

1



2



### Derechos de autor © Universidad de Cornell, 2018

La Universidad de Cornell autoriza que estos materiales sean descargados del internet, impresos y distribuidos con fines educativos, y para cumplir con todos los requisitos del *Curso de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSA)*. Estos materiales no pueden ser modificados o publicados electrónicamente sin el permiso expreso de la Universidad de Cornell (Produce Safety Alliance, 630 West North Street, Jordan Hall, Geneva, NY 14456, USA). Estos materiales no pueden ser impresos, publicados electrónicamente, ni vendidos, en su totalidad o en parte, por un tercero o sociedad con fines de lucro.

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

🔗 Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

### 3



#### Objetivos de aprendizaje

- Identificar las rutas potenciales de contaminación asociadas con los trabajadores
- Identificar los conceptos de educación para adultos y los temas a incluir en un programa de capacitación para los trabajadores
- Describir cómo monitorear que las instalaciones en la huerta tengan el mantenimiento adecuado
- Describir las acciones correctivas que pueden tomarse para corregir los problemas que son identificados
- Identificar las herramientas para el mantenimiento de registros de la salud y capacitación de los trabajadores

**Produce Safety**  
ALLIANCE

### 4

- Cada módulo comenzará con una evaluación de riesgos. Esta diapositiva define los riesgos que representan los trabajadores.
- Los trabajadores pueden transportar, introducir y esparcir la contaminación a los productos agrícolas frescos mientras trabajan en la huerta.
- Los microorganismos **patógenos** humanos pueden ser esparcidos o propagados a través de varias vías, sin embargo, la ruta fecal-oral es la más común. Ésto puede pasar si un trabajador no se lava las manos después de usar el baño para luego manipular los productos agrícolas frescos, lo cual ocasionará la contaminación con materia fecal.
- Los microorganismos patógenos también se pueden transmitir por la saliva, moco y por el contacto con otras superficies contaminadas. Por ejemplo, las manos pueden contaminarse mientras comemos, fumamos o estornudamos.
- Los trabajadores tienen que lavarse las manos siempre que éstas pudieran haberse contaminado.
- La capacitación de los trabajadores debería incluir el procedimiento de lavado de manos y los trabajadores deberían tener la oportunidad de practicarlo durante la capacitación.
- Los trabajadores tienen que saber qué hacer en caso de estar enfermos o si se lesionan mientras trabajan. Este conocimiento reduce el riesgo de contaminación de los productos agrícolas frescos, campos y empacadoras con microorganismos patógenos humanos, sangre y otros fluidos corporales.



#### Los trabajadores son un asunto de preocupación para la inocuidad de los alimentos porque...

- Pueden ser portadores de microorganismos patógenos humanos
  - *Shigella*, Hepatitis A, Norovirus y otros
- Pueden propagar patógenos humanos
  - Cosechan y empacan con sus manos
  - Vía fecal-oral
- Requieren capacitación para reducir los riesgos
  - Lavado de manos adecuado
  - Cómo manejar enfermedades y lesiones



**Produce Safety**  
ALLIANCE

4

Notas:

#### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

- Recuerde que los trabajadores y la capacitación que ellos reciben son muy importantes, ya que ellos desempeñan un papel clave en la inocuidad de los alimentos de la huerta.
- **Ejemplo de brote de enfermedades transmitidas por los alimentos:** Hepatitis A en cebollas verdes.
  - Calvin, L., Avendaño, B., Schwentesius, R. (2004). The economics of food safety: The case of green onions and Hepatitis A outbreaks. *Electronic Outlook Report from the Economic Research Service.*
  - Centers for Disease Control and Prevention (CDC). (2003). *Hepatitis A Outbreak Associated with Green Onions at a Restaurant — Monaca, Pennsylvania, 2003.*

## 5

A continuación se presentan algunas maneras en que los trabajadores pueden introducir contaminación.

- Las heces (popó/excremento) pueden contaminar directamente los productos agrícolas frescos si los trabajadores defecan en el campo o si hay una fuga en el sistema de drenaje.
- Las manos de los trabajadores pueden ocasionar la **contaminación cruzada** de los productos agrícolas frescos si las manos no son lavadas después de usar el baño o al regresar de un descanso (p. ej., después de comer o fumar) y luego de manipular los productos agrícolas frescos.
- Otro ejemplo de contaminación indirecta puede ocurrir cuando la ropa de los trabajadores está contaminada con heces de animales que pueden transmitirse a los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma o a las superficies de contacto con los alimentos. Al trabajar con animales o manipular estiércol, los trabajadores podrían necesitar usar vestimenta de protección (p. ej., delantales y batas) para proteger su ropa de la contaminación.
- Las heridas pueden causar que la sangre u otros fluidos corporales contaminen los productos agrícolas frescos, por lo que es muy importante enfatizar la seguridad del trabajador en la huerta.
- Los trabajadores pueden contaminar las herramientas/equipo de trabajo si no se siguen las prácticas adecuadas de higiene.



Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 6

- Con frecuencia, las frutas y vegetales frescos no reciben un “tratamiento de eliminación” como un procesamiento o cocción antes de ser consumidos. Los microorganismos patógenos que contaminan a los productos agrícolas frescos pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos si éstos son consumidos.
- Los trabajadores son una parte esencial de cualquier plan de inocuidad de los alimentos de la huerta, ya que son los responsables de seguir las prácticas de inocuidad de los alimentos todos los días, mientras están trabajando.

- Debido a que las prácticas de inocuidad de los alimentos son actividades que se aprenden, la capacitación es clave para el éxito de su implementación.



