Formación en seguridad alimentaria

Higiene del personal y comportamiento en zona (operarios, darija)

Una media jornada en darija, junto a la línea, para que cada operario comprenda por qué existen las reglas de higiene y las aplique sin supervisión: lavado de manos, vestimenta, joyas, estado de salud, circulación entre zonas, objetos personales, comportamiento cerca del producto. La sesión alterna explicaciones cortas, demostraciones y ejercicios prácticos, con materiales ilustrados para las personas que leen poco.

Duración : 0,5 día

Objetivos

1. Explicar con sus propias palabras cómo una persona puede contaminar un alimento
2. Aplicar el método de lavado de manos y las reglas de vestimenta de su zona
3. Identificar los comportamientos prohibidos en zona de producción y lo que hay que hacer en su lugar
4. Comunicar a su responsable una herida, una enfermedad o un incidente de higiene

Programa

Media jornada

• Los microbios que no se ven: cómo pasan de las manos, el pelo y la ropa al producto

• Lavado de manos: cuándo, cómo, cuánto tiempo; ejercicio con una loción reveladora bajo lámpara UV

• Vestimenta, joyas, uñas, objetos personales, comida y bebida: las reglas de su planta y su razón de ser

• Circulación entre zonas, esclusas de higiene, pausas y regreso a producción

• Estado de salud y heridas: qué comunicar, a quién y por qué avisar protege al operario tanto como al producto

Metodología

• Impartición en darija, materiales ilustrados con poco texto

• Demostraciones en el puesto de lavado de manos y en la esclusa de su planta

• Ejercicio de lavado de manos con loción fluorescente y lámpara UV

• Juego de los errores sobre fotos de talleres

• Prueba oral posible para las personas que leen poco

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos escrita u oral según los participantes, evaluación en caliente a J+1. Hoja de firmas mediante código QR; certificado numerado verificable en línea para cada operario, que puede adjuntarse al expediente de auditoría; informe de formación entregado a la empresa.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

Esta media jornada abre el itinerario de operarios agroalimentarios, que continúa con « Vigilancia de los PCC y registros (operarios) », « Gestión de alérgenos » y « Defensa alimentaria (TACCP) y fraude alimentario (VACCP) ».

Información práctica

Duración	0,5 día
Público	Operarios de producción y envasado, personal de limpieza, almaceneros, trabajadores temporales y de temporada
Requisitos previos	Ningún requisito previo
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Por qué en darija?
Porque una regla de higiene se aplica cuando se entiende. La darija permite responder a las preguntas reales de los operarios, contar casos concretos y comprobar la comprensión de forma oral. Sigue siendo posible una versión en francés.

¿Cuánto tiempo dejan los operarios la línea?
Una media jornada por grupo. Los grupos se organizan por equipo, teniendo en cuenta sus horarios de turno, para no detener la producción.

¿Basta esta formación para la auditoría?
Aporta la prueba de formación inicial en higiene que piden los auditores: hoja de firmas, prueba, certificado. Las normas esperan además recordatorios regulares y una verificación en planta por parte de los mandos.

¿Pueden participar los trabajadores temporales y de temporada?
Sí, y es una prioridad, porque suelen llegar durante los picos de actividad. La sesión puede repetirse en cada oleada de contratación.