

Plan de Capacitación Olivia Catering SRL

El plan de capacitación de **Olivia Catering SRL** se sustenta en los principios establecidos en su **Sistema de Gestión de la Calidad, Inocuidad y Trazabilidad**, diseñado conforme al **Código Alimentario Argentino (CAA)**, la **Resolución GMC N° 80/96**, y los procedimientos operativos documentados en la gestión corporativa de la empresa.

Olivia Catering entiende la **formación continua del personal** como un componente esencial del sistema de calidad, ya que la inocuidad de los alimentos no depende únicamente de controles finales, sino de la **competencia técnica, la conducta higiénica y la conciencia sanitaria** de quienes intervienen en cada etapa del proceso.

La capacitación constituye, por lo tanto, una **herramienta de aseguramiento de la calidad**, orientada a fortalecer los siguientes ejes operativos:

1. **Cumplimiento normativo y sanitario:**

Las formaciones garantizan que todo el personal conozca y aplique los requisitos establecidos por el CAA, la RGM 80/96 y los Procedimientos Operativos (PO) internos, asegurando la correcta manipulación de alimentos, la conservación de la cadena de frío y el mantenimiento de la trazabilidad en cada etapa.

2. **Prevención de riesgos y control de peligros:**

A través de la instrucción en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), POES y HACCP, se promueve la identificación temprana de desviaciones y la aplicación de acciones correctivas efectivas, en línea con los Puntos Críticos de Control (PCC) definidos para cada categoría de producto (I, II, III y IV).

3. **Higiene personal y conducta profesional:**

La capacitación en higiene del manipulador, uso correcto de indumentaria, lavado de manos y hábitos sanitarios refuerza el cumplimiento del **PO ALIM 06**, previniendo la contaminación cruzada y asegurando que el personal no sea un vector de contaminación.

4. **Gestión y control operativo:**

Los contenidos del plan se alinean con los procedimientos documentados (PO ALIM 01 a 11), abarcando desde la recepción de materias primas hasta la entrega final de viandas, incluyendo limpieza y desinfección, control de temperatura, transporte, trazabilidad y plan de emergencia ante ETA.

5. **Cultura de calidad y compromiso organizacional:**

La formación permanente consolida una cultura institucional basada en la responsabilidad, la mejora continua y el trabajo en equipo, fortaleciendo la reputación de Olivia Catering como empresa proveedora de alimentos seguros, confiables y de alta calidad.

En definitiva, el plan de capacitación de Olivia Catering SRL es **una extensión directa del Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad**, y constituye un requisito indispensable para garantizar la eficacia de los procedimientos operativos, la conformidad con las normas legales y la protección de la salud de los consumidores.