### Importancia de la capacitación de los trabajadores

- Las frutas y vegetales frescos frecuentemente no reciben un procesamiento adicional (como la cocción), así que la contaminación con un microorganismo patógeno puede resultar en enfermedad cuando se consume el producto
- Los trabajadores necesitan seguir las prácticas de inocuidad de los alimentos todos los días para reducir los riesgos a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
- Las prácticas de inocuidad se aprenden, por lo que la capacitación es clave para el éxito de su implementación



**Produce Safety**  
ALLIANCE

6

## 7

- La capacitación puede presentar retos al implementar el plan de inocuidad de los alimentos de la huerta.
- El tiempo es oro, por lo que asignar tiempo para capacitar a los trabajadores significa invertir en la inocuidad de los alimentos. Darse el tiempo para la capacitación podría significar capacitar a los trabajadores al momento de contratarlos o destinar tiempo cada semana para recordarle a los trabajadores sobre los temas clave en la inocuidad de los alimentos.

- Cualquier capacitación debería impartirse en la lengua materna de los trabajadores; esto incluye cualquier material escrito proporcionado durante la capacitación.
- Aún y cuando los materiales estén impresos en la lengua materna de los trabajadores, tome en cuenta que algunos no saben leer. El usar imágenes o mostrar a los trabajadores lo que necesitan hacer puede ser más efectivo que usar materiales escritos. La mayoría de las personas aprenden viendo, por lo que el uso de materiales visuales es benéfico para todos los asistentes a la capacitación.



### Retos potenciales de la capacitación

- Tiempo para la capacitación
- Lenguaje
- Nivel de alfabetización
- Capacitación durante la temporada
- Diferencias entre las prácticas y hábitos de higiene y las expectativas
- Conceptos y percepciones erróneas



**Produce Safety**  
ALLIANCE

7

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

- Algunas huertas contratan personal adicional durante la temporada alta de cosecha, cuando todos están muy ocupados. Incluso en esta época, los trabajadores nuevos deben recibir capacitación. Por lo que es mejor planear la capacitación de los trabajadores antes de que se acumule el trabajo en la huerta.
- Un ejemplo de la variabilidad de las prácticas y hábitos de higiene es el uso del papel higiénico, el cual es depositado en el bote de basura o tirado en el piso junto al inodoro o taza del sanitario. Algunos trabajadores vienen de países donde las tuberías o drenajes no son adecuados para permitir que el papel higiénico se deseche en el inodoro, y para evitar problemas con cañerías tapadas NO tiran el papel higiénico dentro del inodoro o taza del sanitario. Ésto destaca una práctica de higiene distinta a las expectativas en los Estados Unidos. Al entender que los trabajadores pueden tener distintas prácticas y hábitos de higiene, se podrán abordar las expectativas directamente en la capacitación, y así los trabajadores sabrán qué prácticas seguir mientras trabajan en la huerta o en el empaque.
- Algunas personas, incluyendo los trabajadores, tienen ideas preconcebidas sobre la inocuidad de los alimentos. Entender su conocimiento y creencias actuales puede ayudar a resolver y disipar mitos, o reforzar el conocimiento sobre por qué es importante seguir las políticas y prácticas de inocuidad de los alimentos.

## 8 Información adicional

- Esta diapositiva es opcional.
- Los adultos aprenden mejor cuando está claro porqué la información y las prácticas son necesarias. Por esta razón, es importante explicar cómo es que las prácticas reducen el riesgo y cómo estas prácticas son importantes para las tareas de cada trabajador, con el fin de terminarlas correctamente.
- Para que una capacitación sea efectiva, ésta debería de:
  - Incluir las razones de por qué la inocuidad de los alimentos es importante para los trabajadores y el trabajo que realizan.
  - Definir expectativas claras y prácticas detalladas que reduzcan los riesgos.
  - Presentarse a través de una variedad de medios y métodos de aprendizaje (carteles, entrenamiento verbal, etc.).
  - Dar a los participantes la oportunidad para practicar las habilidades que se espera que usen en el trabajo.
  - Incluir oportunidades de aprendizaje interactivo y visual, como repasar los pasos de una tarea en específico o mostrar un video corto.
- La capacitación será más efectiva al incorporar los principios de educación para adultos.



### Principios de educación para adultos

- Los adultos necesitan entender por qué las prácticas de inocuidad de los alimentos son importantes y necesarias
- Una capacitación debería:
  - Ser relevante para su trabajo y tareas diarias
  - Definir expectativas claras
  - Detallar prácticas y hábitos que reduzcan los riesgos
- Materiales de capacitación eficaces:
  - Son presentados a través de una variedad de métodos con ejemplos prácticos y con la oportunidad de practicar las habilidades aprendidas
  - Incluyen oportunidades de aprendizaje interactivas y visuales



**Produce Safety**  
ALLIANCE

8

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 9

- La buena comunicación es una responsabilidad mutua, es decir, que todos tienen la responsabilidad de compartir lo que saben y escuchar cuando otros comparten información.
- Dado que los trabajadores manipulan los productos agrícolas frescos y están trabajando en los campos y áreas de empaque todos los días, ellos son una parte importante del equipo de inocuidad de los alimentos, ya que pueden identificar los riesgos si entienden qué riesgos pueden existir.
- Los trabajadores deben entender que comunicar los riesgos de inocuidad de los alimentos es una parte importante de su trabajo para reducir o eliminar un problema potencial.
- Los trabajadores deben sentirse cómodos hablando con su supervisor o gerente y saber que sus preocupaciones y comentarios serán tomados de forma seria. Si los trabajadores reportan un problema y éste no es atendido, podrían dejar de reportar problemas en el futuro.



