

Produciendo con Inocuidad es un repositorio de materiales de capacitación digitales sobre algunos de los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Rule – PSR*, por sus siglas en inglés), en un lenguaje simple y fácil de entender. Los materiales de capacitación fueron diseñados para tres tipos de audiencia: dueños y gerentes de las huertas, supervisores y trabajadores. Esto con la finalidad de atender las necesidades de capacitación que tiene cada puesto de trabajo en la huerta.

A continuación, se presenta una lista de todos los materiales contenidos en la plataforma:

Dueños y gerentes

○ Videos: 6 ○ Aplicaciones: 1

Videos 

- Introducción a FSMA
- Introducción a PSR
- ¿A quién le aplica la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA?
- Cualificación y capacitación del personal
- ¿Qué es la inocuidad de los alimentos y por qué es importante?
- Definición de huerta

Aplicaciones 

- Cobertura y exenciones de la Norma de los productos agrícolas frescos de FSMA

Videos

- Prácticas de limpieza y desinfección
- Buenas prácticas de documentación
- Introducción básica a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- Evaluación y frecuencia del saneamiento y selección de los productos químicos.
- Conceptos básicos de saneamiento en la huerta
- Saneamiento: sitios de refugio, biopelículas y código de colores
- ¿Qué información deben tener los registros?
- ¿Qué registros se tienen que mantener?
- Inspecciones de campo
- Programas de inocuidad de los alimentos
- Capacitando a su personal
- Microorganismos de importancia para la inocuidad de los productos agrícolas frescos.
- Manejo de mejoradores de suelo
- Presencia de animales en la huerta
- Visitantes
- Cloro total vs. cloro libre
- Prácticas higiénicas
- Agua de uso agrícola
- Estado y condiciones de salud de los trabajadores

Aplicaciones

- Determinación y uso de mejoradores de suelo
- Actividades de cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento
- Equipos y herramientas
- Edificios en la huerta
- Medidas de saneamiento adicionales
- Glosario

Videos

- Principios de higiene e inocuidad de los alimentos
- Contaminantes físicos, químicos y biológicos
- La importancia de la salud e higiene personal
- Procedimiento adecuado para el lavado de las manos y uso de guantes
- Reconociendo productos agrícolas frescos que no deben cosecharse

- Inspección de contenedores y equipos de cosecha
- Almacenamiento y uso de productos químicos
- Medición de la concentración de desinfectante
- Tanques de agua – Contaminación cruzada
- Infiltración
- Animales en el campo
- Manejo de mejoradores de suelo
- ¿Qué es el saneamiento?
- Buenas prácticas de documentación

Aplicaciones

- Capacitación básica en inocuidad de los alimentos
- Principios de higiene e inocuidad de los alimentos
- La importancia de la salud e higiene personal
- Reconociendo los productos frescos que no deben cosecharse
- Inspección de contenedores y equipos de cosecha
- Manejo de mejoradores de suelo
- Lavado de manos y uso de los guantes

Recursos adicionales

[○ Infografías: 23](#) [○ Memes: 14](#) [○ H. de A.: 1](#) [○ Afiches/Posters: 112](#)

Infografías

- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Microorganismos causantes de enfermedades – *Salmonella*
- ¿Por qué no se debe escupir en el trabajo?
- ¿Por qué es necesario lavarme las manos si estornudo sobre ellas?
- ¿Por qué es necesario lavarse las manos después de ir al baño?
- Mejorador biológico de suelo de origen animal (BSAAO, por sus siglas en inglés) No tratado
- Mejorador biológico de suelo de origen animal (BSAAO, por sus siglas en inglés) Tratado
- Buenas prácticas al manipular mejoradores biológicos de suelo de origen animal
- Pasos básicos de saneamiento para equipos y herramientas.
- Factores a considerar al elegir un desinfectante.
- Factores que influyen en la eficacia de los procedimientos de la limpieza
- Microorganismos causantes de enfermedades – *Escherichia coli* O157:H7
- Microorganismos causantes de enfermedades – *Hepatitis A*
- Microorganismos causantes de enfermedades – *Cyclospora cayetanensis*
- Microorganismos causantes de enfermedades – *Listeria monocytogenes*
- La solución está en sus manos
- Biopelículas y sitios de refugio
- Trazabilidad
- Agua de uso agrícola

- Sabía... ¿Dónde se debe tirar el papel?
- Microorganismos causantes de enfermedades – *Norovirus*
- Microorganismos patógenos vs indicadores
- ¿Dónde se debe tirar el papel?

