



Environmental  
Services  
Department

## Entrenamiento Para Fuentes de Alimentos Aprobadas

Tal vez ha manejado restaurantes durante muchos años, e incluso ya haya escrito pólizas sobre la seguridad alimentaria para su negocio. Así que ¿por qué usted todavía sigue recibiendo violaciones por tener alimentos de fuentes no aprobadas?

Probablemente es tiempo de analizar más detalladamente el programa de entrenamiento en su establecimiento de servicio de alimentos.

¿Cuál es su entrenamiento, y como entrena a sus empleados sobre las fuentes alimentos de alimentos?

*Durante el entrenamiento, usted demuestra conocimiento sobre los procedimientos de la seguridad alimentaria al personal apropiado.*

Pregúntese a usted mismo estas simples preguntas:

**¿Cuándo fue la última vez que brindo entrenamiento a sus empleados?**

**¿Qué tan frecuentemente está haciendo este tipo de entrenamiento?**

¡El entrenamiento no tiene que tomar mucho tiempo! De hecho, proporcionar entrenamientos cortos y de manera frecuente sobre la seguridad alimentaria es una de las formas más efectivas para educar a sus empleados. Durante los entrenamientos, usted debe tratar de cambiar las costumbres o hábitos de los empleados. ¡Esto puede ser difícil al principio, pero usted será recompensado por el tiempo que invirtió!

Al empezar a desarrollar su proceso de entrenamiento, tenga en cuenta lo siguiente:

**¿Quién es su Gerente de Alimentos Certificado?**

¿Su Gerente de Alimentos Certificado proporciona entrenamiento a sus empleados? Su entrenador/instructor debe ser alguien fiable, respetable, e influyente en su negocio.





Environmental  
Services  
Department

# Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos



## **El entrenamiento que se brinda a los empleados está basado en sus pólizas de seguridad alimentaria.**

La mejor orientación para sus empleados vendrán directamente de su póliza de fuentes de alimentos aprobadas

### **¿Con qué frecuencia se le brinda entrenamiento a sus empleados?**

¿Tiene reuniones diarias, semanales, o mensuales con sus empleados? ¿Se les da entrenamiento sobre las fuentes de alimentos aprobadas durante estas reuniones?

### **¿Hace sus entrenamientos como clases educativas con videos y visuales?**

¿Hace entrenamientos atrás en cocina mientras se trabaja? ¿O hace una combinación de ambos? Los mejores programas de entrenamiento incorporan educación, demostración, y práctica.

### **Cuándo los empleados tiene alguna pregunta sobre la seguridad de los alimentos, a quien le preguntan?**

¿El gerente o persona a cargo está disponible durante todas las horas de trabajo? ¿Sabén los empleados como contactarlo?

Como gerente, usted entiende la importancia de obtener sus alimentos de fuentes aprobadas respecto a la salud pública, pero talvez sus empleados lo miren diferente. La seguridad de los alimentos es algo muy importante para la reputación de su negocio y sus clientes esperan lo mejor. Así que cuando entrene a sus empleados, explíqueles por qué es importante obtener los alimentos de fuentes aprobadas. El Código de Alimentos de la FDA 2013 informa que la contaminación de alimentos puede ocurrir y todas las etapas de producción. La fuente de sus alimentos es importante porque los microorganismos patogénicos pueden estar presentes en los animales reproductores granjeros, en la alimentación, en el medio ambiente, en las aguas para criar o congelar alimentos acuáticos, y en las tierras y fertilizantes de los cultivos. Contaminantes químicos que pueden estar presentes en los suelos, fertilizantes, agua de irrigación, y aguas de pesca los cuales pueden incorporarse en los alimentos que consumimos tal como plantas y animales. Los alimentos que usted compra deben ser de proveedores comerciales con un control de medidas regulatorias. Las cocinas casera/residenciales son frecuentemente implicadas con la contaminación microbiana por la gran variedad de alimentos que preparan allí y el acceso abierto a gente y mascotas. Debido a que los alimentos para uso comercial no suelen consumirse inmediatamente después de prepararse, las cocinas caseras no tienen la capacidad o equipos para mantener estos alimentos

adecuadamente fríos y puede resultar en un crecimiento acelerado de bacterias y producción de toxinas. Por estos motivos la preparación de alimentos para uso comercial se debe realizar bajo un control de procedimientos para una preparación segura de alimentos. Usted puede utilizar estadísticas actuales de la FDA o CDC sobre brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, o buscar artículos o historias en el periódico o noticiero sobre lo que pasa con la industria alimentaria. Comparta estas historias de éxitos o fracasos de otros restaurantes durante los entrenamientos para darle más relevancia a este tema.

Al planear una sesión de entrenamiento con sus empleados, asegúrese de establecer un objetivo de aprendizaje específico. Para que este objetivo se cumpla, dele un plazo de tiempo apropiado y enfóquese en resultados desde un principio. Asegúrese que los empleados estén claro de la excepción para este objetivo.

*Por ejemplo: "Al final de dos semanas, usted podrá identificar correctamente los atributos de un proveedor de alimentos aprobado, sabrá que revisar al recibir o recoger alimentos para su negocio, y sabrá qué pasos tomar si la póliza se está siguiendo tal como fue escrita."*

Por último, asegúrese de que sus empleados sientan algún tipo de responsabilidad en su negocio. Concluya su entrenamiento haciendo que los empleados se comprometan a seguir los pasos escritos en su póliza de fuente de alimentos aprobada. Estudios demuestran que las costumbres o hábitos positivos son más propensos a repetirse cuando se hace un compromiso en público, especialmente frente a otros compañeros. Así que considere que sus empleados firmen un documento confirmando que han recibido entrenamiento y póngalo en un boletín de anuncios para mostrar quien ha recibido los entrenamientos requeridos. Cuando los empleados se comprometen a seguir las pólizas de seguridad alimentaria después del entrenamiento, hay más conciencia y cultura sobre la seguridad alimentaria en su establecimiento.

En resumen, estas son algunas de las mejores prácticas para programas de entrenamiento:

- **Los mejores cursos de entrenamiento están basados en las pólizas de seguridad alimentaria**
- **Los entrenamientos cortos y frecuentes son más eficaces que una larga presentación que solo se hace una vez**

- Los empleados aprenden más de entrenamientos que son interactivos y se participa. Los mejores entrenamientos incluyen estos tres pasos:

**Enseñanza/educación**  
**Demostración**  
**Práctica**

- Explique por qué son importantes estas prácticas de seguridad alimentaria
- Para finalizar, haga que los empleados se comprometan formalmente a seguir la póliza sobre fuentes de alimentos aprobadas

Recuerde que sus empleados quieren y necesitan guianza y también saber lo que se espera de ellos. ¡Cuando usted hace este tipo de entrenamiento, cosas buenas pasan! En el siguiente documento, usted aprenderá cómo crear un sistema de Verificación que permita confirmar que sus pólizas se están siguiendo correctamente.