### Comunicación



- La buena comunicación apoya la inocuidad de los alimentos mejorando la identificación y reducción de riesgos
- Los trabajadores capacitados saben:
  - Cómo identificar los riesgos para la inocuidad de los alimentos
  - Cómo reducir los riesgos que encuentren
  - A quién informar si ven un riesgo de inocuidad de los alimentos que ellos mismos no puedan minimizar o eliminar
  - Que sus preocupaciones sobre la inocuidad de los alimentos serán tomadas de forma seria

**Produce Safety**  
ALLIANCE

9

## 10

- Todos los trabajadores que manipulan o tienen contacto con los productos agrícolas frescos o supervisan las actividades cubiertas por la Norma, tienen que estar capacitados (§ 112.22(a)). Sin embargo, todos los que trabajen en la huerta deberían entender las políticas de inocuidad de los alimentos de la compañía.
- Los trabajadores asalariados (que reciben un salario en la nómina o de planta), voluntarios, practicantes, aplicadores de plaguicidas e incluso los familiares pueden impactar la inocuidad de los productos agrícolas frescos. Cualquier persona en la huerta que no se lave las manos correctamente puede contaminar los productos agrícolas frescos o las **superficies de contacto con los alimentos** a través del contacto directo o transmitir la contaminación indirectamente a otros, tocando las perillas de las puertas u otras superficies sin contacto con los alimentos.



### Todos necesitan de capacitación



- Implementar las prácticas de inocuidad de los alimentos es una tarea de toda la compañía
  - Los dueños, trabajadores de la huerta, personal de oficina, voluntarios, practicantes y miembros de la familia
- Todos necesitan saber cómo identificar y reducir los riesgos de inocuidad de los alimentos
  - Prácticas de las que son responsables
  - Cómo reportar los riesgos a la inocuidad de los alimentos
- Los dueños, gerentes y supervisores deben poner el ejemplo y seguir las políticas de la compañía

**Produce Safety**  
ALLIANCE

§

10

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

- Al capacitar a todos los miembros de la huerta en la inocuidad de los alimentos, se logra que cada empleado conozca sus responsabilidades y ayude a identificar los riesgos potenciales que alguien más podría no identificar. Recuerde, todos deberían estar involucrados activamente en la identificación y reducción de riesgos.
- Pero lo más importante es que los dueños, gerentes y supervisores estén comprometidos con la inocuidad de los alimentos y SEAN un ejemplo para los trabajadores y visitantes, para asegurarse de que se sigan las políticas.
- Además de los requisitos de capacitación para supervisores de aquellos que manipulan productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma durante las actividades cubiertas por la Norma, la § 112.22(c) requiere que al menos un supervisor de la huerta haya terminado la capacitación en inocuidad de los alimentos, que sea al menos equivalente al currículo estandarizado reconocido por la FDA. Este currículo de capacitación satisface este requisito.

## 11

- Los visitantes de la huerta tienen que ser informados de las políticas de inocuidad de los alimentos establecidas en la huerta y tienen que tener acceso a las instalaciones sanitarias/baños y de lavado de manos (§ 112.33).
- Las políticas pueden revisarse con los visitantes a través de carteles, folletos, resúmenes o verbalmente cuando entran en la huerta.
- Los puntos clave que necesitan revisarse con los voluntarios y visitantes son:
  - Entender a qué partes de la huerta y áreas de empaque pueden entrar.
  - Entender que no deberían visitar la huerta si están enfermos o tienen síntomas de enfermedad.
  - Entender por qué, cuándo, dónde y cómo lavarse las manos.
  - Dejar sus mascotas en casa (ésto no es solo un riesgo para la inocuidad de los alimentos, sino también un tema de responsabilidad).
- Ejemplos de visitantes incluyen los grupos de “coseche usted mismo”, recorridos de visitas/tours agrícolas o grupos escolares. La § 112.3(c) define a un **visitante** como cualquier persona (diferente al personal que ahí labora), que entra a la huerta con permiso.
- La § 112.33(a) requiere que los productores informen a los visitantes sobre las políticas y procedimientos para proteger a los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma y a las superficies de contacto con los alimentos de la contaminación por personas, y tomar todos los pasos razonablemente necesarios para asegurarse de que los visitantes cumplan con dichas políticas y procedimientos y (b) que las instalaciones sanitarias/baños y de lavado de manos sean accesibles para los visitantes.



### Visitantes



- **Los productores tienen que:**
  - Informar a los visitantes sobre las políticas de inocuidad de los alimentos de la huerta
  - Dar acceso a las instalaciones sanitarias/baños y de lavado de manos
- **Otra información clave para los visitantes debería incluir:**
  - Áreas de la huerta que tienen permitido visitar
  - La importancia de no visitar la huerta cuando estén enfermos
  - Cómo lavarse las manos
  - Indicaciones para dejar a las mascotas en casa


§

11

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 12

- La § 112.22(a) requiere que todo el personal que manipula los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma durante las actividades cubiertas o que supervise dichas actividades, tiene que recibir capacitación que incluya todo lo siguiente:

1) Principios de higiene de los alimentos e inocuidad de los alimentos;

2) La importancia de la salud e higiene personal para todo el personal y visitantes, incluyendo el reconocimiento de los síntomas de una condición de salud que razonablemente resulte en la contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma o de las superficies de contacto con los alimentos con microorganismos de importancia para la salud pública; y

3) Los estándares establecidos por la FDA en las subpartes C a la O de esta parte de la Norma que son aplicables a las responsabilidades de trabajo del trabajador.