Memes 😊

- ¿Qué necesitamos para poder usar mejoradores de suelo de origen animal sin riesgo para el producto?
- Llené todos los registros en tiempo y forma, ahora sí ¡que venga quien quiera!
- Los que preparan las soluciones desinfectantes cuando te dicen que la huerta tendrá una inspección no anunciada.
- Yo haciendo acciones correctivas.
- ¿Con que no siguen un protocolo de higiene?
- Yo después de la capacitación...
- *E. coli*: ¡Voy a conquistar el mundo!
- Tu cara cuando te dicen que “no está permitido comer mientras cosechan”.
- Si las actividades de la huerta tuvieran subtítulos...
- Frases que el tomate diría... no me toques con esas manos sucias.
- Los animales de la huerta esperando a que termines la inspección pre-cosecha.
- Antes de la capacitación... después de la capacitación...
- Cuando todo salió perfecto en la inspección de inocuidad.
- -Yo: si aquí tenía esos registros que me pidió... - El auditor:

Herramienta de autoevaluación 📄

Es una lista de verificación que podría ayudarle a revisar en dónde está su huerta con respecto a los requisitos de la Norma e identificar las áreas de oportunidad.

- Herramienta de autoevaluación (español)

Afiches/Posters 🗣️

Introducción

- La huerta es la primera línea de defensa.
- La inocuidad no es negociable, la calidad sí.
- La FDA inspecciona, no audita, no certifica.
- Producir alimentos inocuos es parte importante de su trabajo.
- ¡Prevención en la huerta es la clave!
- Fuentes de contaminación.
- La cultura de inocuidad en la huerta se logra cuando seguimos las prácticas, aunque nadie nos vea.
- En cuestiones de limpieza y desinfección ¡No tome atajos!

Salud e higiene

- Prevenir es la clave para reducir la propagación de microorganismos causantes de enfermedades.
- Prevenir que los microorganismos patógenos lleguen al producto es la clave.
- ¿Cómo se puede prevenir la contaminación de los productos?
- Cúbrase el cabello adecuadamente.
- Todos los visitantes tienen que cumplir las reglas de inocuidad de la huerta.
- Comer, beber o fumar únicamente en zonas designadas.
- Prohibido comer, beber o fumar en esta área.
- Prohibido introducir alimentos.
- Deje sus objetos personales (incluyendo joyería) fuera del área de trabajo.
- Siempre lávese las manos después de ir al baño.
- Pasos adecuados para el lavado adecuado de las manos.
- No se seque las manos en la ropa.
- El desinfectante para manos no sustituye el lavado de manos.
- El uso de guantes no sustituye el lavado de manos.
- Siempre utilice las letrinas o baños de la huerta.
- Utilice el baño, no haga sus necesidades en el campo.
- Reporte a su supervisor si presenta algunos de los siguientes signos o síntomas...
- En caso de tener una herida...
- Lávese las manos antes de... y después de...
- Avise a su supervisor si presenta alguno de los siguientes síntomas...
- Recuerde venir a trabajar con...
- Haga uso de las áreas designadas de descanso: come, fuma y beba sólo en áreas designadas.
- Los microorganismos están en todas partes y no podemos verlos a simple vista.
- Cúbrase el cabello adecuadamente.

Buenas prácticas agrícolas

- Aplicar las buenas prácticas agrícolas, ayuda a prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos.
- Todo lo que nos rodea puede ser un riesgo de contaminación.
- No recoja producto del suelo.
- Siempre evite el contacto del producto con el suelo.
- Si detecta que un almacén con refrigeración no está funcionando correctamente, repórtelo al supervisor.
- Siempre reporte con el supervisor si encuentra algún objeto extraño sobre los alimentos, como...
- Evite la acumulación de agua en el suelo, el agua estancada puede convertirse en una fuente de contaminación.

Saneamiento

- ¡Limpiar no es lo mismo que desinfectar!
- Definición de limpieza y desinfección.
- No se puede desinfectar algo que está sucio.
- Recuerde siempre limpiar y desinfectar su área de trabajo, herramientas y equipo.
- Mantener el orden y limpieza de las áreas de trabajo es fundamental para prevenir la contaminación.



- ¡Limpie! La acumulación de producto puede convertirse en una fuente de contaminación.
- Un contenedor sucio puede contaminar el producto.
- Mantenga limpias y ordenadas todas las áreas alrededor del empaque.
- Etapas básicas de la limpieza y desinfección.
- Limpie primero y después desinfecte.

