

# Guía de Capacitación de Empleados



## Capítulo 64E-11.012(5), Código Administrativo de la Florida

Las operaciones de servicio de alimentos reguladas por el Departamento de Salud de Florida deben proporcionar capacitación anual a los empleados. Es responsabilidad del gerente certificado, o de la persona a cargo, garantizar la capacitación de todos los empleados bajo su supervisión y control que participen en el almacenamiento, preparación o servicio de alimentos; la limpieza de equipos y utensilios; la limpieza de superficies de contacto con alimentos y sin contacto con alimentos. Dicha capacitación debe realizarse de acuerdo con las leyes del estado de Florida.

Las capacitaciones deben ser anuales y brindadas a los empleados antes del **31 de Marzo de cada año**. Los empleados contratados después de la capacitación anual para ese año calendario deben recibir dicha capacitación dentro de los **30 días posteriores a su contratación**.

El gerente certificado, o la persona a cargo, también debe mantener una copia del formulario de inspección de servicio de alimentos más reciente del establecimiento proporcionado por el Departamento de Salud de Florida. Los empleados deberán presentar dicho formulario de inspección a los huéspedes o clientes para su revisión cuando lo soliciten.

Los gerentes deben obtener y mantener una lista de asistencia de todos los empleados presentes durante la capacitación. Tanto el plan de estudios de la capacitación como la lista de asistencia deben conservarse durante tres años y estar disponibles a petición del Departamento.

Establecimientos que no cumplan con los requisitos de capacitación de los empleados y de retención de registros deben programar una capacitación y una evaluación con el Departamento, y pagar las tarifas correspondientes. En lugar de que el Departamento brinde la capacitación y la evaluación, el establecimiento puede programar dicha capacitación y evaluación con un proveedor de cursos externo quien, además de ofrecer capacitación a nivel de empleados, sea un proveedor autorizado de pruebas de certificación para gerentes.

La capacitación y la evaluación de los empleados deben completarse dentro de los 60 días posteriores a la violación, o antes de la renovación del certificado de saneamiento, lo que ocurra primero.

Las capacitaciones pueden realizarse a través de clases, módulos por computadora o videos.

## Temas de Capacitación Requerida

### ▶ Prácticas Básicas de Protección de Alimentos en Salud Pública

- Capítulo 64E-11, Código Administrativo de Florida, y Sección 381.0072, Estatutos de Florida

### ▶ Funciones del Personal

- El personal debe conocer las responsabilidades de su cargo

### ▶ Higiene Personal

- Lavado de manos
- Ropa limpia
- Joyas y contención del cabello

### ▶ Prácticas de Seguridad Alimentaria

- Métodos seguros de descongelación, cocción, enfriamiento, manejo, mantenimiento y almacenamiento de alimentos,

### ▶ Limpieza y Saneamiento

- Técnicas adecuadas para la limpieza de equipos, utensilios y superficies en contacto y no contacto con alimentos

### ▶ Prevención de las "6 Grandes" Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

- Causas y efectos de las "6 grandes" enfermedades transmitidas por los alimentos: Salmonella (tifoidea y no tifoidea), Shigella, E. coli O157:H7, Hepatitis A y Norovirus

### ▶ Control Adecuado de Insectos y Plagas