### Los programas de capacitación tienen que incluir

- Principios de higiene e inocuidad de los alimentos
- Reconocer los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la importancia de la higiene personal para todo el personal y los visitantes
- Otro tipo de capacitación relevante para el puesto de trabajo de los trabajadores



Produce Safety  
ALLIANCE

§

12

## 13

Un programa exitoso tendrá las siguientes características:

- La capacitación es requerida cuando se contrata al trabajador, independientemente de cuándo llegue el trabajador a la huerta y luego por lo menos una vez al año después de la contratación. La capacitación tiene que ser apropiada para el trabajo que se desempeña. Todos los que trabajan en la huerta deberían recibir algún tipo de instrucción de cómo cumplir con su trabajo. Esta capacitación introductoria debería incluir los conceptos básicos de inocuidad de los alimentos que más se ajusten al trabajo. Los conceptos a incluir en el programa de capacitación serán discutidos en las siguientes diapositivas.

- La capacitación tiene que llevarse a cabo de manera que sea fácil de entender por los empleados. Algunas formas de lograrlo es impartiendo la capacitación en la lengua materna de los empleados, usando ayudas visuales y demostraciones, y proporcionando una variedad de materiales educativos.



### Los programas de capacitación tienen que

- Ser adecuados para el trabajo y llevarse a cabo después de la contratación de los trabajadores
- Incluir actualizaciones durante la temporada (al menos una vez al año) o cuando se presente un problema
- Ser fácil de entender
- Ser supervisados por una persona calificada
- Incluir un procedimiento para documentar la capacitación

Produce Safety  
ALLIANCE

§

13

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

- La capacitación tiene que supervisarse por una persona calificada.
- La capacitación tiene que documentarse y la documentación debe incluir los nombres de las personas que fueron capacitadas, la fecha de la capacitación y los temas abordados.
- Los **procedimientos de operación estándar** (POEs) deberían desarrollarse para proporcionar instrucciones claras paso a paso de cómo los trabajadores deberían completar las prácticas que necesitan seguir.
- La § 112.21(a) requiere que los trabajadores sean capacitados adecuadamente de acuerdo con sus actividades de trabajo, al momento de su contratación y después periódicamente, por lo menos una vez al año.
- La § 112.21(c) requiere que la capacitación sea llevada a cabo de manera que sea fácil de entender por las personas que serán capacitadas.
- La § 112.21(d) requiere que la capacitación sea repetida tantas veces como sea necesario y adecuadamente para abordar las observaciones o información que indique que el personal no está cumpliendo con los estándares establecidos por la FDA en la subpartes C a la O de esta parte de la Norma.
- La § 112.23 requiere que un individuo sea identificado para supervisar las operaciones para asegurar el cumplimiento con los requisitos de la Norma.
- La § 112.30(b) requiere que se establezcan y mantengan registros para documentar los nombres de quienes fueron capacitados, la fecha de la capacitación y los temas que fueron cubiertos.

## 14

- El nivel de escolaridad, capacitación y experiencia necesaria de los supervisores y trabajadores variará dependiendo del puesto de trabajo en la huerta. Un supervisor de las operaciones de campo necesita un conjunto diferente de conocimientos y habilidades en comparación con un empleado que empaca cajas con producto. Proporcionar capacitación es muy importante, ya que muchos trabajadores no cuentan con alguna educación formal.
- Si bien, la capacitación durante el trabajo y la experiencia en agricultura le dan al trabajador ciertas habilidades necesarias para llevar a cabo su trabajo, esto no necesariamente transmite información sobre la inocuidad de los alimentos.
- Algunos miembros de las cuadrillas de trabajo necesitarán capacitación específica enfocada en la inocuidad de los alimentos.



### Cualificaciones de los trabajadores

Los trabajadores y supervisores tienen que estar calificados para llevar a cabo sus actividades en el trabajo a través de la:

- Educación
- Capacitación
- Experiencia



**Produce Safety**  
ALLIANCE

§

14

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

*Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)*

*Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)*

*Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018*

- En la § 112.21(b) se indica que todo el personal (incluyendo empleados eventuales, de medio tiempo, de temporada y contratado) que manipule productos agrícolas frescos o superficies de contacto con los alimentos, o que esté involucrado con la supervisión del mismo tiene que tener una combinación de educación, capacitación y experiencia necesaria para llevar a cabo las tareas asignadas de manera que se asegure el cumplimiento de esta parte.

## 15

- La § 112.22(b) requiere que las personas que llevan a cabo actividades de cosecha de los productos agrícolas frescos tengan que recibir capacitación que también incluya todo lo siguiente (1) reconocimiento de los productos agrícolas frescos que no deben cosecharse, incluyendo los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma que puedan estar contaminados con peligros conocidos o razonablemente previsibles; (2) inspección de los contenedores y el equipo de cosecha para asegurarse de que funcionan adecuadamente, están limpios y en buenas condiciones de mantenimiento, de manera que no se conviertan en una fuente de contaminación para los productos agrícolas frescos con peligros conocidos o razonablemente previsibles; y (3) corrección de los problemas relacionados con los contenedores o el equipo de cosecha, o el reportar esos problemas al supervisor (u otra persona responsable) como sea adecuado de acuerdo a las responsabilidades del puesto de trabajo de la persona.
- Además, los trabajadores tienen que tomar medidas para identificar y no cosechar cualquier producto que pueda estar contaminado, incluyendo productos agrícolas frescos que visualmente se vean contaminados con heces de animales o que hayan caído al suelo\* (§ 112.112 y § 112.114).
- **\*Productos agrícolas frescos caídos** son los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma que caen al suelo antes de la cosecha. No incluye cultivos que crecen por debajo del suelo (como las zanahorias), cultivos que crecen a nivel del suelo (como los melones) o productos agrícolas frescos que intencionalmente se tiran al suelo como parte de la cosecha (como las almendras) (§ 112.114).
- Los productores deben estar conscientes de que pueden surgir otros desafíos en la huerta que requieran capacitación especializada, además de los requisitos reglamentarios.