Supervisión

- La supervisión de todas las actividades en la huerta es la clave para prevenir la contaminación.
- ¡Dé prioridad a aquellos riesgos que tengan mayor impacto en la inocuidad del producto!
- ¡Si ve algún riesgo de inocuidad, implemente una práctica para controlarlo!

Evaluación de riesgos

- ¿Qué debo hacer para reducir los riesgos de contaminación?

Buenas prácticas de documentación

- ¡Si no lo registró, no sucedió!
- Recomendaciones para completar registros.
- Llenar registros no es un capricho de su supervisor, es requisito del cliente o de la ley.
- Falsificar registros es una mala práctica, siempre llene los registros con información verdadera y no los llene por adelantado.
- Consulte los procedimientos de operación estándar (POEs) establecidos para la actividad que va a realizar.

Capacitación

- La capacitación de los empleados es la clave para crear una cultura de inocuidad.
- Reporte cualquier actividad sospechosa.
- Si no sabe qué hacer pregúntele a su supervisor.

Actividades poscosecha

- ¡No ponga el producto en el suelo.
- Si ya se cayó, no lo levante.
- No coloque producto cosechado en contenedores de cosecha que estén sucios.
- No coseche el producto que se encuentre dentro de algún área marcada como zona de no cosechar.
- Mantenga limpias sus herramientas de trabajo.
- Mantenga limpias y ordenadas las áreas de trabajo.
- Si el producto tiene señales de estar contaminado ¡No lo coseche!
- Los productos podrían estar contaminados si...
- ¡Antes de cosechar, revise que el producto y el contenedor no estén sucios!
- No permita que la contaminación caiga al producto.
- Si el contenedor está dañado, ¡repórtelo con su supervisor!
- El agua condensada no debe de caer en el producto.
- Reporte a su supervisor cualquier evidencia de contaminación.
- No coloque producto en materiales de empaque que estén sucios.
- No coseche el producto visiblemente contaminado.
- No ponga el producto en el suelo.
- Mantenga limpias y ordenadas las áreas de trabajo.

Animales silvestres y domésticos

- Avísele a su supervisor si detecta alguna evidencia de intrusión de animales.
- Deje a firulais en casa.
- Esté atento a cualquier signo de intrusión de animales.
- No se permiten mascotas en las áreas de manejo de producto.
- Si observa que las trampas u otro método de control de plagas estén dañados...
- ¡Ciérrele, las plagas pueden entrar por ahí!
- Evite la entrada de animales a esta área.
- ¡Mantenga una distancia entre la pared y la tarima!

Mejoradores de suelo

- Siempre que manipule cualquier mejorador de suelo, utilice equipos y herramientas designadas para este fin.
- Evite la contaminación cruzada al manejar y aplicar mejoradores de suelo.
- Evite la contaminación cruzada al manejar estiércol sin tratar.
- Mejorador de suelo sin tratamiento.

Agua de uso agrícola

- Siempre utilice la fuente de agua que le indique su supervisor.
- Agua superficial y agua subterránea.
- El agua superficial sin tratar no se debe usar para...
- Reporte a su supervisor cualquier fuga en el sistema de distribución de agua.
- Siempre use agua con la calidad sanitaria adecuada para el uso previsto.
- Documente cualquier tratamiento de agua.
- El correcto lavado y desinfección ayuda a reducir el riesgo de contaminación.
- ¡No se olvide de revisar la temperatura!
- Si va a hacer una aplicación de producto químico, utilice agua de calidad microbiológica adecuada.
- El desinfectante en el agua sirve para desinfectar el agua. No desinfecta el producto.
- Revise la turbidez con frecuencia.

Productos químicos

- Siempre prepare las soluciones siguiendo las instrucciones del fabricante.
- ¡Agregar más desinfectante no necesariamente es mejor!
- ¡Protéjase! Siempre use el equipo de protección personal antes de utilizar productos químicos.
- Recuerde que por nuestra seguridad, todos los productos químicos deben estar bien almacenados.
- Etiquete correctamente los envases que contengan productos químicos o soluciones de limpieza.

Inspección

- ¡El compromiso con la inocuidad es responsabilidad de todos!
- Si un riesgo no está identificado, será imposible contenerlo.
- Antes de cargar los vehículos de transporte ¡Revise que estén limpios y en condiciones adecuadas!