uso adecuado del fregadero de la vajilla y del lavaplatos</b>			
<b>5. Identificar y reconocer los alimentos que más suelen estar asociados a las alergias a los alimentos.</b>			

Conforme al Código de Salud Pública (PHC), secciones: 19-13-B42(s)(8)(A) y

19-13-B49(t)(7)(A), el operador de alimentos calificado de cada servicio de comidas y de los establecimientos de servicio de comidas es responsable de garantizar la capacitación del personal que prepara los alimentos. La capacitación incluye pero no necesariamente se limita a:

1. Instrucción en el control de la temperatura adecuada de los alimentos
2. Protección de los alimentos
3. Salud e higiene personal
4. Higiene de la instalación, del equipo, de los suministros y los utensilios
5. Alergias a los alimentos

El operador de alimentos calificado de cada servicio de comidas y de los establecimientos de servicio de comidas deberá contar con una documentación por escrito de un programa de capacitación, así como con un registro de capacitación de cada uno de los empleados, que deberán estar a disposición de los departamentos de salud local que lo exijan. El registro de capacitación deberá conservarse durante el plazo que dure el contrato de empleo de todos los trabajadores del sector alimenticio.

El operador de alimentos calificado es responsable de completar y mantener los formularios de la hoja de capacitación y del registro de capacitación o bien reemplazar los formularios con contenido similar aprobado por el departamento de salud local.

# Hoja de capacitación para el empleado

## Hoja de capacitación para el empleado

**Nombre del establecimiento:**

---

**Dirección del establecimiento:**

---

**Nombre del empleado:**

---

**Tareas:**

---

**Fecha de contratación:**

---

Adaptado de los formularios desarrollados por el Weston-Westport Health District (Distrito de Salud de Weston-Westport)