### Capacitación de los trabajadores para identificar y reducir los riesgos durante la cosecha

- Evalúe los riesgos de contaminación antes y durante la cosecha, como la actividad significativa de animales, presencia de materia fecal, cultivos dañados o huellas de animales
- Nunca coseche productos agrícolas frescos destinados al mercado de productos frescos que estén visiblemente contaminados con heces
- Nunca coseche productos agrícolas frescos que cayeron al suelo
- Solo use contenedores de cosecha y empaque que estén limpios

Produce Safety  
ALLIANCE

§

15

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 16 Información adicional

- Esta diapositiva es opcional.
- ¡La inocuidad de los alimentos no es cosa de un solo día, debería implementarse todos los días!
- Los carteles y recordatorios pueden ayudar a que los trabajadores recuerden implementar las prácticas de inocuidad de los alimentos todos los días, especialmente si se colocan en las áreas de mucho tráfico o en lugares estratégicos donde están los trabajadores (baños, zonas de descanso, áreas de empaque).
- Las sesiones de revisión se pueden realizar (diariamente/semanalmente) antes de que los trabajadores comiencen la jornada. Ésto puede incluir la revisión rápida de un rotafolio, cartel o solo un recordatorio de algunas prácticas que los trabajadores deberían de seguir. Cubrir diferentes temas y usar diferentes materiales ayudará a mantener la atención de los trabajadores durante la capacitación.



### Reforzando la capacitación en la inocuidad de los alimentos

- Coloque señalamientos y recordatorios
  - Coloque los señalamientos donde sean más efectivos
  - Las imágenes generalmente son mejores que las palabras
  - Use un lenguaje adecuado
- Haga una revisión y actualización de las sesiones de capacitación durante la temporada o cuando se presente algún problema
- Presente información relevante e interesante para los trabajadores





16

## 17

- Como dueño o gerente de una huerta, es importante darse cuenta de la necesidad de proporcionar a los trabajadores los recursos que se describen a continuación. Si no se proporcionan sanitarios/baños, papel higiénico, agua, jabón y toallas de papel, los trabajadores no podrán usar adecuadamente el sanitario/baño, lavarse las manos y seguir las políticas de inocuidad de los alimentos de la huerta. También es importante tener disponibles botes para la basura, botiquines de primeros auxilios, y áreas donde los trabajadores puedan tomar un descanso sin introducir contaminación a los productos agrícolas frescos.
- Tome en cuenta que en las huertas pequeñas, estas instalaciones pueden estar ubicadas dentro de la casa u oficina, siempre y cuando se proporcionen los mismos recursos.
- No se permite el uso de toallas reusables debido al riesgo de transferir microorganismos patógenos de una persona a otra. Las toallas de papel de un solo uso/desechables son una opción aceptable para que los trabajadores se sequen las manos.



### Recursos proporcionados para apoyar las prácticas de inocuidad de los alimentos

- Sanitarios
- Papel higiénico
- Jabón
- Agua limpia
- Toallas de papel
- Contenedor para aguas residuales
- Botes de basura
- Botiquín de primeros auxilios
- Áreas de descanso






§ 17

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

- La § 112.129(a) requiere que los sanitarios tengan que estar disponibles para los trabajadores y sean fácilmente accesibles en las áreas de cultivo durante las actividades de cosecha, (b) que las instalaciones sanitarias tengan que estar diseñadas, ubicadas y mantenerse para: (1) prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos, las superficies de contacto con los alimentos, las áreas usadas para las actividades cubiertas bajo la Norma, fuentes de agua y los sistemas de distribución de agua con desechos de humanos; (2) estar directamente accesibles para recibir mantenimiento, servicio, y limpiarse con la frecuencia suficiente para asegurar su uso adecuado y el abastecimiento oportuno de papel higiénico; y (3) proveer la eliminación sanitaria de los desechos humanos y el papel higiénico.
- La § 112.130(b) requiere que las instalaciones de lavado de manos tengan jabón, agua corriente y dispositivos adecuados para el secado de manos (como toallas desechables, servicio de limpieza de toallas o secadores de manos eléctricos), (c) requiere que haya disponibilidad para la eliminación adecuada de las toallas sucias y aguas residuales.

## 18

- La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional de los Estados Unidos (OSHA, por sus siglas en inglés) requiere que haya una instalación sanitaria/baño y una de lavado de manos por cada 20 trabajadores ubicada a menos de  $\frac{1}{4}$  de milla (400 metros) de distancia del área de trabajo. Otra opción aceptable sería que los trabajadores tengan acceso a un vehículo y manejen para ir a algún baño que esté a 5 minutos de otra ubicación. Asegúrese de revisar las regulaciones estatales y locales sobre los recursos que deben proporcionarse a los trabajadores además de las políticas de la OSHA.



