

Training Notice

Introduction to Food Safety for Field Supervisors

What harvest workers need to do, and how to get them to do it

Presented in Spanish

Thursday, February 11, 2010

11:00 a.m. Registration & Lunch

12:00 p.m. Workshop Begins

5:00 p.m. Workshop Ends

Santa Maria Elks Lodge

1309 N. Bradley Road, Santa Maria, CA

Workshop Description

This interactive class introduces participants to the basic food safety practices expected of strawberry harvest workers, the importance of these practices and ways to make sure these practices are followed on the ranch. This workshop prepares participants for the *Teaching Food Safety* class that will be offered the next day.

Who should attend?

Everyone responsible for supervising strawberry harvest workers in the field will benefit from this workshop: growers, foremen, field supervisors and shipper/processor food safety staff. All participants must be able to speak, read and write Spanish.

Registration

Deadline February 4, 2010. Return completed registration forms by email to shernandez@calstrawberry.org by mail to P.O. Box 269, Watsonville, CA 95077-0269, or by fax to 831.724.5973.

Contact Information

For more information contact Annika Forester at 805.798.0271 or Sofia Hernandez at 831.724.1301.

Note: The presentation location listed above is accessible to the public for purposes of participating in the meeting. Special accommodations will be made for physically handicapped, vision or hearing impaired persons upon request. If accommodation is required, please contact Sofia Hernandez at 831.724.1301.

During this workshop participants will:

Become familiar with what harvest workers must do to keep food safe.

Learn why these practices are crucial to keep fruit free from contamination.

Understand their supervisory role to motivate harvest workers to follow food safety practices.

Practice using effective communication techniques to give employees feedback about their food safety behavior.



Training Registration



Introduction to Food Safety for Field Supervisors - Presented in Spanish

Thursday, February 11, 2010
11:00 a.m. Registration & Lunch
12:00 p.m. Workshop Begins
5:00 p.m. Workshop Ends

P.O. Box 269
Watsonville, CA 95077
p. 831.724.1301
f. 831.724.5973
www.calstrawberry.com

Santa Maria Elks Lodge

1309 N. Bradley Road, Santa Maria, CA

For more information contact:

Annika Forester
aforester@calstrawberry.org
p. 805.798.0271

Sofia Hernandez
shernandez@calstrawberry.org
p. 831.724.1301

Company Information

Company _____ Shipper _____

Address _____

City _____ State _____ Zip _____

Contact Person _____ Title _____

Phone _____ Email _____

Check if this contact person will be attending the workshop

Participant Information

Name _____ Title _____

Name _____ Title _____

Name _____ Title _____

Name _____ Title _____

Name _____ Title _____

Aviso de Entrenamiento

Los Fundamentos de Seguridad Alimenticia para Supervisores de Campo

Lo que los trabajadores deben hacer, y cómo animarles hacerlo.

Presentado en español

Jueves, 11 de febrero, 2010

11:00 a.m. Inscripción y Lonche

12:00 p.m. Comienzo del Taller

5:00 p.m. Clausura del Taller

Santa Maria Elks Lodge

1309 N. Bradley Road, Santa Maria, CA

Descripción del Taller

El taller interactivo familiarizará a los participantes con las prácticas básicas de inocuidad que los trabajadores de cosecha deben seguir, la importancia de éstas y cómo asegurar que se realicen en el rancho. Este taller es prerrequisito para el curso *Cómo Enseñar la Seguridad Alimenticia* que se ofrecerá el día siguiente.

¿Quién debería asistir?

Toda persona encargada de supervisar a los trabajadores de cosecha beneficiará de este taller: agricultores, gerentes de ranchos, mayordomos, supervisores, y empleados de empresas que empaacan fresa. Se requiere que los participantes hablan, leen y escriben en español.

Inscripción

Se recibirá inscripciones hasta el 4 de febrero, 2010.

Envíe las inscripciones por correo electrónico a shernandez@calstrawberry.org, por correo normal a P.O. Box 269, Watsonville, CA 95077-0269, o por fax a 831.724.5973.

Información

Para más información comuníquese con Annika Forester al 805.798.0271 o con Sofia Hernandez al 831.724.1301.

Nota: El local nombrado en este anuncio es accesible al público para el propósito de participar en la junta. Se hará un esfuerzo especial para acomodar a las personas discapacitadas, ciegas o sordas a base de pedidos. Si se necesita ayuda especial, favor llame al Annika Forester a 805.798.0271.

Durante el taller los participantes:

Conocerán lo que los trabajadores de cosecha deben hacer para mantener la inocuidad de la fruta.

Aprenderán por qué estas prácticas son indispensables para mantener la fruta libre de contaminación.

Comprenderán su papel de supervisor para animar a los trabajadores que sigan estas prácticas.

Practicarán técnicas efectivas de comunicación sobre el comportamiento de los trabajadores en cuanto a la seguridad alimenticia.



Inscripción Para Entrenamiento



Como Enseñar Seguridad Alimenticia – Presentado en español

Jueves, 11 de febrero, 2010

11:00 a.m. Inscripción y Lonche

12:00 p.m. Comienzo del Taller

5:00 p.m. Clausura del Taller

P.O. Box 269

Watsonville, CA 95077

tel. 831.724.1301

f. 831.724.5973

www.calstrawberry.com

Santa Maria Elks Lodge

1309 N. Bradley Road, Santa Maria, CA

Para más información comuníquese con:

Annika Forester

aforester@calstrawberry.org

tel. 805.798.0271

Sofia Hernandez

shernandez@calstrawberry.org

tel. 831.724.1301

Información de la compañía

Compañía _____ Shipper _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código postal _____

Persona de contacto _____ Puesto _____

Teléfono _____ Email _____

Marque si la persona de contacto asistirá al taller

Información de participantes

Nombre _____ Puesto _____

Nombre _____ Puesto _____

Nombre _____ Puesto _____

Nombre _____ Puesto _____

Nombre _____ Puesto _____