

| CAPACITACION INTERNA INDUCCIÓN EMPRESA | |
|--|----------------|
| Curso | Firma Recibido |
| ¿Qué es El Herradero? | |
| Bienvenido a El Herradero | |
| Conocimiento de su descripción de puesto | |
| Descripción de puesto correspondiente | |
| Conocimiento de las instalaciones | |
| Recorrido inicial instalaciones. | |
| Conocimiento del Reglamento Interno de Trabajo | |
| Reglamento general | |
| Uniforme | |
| Catálogo Uniformes | |
| Firma Calendario Fechas Importantes | |
| Calendario Anual El Herradero | |
| Kit de Bienvenida | |
| Entrega | |

| CAPACITACION INTERNA LEAN | |
|---|----------------|
| Curso | Firma Recibido |
| Introducción | |
| ¿Qué Es LEAN 1 de 2? | |
| ¿Qué es Lean 2 de 2? | |
| Herramientas | |
| Video de Evolución de cambio de llantas F1 | |
| Video de Mejores tiempos F1 | |
| Video Camión LEAN | |
| Mejora Continua | |
| Lista reproducción de Videos de Mejora | |
| Motivación Audios - Videos | |
| #64 Diego Dreyfus - ¿Qué le diría a mi yo de 18 años? | |

| CAPACITACION INTERNA INTRO MANEJO HIGIENICO ALIMENTOS | |
|--|----------------|
| Curso | Firma Recibido |
| Introducción | |
| 1 Higiene Personal. | |
| 2. Introducción al Manejo higiénico de los Alimentos | |
| Presentación Resultados de Laboratorio | |

| CAPACITACION INTERNA SEGURIDAD | |
|---|----------------|
| Curso | Firma Recibido |
| Seguridad en el trabajo | |
| 3. Introducción Seguridad En el Trabajo | |
| 4. Pictogramas y Colores de Seguridad | |
| Introducción al rombo de seguridad y mezclas químicas | |
| 5. Introducción Atención en caso de | |
| 6. Inducción Químicos | |
| 7. Hojas Seguridad Químicos - Evaluación | |
| Lectura y recepción de manuales | |
| Folleto Cruz Roja | |

| CAPACITACION INTERNA HIGIENE MANEJO DE ALIMENTOS | |
|---|----------------|
| Curso | Firma Recibido |
| Las 5 Claves inocuidad de los alimentos. | |
| 1º clave: Mantenga la limpieza | |
| 8. Parte1 | |
| 8. Parte 2 | |
| 9. Parte 3 | |
| 9. Parte 4 | |
| 2º clave: Contaminación cruzada | |
| 10. Parte 1 | |
| 10. Parte 2 | |
| 11. Parte 3 | |
| 11. Parte 4 | |
| 3º clave: Temperaturas seguras de cocción | |
| 12. Parte 1 | |
| 13. Parte 3 | |
| 4º clave: Mantener alimentos a temperaturas seguras | |
| 14. Parte 1 | |
| 15. Parte 2 | |
| 16. Parte 3 | |
| 5º clave: Uso de agua y materias primas seguras | |
| 17. Parte 1 | |
| 18. Parte 2 | |
| 19. Parte 3 | |