### Instalaciones sanitarias y de lavado de manos

- Proporcionar el número suficiente de sanitarios/baños y lavabos para las manos para cubrir las necesidades de los trabajadores y visitantes
  - En los EUA, la OSHA requiere contar con un sanitario por cada 20 trabajadores y que esté ubicado a no más de  $\frac{1}{4}$  de milla (400 metros) del área de trabajo
- Las instalaciones tienen que recibir servicio de mantenimiento completo siguiendo un programa calendarizado
- Las instalaciones sanitarias y de lavado de manos tienen que tener todos los suministros
- Cuando estén en uso, las instalaciones deberían de monitorearse diariamente

**Produce Safety**  
ALLIANCE

§

18

- La § 112.129(b)(2) requiere que las instalaciones sanitarias tengan que estar diseñadas, ubicadas y mantenidas para estar directamente accesibles para recibir mantenimiento, servicio, y limpiarse con la frecuencia suficiente para asegurar su uso adecuado y el abastecimiento oportuno de papel higiénico.
- Monitorear regularmente puede ayudar a que los requisitos se cumplan y que las instalaciones funcionen adecuadamente. El uso de bitácoras para el mantenimiento de registros puede ayudar a mantener una frecuencia adecuada para estas actividades.
- Si se contrata a una empresa para proveer estos servicios, haga que llenen los registros.
- Los horarios o calendarios pueden ajustarse para la limpieza y abastecimiento de las instalaciones de acuerdo al número de trabajadores presentes.

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

**Recurso adicional:**

- OSHA Regulation for Field Sanitation 

# 19

- Para que los trabajadores hagan su trabajo y permanezcan sanos, se debería proporcionar agua potable (para beber). Esto puede ayudar a reducir los riesgos de deshidratación y agotamiento o golpe de calor.
- En los EUA, OSHA requiere que “se proporcione agua potable y se coloque en lugares de fácil acceso para todos los empleados”.
- Deberían proporcionarse vasos desechables para que los trabajadores no tengan que compartir los mismos vasos.



### Agua potable y áreas de descanso

- Se debería proporcionar agua para beber a los trabajadores para reducir el riesgo de deshidratación y agotamiento o golpe de calor
- Las áreas de descanso no necesitan estar en un edificio aparte, pero tienen que estar en un área designada
- ¡Los trabajadores sanos son más capaces de hacer su trabajo e implementar las prácticas de inocuidad de los alimentos!




**Produce Safety**  
ALLIANCE 

19

- Si se permite que los trabajadores lleven sus propios contenedores de agua, asegúrese de que sean de plástico (no de vidrio) y que sepan dónde pueden volver a llenarlos.
- Revise las regulaciones estatales y locales sobre la salud y seguridad de los trabajadores. En los EUA, algunos estados permiten la “hidratación” con líquidos como el Gatorade™ o tienen requisitos específicos para enviar a los trabajadores a casa si está haciendo mucho calor afuera.
- La § 112.32(b)(6) requiere que no se coma, mastique chicle o se usen productos del tabaco en áreas utilizadas para las actividades cubiertas por la Norma (sin embargo, consumir bebidas está permitido en las áreas designadas).

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

*Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)*

 *Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)*

*Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018*

## 20

- La Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA tiene requisitos específicos para la capacitación y las prácticas que los trabajadores tienen que seguir.
- Es importante que los productores entiendan lo que se requiere que incluyan en los programas de capacitación y los recursos que deben proporcionar para que los trabajadores puedan seguir de manera efectiva los programas de capacitación.
- Es igualmente importante que los productores entiendan qué prácticas se espera que sigan los trabajadores al estar trabajando con productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma.



### Capacitación vs. prácticas

- La Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos incluye requisitos sobre:
  - Programas de capacitación y recursos que tienen que proporcionarse a los trabajadores y visitantes
  - Prácticas que los trabajadores tienen que seguir
- Acabamos de terminar las diapositivas de capacitación y recursos
  - ¿Recuerda los requisitos de la Norma?
  - Como recordatorio, ¡los requisitos de la Norma están en las notas!
- Ahora revisaremos las prácticas que los trabajadores deben hacer para reducir los riesgos microbiológicos de los productos agrícolas frescos

**Produce Safety**  
ALLIANCE

20

## 21

- La § 112.32 enumera las prácticas requeridas que tienen que seguir los trabajadores, incluyendo:
  - Mantener una limpieza personal adecuada para proteger a los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma y las superficies de contacto con los alimentos de la contaminación.
  - Evitar el contacto con animales, distintos a los animales de trabajo, y tomar las acciones necesarias para minimizar la probabilidad de contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma cuando se tiene contacto directo con los animales de trabajo.
- Lavado de manos, discutido en la diapositiva *¿Cuándo deben lavarse las manos?*
- Mantener los guantes intactos y en condiciones higiénicas.
- Quitarse o cubrirse las joyas que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente durante los períodos en que se manipulan productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma.
- No comer, masticar chicle o usar productos del tabaco en áreas utilizadas para hacer actividades cubiertas por la Norma.



### Los trabajadores tienen que

- Mantener la limpieza personal
- Evitar el contacto con animales (distintos a los animales de trabajo)
- Mantener los guantes en condiciones higiénicas, en caso de ser utilizados
- Quitarse o cubrirse las joyas que no puedan limpiarse
- No comer, masticar chicle o usar productos del tabaco en áreas utilizadas para actividades cubiertas por la Norma
- Notificar al supervisor si está enfermo
- Lavarse las manos



**Produce Safety**  
ALLIANCE

21

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producersafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producersafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producersafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producersafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

- Otros temas importantes a incluir en un programa de capacitación son:
  - Qué hacer si se enferman o experimentan una cortada o herida mientras trabajan, cómo localizar el botiquín de primeros auxilios, cómo manejar las cortaduras o heridas y cómo reportar una herida/enfermedad.
  - Políticas específicas de inocuidad de los alimentos y prácticas que aplican a sus tareas diarias.
  - A quién informar si ven un riesgo para la inocuidad de los alimentos y que los gerentes o supervisores lo tomarán en serio.
  - Considere el refuerzo positivo para los trabajadores cuando reportan un riesgo para la inocuidad de los alimentos o siguen los procedimientos de inocuidad. **Por ejemplo, regale sombreros o gorras a las personas que ponen el buen ejemplo y siguen los procedimientos que fueron descritos.**

