



Foros Comercio Ético  
Ethical Trade Forums

# “Protocolo de bienvenida e inducción.”

Manuel Marhuenda Quirante  
INGENIERO SUP. INDUSTRIAL  
UNIVERSIDAD DE NAVARRA.

CITRIAL SL

24 de marzo 2021

# Historia de CITRIAL

- Empresa familiar.
- Grupo de empresas:
  - Explotaciones Quirante Marco SC “Agricultura”
  - Citricos Cox SAT “Packhouse”
  - Citrial SL “Comercializadora”

# Protocolo de bienvenida

## ¿Por qué?

- Punto de Inicio.
- Tranquilidad al trabajador.
- Empresa Segura.
- Empresa Organizada.
- Guion a seguir.
- BUEN PRODUCTO FINAL

# Nuestro manual de bienvenida

- NO SE ENTREGA → SE EXPLICA
- Presentación
- Normas de Conducta
- Vestuario
- Alérgenos
- Manipulación de alimentos
- Política de Calidad y Seguridad y Seguridad Alimentaría
- Política de Prevención de Riesgos Laborales

# Normas de conducta

- **TRABAJO :**
  - Realizar el trabajo prestando la máxima atención, por dos motivos:
  - 1º por seguridad para el trabajador.
  - 2º Para que el producto llegue en las mejores condiciones al siguiente proceso.
  - Si no sabemos realizar el trabajo correctamente pedir ayuda al encargado o a un compañero.
  - Seguir las instrucciones dadas por los encargados, tanto en lo referente a la forma de realizar el trabajo como a los comportamientos.
  - Si observamos mal funcionamiento de una máquina o un envase defectuoso avisar al encargado.
- **ASISTENCIA**
- **COMPAÑEROS**
- **ACCIDENTES, BAJAS, EMBARAZO:**
  - Si sufrimos un accidente comunicarlo al encargado. En cada sección hay una persona encargada del botiquín. Si la lesión es pequeña se podrá atender aquí, de lo contrario acercarse a la oficina y pedir solicitud de asistencia para ir a la mutua.
  - En la mutua nos entregarán un justificante de la asistencia. Este justificante hay que entregarlo en la oficina.
  - Del mismo modo si vamos al médico de la Seguridad Social y nos da la baja o el alta, deberemos entregarlos en recepción en el plazo de los dos días siguientes.
  - Las mujeres embarazadas deberán comunicar su situación en la oficina.
- **TABACO**
- **PRESENCIA DE PLAGAS**
- **GENERALES**

# Vestuario

- Cada trabajador dispondrá del uniforme según el trabajo que realice.
- También se entregarán llaves para las 2 taquillas; una para guardar la ropa de calle al desvestirse y otra para guardar la ropa de trabajo cuando no se está usando.
- Hay que comenzar la jornada de trabajo con el uniforme en buenas condiciones de higiene y conservación.
- La ropa de trabajo se lavará con agua caliente (al menos 60°C), con detergente neutro, y separada del resto de prendas.
- También se planchará.
- El uniforme sólo se utilizará en las zonas de trabajo. Para salir a la calle, y para acudir al WC, nos lo quitaremos.
- Su transporte se hará en una bolsa.
- Cualquier solicitud de prendas nuevas se hará en oficina.
- También les serán entregados los equipos de protección individual si así está indicado.
- Al darse de baja el empleado, este deberá devolver toda la indumentaria que se la haya proporcionado en buenas condiciones de higiene, así como los equipos de protección individual y la llave de la taquilla.

# Alérgenos: apio y frutos secos

- Los frutos secos (nueces,..) y el apio pueden ser fuente de alergias para muchas personas. No consumas ninguno de éstos alimentos dentro de las instalaciones de Cítricos Cox, y si lo has hecho recientemente ten mucha precaución en tu lavado antes de comenzar el trabajo. Las propiedades alérgicas se podrían traspasar a la fruta y enfermar a consumidores.
- **NO CONSUMAS FRUTOS SECOS EN LAS INSTALACIONES DE CITRICOS COX**

# Manipulación de alimentos

1. La salud del manipulador.
2. La manipulación higiénica de los alimentos.
3. La higiene personal del manipulador.
4. Limpieza y desinfección.



# Política de calidad y seguridad alimentaria

- Conseguir la plena satisfacción de nuestros clientes y consumidores finales, mediante la disponibilidad de naranjas, mandarinas, limones y limas excelentes y el mejor servicio, comercializando exclusivamente productos de gran calidad desde la perspectiva del consumo y seguridad alimentaria, con responsabilidad ética, personal cualificado y motivado, medios y procesos de trabajo higiénicos y adecuados, respeto a la normativa aplicable y al medio ambiente, y la revisión y mejora continua de la gestión interna de los procesos.

# Política de seguridad

La Dirección de Cítricos Cox, mantiene una Política de seguridad basada en los siguientes principios:

- Se prohíbe la entrada en la empresa de cualquier persona ajena a la misma sin tener autorización y ser debidamente identificada.
- Se prohíbe la entrada a la empresa de cualquier objeto ajeno a la misma sin ser debidamente autorizado. Se hace en este sentido especial hincapié en medicamentos, elementos metálicos desprendibles y objetos punzantes y/o cortantes (cuchillos, navajas, tijeras, cortaúñas,...).
- No se puede manipular cualquier material sin control ni autorización expresa del encargad@.
- No se puede circular libremente por las instalaciones o cambiar de zona de trabajo sin estar autorizado previamente para ello.
- Se prohíbe la entrada a todas las zonas restringidas de la empresa sin autorización.
- Cuando se observe cualquier signo sospechoso de fraude, manipulación incorrecta, robo, roturas u otros indicios que pongan en peligro la seguridad de las personas y de los productos a manipular se debe comunicar inmediatamente al encargad@.
- Si tu puesto de trabajo te hace estar en contacto con la fruta, vigila que ésta no se contamine accidentalmente con maderas o elementos metálicos (grapas,...) provenientes de los envases.

# Conclusiones

- EXPLICAR AL TRABAJADOR EL MANUAL DE ACOGIDA.
- REDUCCION DE UN 90% LOS INCIDENTES CON TRABAJADORES NUEVOS.
- REDUCCION DE FALLOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO.
- AHORRO ECONOMICO.
- EL QUE EXPLICA ES EL QUE TOMA LAS DECISIONES.



Foros Comercio Ético  
Ethical Trade Forums

Gracias!