



Tipo de Documento: PROCEDIMIENTO		Pertenece a: SISTEMA DE GESTION DE INOCUIDAD		Fecha Elaboración: 24 07 14
Proceso : ASEGURAMIENTO DE CALIDAD				Fecha de Revisión -
Elaborado por: Auxiliar de calidad	Aprobado por: Jefe de Aseguramiento de Calidad		Autorizado por: Gerente general	No. Revisión
Código y Título: PR- CP				

1. OBJETIVO:

Establecer un programa de capacitación para el personal manipulador de alimentos.

2. ALCANCE:

Este procedimiento aplica para el personal de la planta Pasteurizadora y personal de aseguramiento de calidad.

3. RESPONSABLES:

Es responsabilidad del *jefe de aseguramiento de calidad* que este procedimiento se cumpla.

4. DEFINICIONES:

Capacitación: Proceso de adquirir conocimientos técnicos, teóricos y prácticos que mejorarán el desempeño de los empleados en sus tareas laborales.

5. GENERALIDADES:

La capacitación que no se realice y que este dentro del programa de capacitación de buenas prácticas de manufactura, deberá aplazarse y asignarse otra fecha para el desarrollo de esta.

6. EQUIPOS Y MATERIALES:

Material Didáctico

Video Beam



7. ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

El Departamento de Aseguramiento de Calidad, cuenta con un programa de capacitación en educación sanitario, Buenas Prácticas de Manufactura y Practicas Higiénicas de Manipulación de alimentos, el programa se desarrollan en el transcurso de los 12 meses del año; y es ejecutado por proveedores, instituciones y el personal de aseguramiento de calidad.

8. REGISTROS:

Código	Nombre	Tiempo de Archivo	Ubicación
FGR-001	REGISTRO DE ASISTENCIA	1 Año	Pasteurizadora
	PROGRAMA DE CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	1 Año	Manual BPM