## 22

- Lavarse las manos después de usar el sanitario/baño es lo más importante; sin embargo, no es la única ocasión en la que las manos se tienen que lavar.
- La § 112.32(b) requiere que los trabajadores se laven muy bien las manos tallándose con jabón (u otro surfactante) y agua corriente (tiene que cumplir con los requisitos de calidad del agua descritos en la § 112.44(a) y secarse **completamente las manos** usando toallas de papel de un solo uso o desechables, servicio de limpieza de toallas, secadores eléctricos u otros dispositivos:
  - i. Antes de comenzar a trabajar.
  - ii. Antes de colocarse los guantes.
  - iii. Después de usar el sanitario/baño.
  - iv. Al volver a la estación de trabajo después de un descanso o alguna otra ausencia.
  - v. Tan pronto como sea posible después de tocar animales o desechos de animales.
  - vi. En cualquier otro momento en que las manos de los trabajadores se hayan podido contaminar.



### ¿Cuándo se tienen que lavar las manos?

- Después de usar el sanitario/baño
- Antes de comenzar o regresar a trabajar
- Antes y después de comer y fumar
- Antes de ponerse los guantes
- Después de tocar animales o desechos de animales
- En cualquier otro momento en que las manos se hayan podido contaminar



§

**Produce Safety**  
ALLIANCE

22

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

🔗 Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 23

- Los pasos del lavado de manos adecuado incluidos en la capacitación de los trabajadores pueden revisarse con todos los visitantes. Es sorprendente cuantas personas NO se lavan las manos de manera adecuada. Solo mojarse las manos sin usar jabón ni formar espuma puede empeorar el problema y permitir la propagación de la contaminación.
- Se les debería decir a los trabajadores que se laven las manos durante al menos 20 segundos. Esto puede medirse cantando dos veces en inglés la canción de "Feliz cumpleaños" o la del "ABC" o elegir otra canción que dure aproximadamente 20 segundos.
- Los ejercicios prácticos durante la capacitación, como el uso de Glo Germ™  son divertidos y son una manera efectiva de ilustrar la importancia del lavado de manos a los productores, gerentes y trabajadores de la huerta. Existen en el mercado una gran variedad de productos y demostraciones disponibles que pueden usarse como herramientas para ilustrar las prácticas eficaces de lavado de manos.
- Los antisépticos para frotar (comúnmente llamados desinfectantes antibacterianos para las manos) NO pueden usarse como reemplazo del lavado de manos con agua y jabón. Este es un requisito definido en la § 112.130(d).
- Los desinfectantes no funcionan adecuadamente si hay suciedad en las manos, lo cual es común en las huertas. Estos productos pueden usarse además del lavado de manos, pero nunca como reemplazo.
- La temperatura del agua no es tan importante como el uso de jabón y el tallado riguroso de las manos. El agua caliente es más cómoda para los trabajadores, pero el agua fría también funciona.
- **Nota:** durante el siguiente descanso, puede retar a los participantes para que se laven las manos usando el método antes descrito. ¿20 segundos parecieron una eternidad? ¡Es importante reconocer que el lavado de manos adecuado no siempre es tan simple como podría parecer!



### Lavado correcto de las manos

1. **Mójese las manos** con agua
2. **Déngase jabón y forme espuma.** Asegúrese de lavarse el frente y dorso de las manos así como entre los dedos. Frótese/tállese las manos **POR LO MENOS** durante 20 segundos
3. **Enjuáguese** muy bien las manos con agua limpia
4. **Séquese** con una toalla de papel (cierre la llave usando la toalla de papel)
5. **Tire** la toalla de papel en el bote de basura

**\*El desinfectante antibacterial para manos NO sustituye el lavado de manos\***

**Produce Safety**  
ALLIANCE §

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

 Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 24

- Esto podría parecer obvio, pero el no usar los sanitarios de manera adecuada es un riesgo mayor para la inocuidad de los alimentos y se presenta más frecuentemente de lo que uno se imagina.
- Orinar y defecar debería hacerse en el baño, NUNCA en el campo.
- El personal tiene que ser provisto con instalaciones sanitarias/baños adecuados y de fácil acceso (§ 112.129(a)) y con una estación para el lavado de manos suficientemente cerca de las instalaciones sanitarias § 112.129(c)).



### Uso adecuado del sanitario/baño

- Orinar y defecar debería hacerse en el baño, NUNCA en el campo ni cerca de las áreas de producción
- El papel higiénico debería depositarse dentro del sanitario/taza del baño, no en el bote de basura ni en el piso
- Siempre lávese las manos después de usar el sanitario/baño




**Produce Safety**  
ALLIANCE

§

24

- Para promover su uso, las instalaciones deberían estar limpias, bien abastecidas y cerca de donde trabajan las personas (¼ de milla/400 metros o a 5 minutos caminando). A nadie le gusta usar un sanitario sucio o perder tiempo de trabajo para hacer lo correcto.
- Algunas huertas que usan sanitarios portátiles prefieren rentarlos o comprar instalaciones portátiles, donde el lavabo se ubica fuera de la estructura. Esto facilita el monitoreo de que los trabajadores de la huerta se laven las manos después de usar el sanitario/baño.
- Algunas prácticas podrían crear mayor riesgo de contaminación, como cuando el papel higiénico se tira en el bote de basura o en el piso junto a la taza del sanitario. Podría requerirse capacitación adicional si un productor encuentra este tipo de problemas en su huerta.
- Las instalaciones sanitarias deberían monitorearse diariamente para asegurarse de que estén bien abastecidas, limpias y funcionando adecuadamente.
- Se debería instruir a los trabajadores para que le indiquen al supervisor cuando haya algún problema para que éste sea solucionado.

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

🔗 Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 25

- La ropa de trabajo y el equipo son importantes ya que la ropa, los zapatos y los guantes sucios pueden ocasionar la contaminación cruzada de los productos agrícolas frescos.
- Calzado: tenga **botas designadas** para las actividades que involucren trabajo con animales, como limpiar un establo o alimentar a los animales. No use las botas sucias (especialmente aquellas cubiertas de estiércol u otros contaminantes) en los campos de productos agrícolas frescos o en las áreas de empaque.



### Ropa de los trabajadores



- Todos los días se debería usar ropa limpia
- La limpieza del calzado es importante
  - El calzado designado ayuda a prevenir la contaminación cruzada
- Si se usan, los guantes tienen que cambiarse cuando se contaminen o se rompan
  - Si se usan guantes reusables, límpielos frecuentemente o cuando sea necesario
- Los delantales, guantes y otros equipos de inocuidad de los alimentos deberían **quitarse de** usar el sanitario y se deberían almacenar en un área limpia y designada cuando no estén en uso


§

- No se requiere el uso de guantes, pero si se usan, tienen que cambiarse frecuentemente o limpiarse conforme sea necesario. Los guantes no son un sustituto del lavado de manos. La § 112.32(b)(4) requiere que si usted decide usar guantes en el manejo de los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma o las superficies de contacto con los alimentos, mantenga los guantes intactos y en condiciones sanitarias, y reemplácelos cuando no puedan mantenerse así.
- Si los guantes son reusables, deberían limpiarse tan frecuentemente como sea necesario para que no se conviertan en una fuente de contaminación.
- Los mandiles u otro equipo de inocuidad de los **alimentos deberían** guardar adecuadamente cuando no estén usándose, limpiarse regularmente y quitarse antes de usar las instalaciones sanitarias/baños.
- Las joyas usadas por los trabajadores podrían representar un peligro físico a la inocuidad de los alimentos, así como también un riesgo para la seguridad del trabajador. Las joyas se pueden atorar en el equipo de proceso o en las herramientas de la huerta, presentando un riesgo serio para la seguridad de los trabajadores.
- Las joyas que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente antes de la manipulación de los productos agrícolas frescos tienen que retirarse o cubrirse para prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos (§ 112.32(b)(5)).

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 26

- Los microorganismos patógenos humanos pueden ser fácilmente transferidos por los trabajadores enfermos a través de las manos, heces, vómito u otros fluidos corporales.
- Los trabajadores podrían sentirse avergonzados de reportar una enfermedad y no querer que se les envíe a casa, por ello es necesario implementar una **política**.
- Se recomienda que los empleados enfermos no acudan a trabajar si hay riesgo de contaminación de los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos.



### Enfermedades de los trabajadores

- Los trabajadores que están enfermos o que muestren signos de enfermedad pueden contaminar los productos agrícolas frescos
- Los trabajadores enfermos no deben de manipular los productos agrícolas frescos
- Los síntomas de enfermedades pueden incluir:
  - Náusea
  - Vómito
  - Diarrea
  - Fiebre
  - Ictericia



Produce Safety  
ALLIANCE

§

26

- Los gerentes deberían recibir capacitación para reconocer cuando los trabajadores están enfermos para así poder intervenir si es necesario, como por ejemplo, si ven a algún trabajador ir varias veces al baño.
- El estrés o golpe de calor y otras condiciones no transmisibles también pueden causar vómito. Los trabajadores deberían tener agua adecuada para el consumo y tomar las precauciones para protegerse de las temperaturas extremas.
- Los productores pueden elegir si reasignan al trabajador a una actividad que no requiera el manejo de los productos agrícolas frescos o superficies de contacto con los alimentos para limitar la posibilidad de que se contaminen los productos agrícolas frescos y así los trabajadores puedan permanecer en el trabajo.
- La § 112.31(a) requiere que los productores tomen medidas para prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma y de las superficies de contacto con los alimentos con microorganismos de importancia para la salud pública, provenientes de cualquier persona con una condición de salud aplicable (como enfermedades **transmisibles** que representan un riesgo para la salud pública en el contexto de las tareas normales en el trabajo, infección, lesiones abiertas, vómito o diarrea).
- La § 112.31(b) requiere (1) que se excluya a cualquier persona de trabajar en cualquier operación que pueda resultar en la contaminación de los productos agrícolas frescos o de las superficies de contacto con los alimentos con microorganismos de importancia para la salud pública cuando la persona (por examinación médica, el conocimiento de la persona u observación) haya mostrado tener, o aparente tener una condición de salud aplicable, hasta que la condición de salud de la persona no represente un riesgo para la salud pública, e (2) indicar al personal que notifique a su supervisor(es) (o a la persona responsable) si tiene o hay alguna posibilidad de que tenga una condición de salud aplicable.

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 27

- Asegúrese de que el trabajador lesionado reciba atención médica y llame al 911 o al número local de emergencias en caso de ser necesario.
- Las heridas de los trabajadores representan un riesgo a la inocuidad de los alimentos porque la sangre y otros fluidos corporales pueden contaminar los productos agrícolas frescos, el campo y las superficies de contacto con los alimentos.
- Los botiquines de primeros auxilios son recursos que deberían proporcionarse a los trabajadores.
- Los botiquines de primeros auxilios deberían estar disponibles en una ubicación conveniente, ya sea en una camioneta que sale al campo con los trabajadores, en el área de empaque o en la oficina principal. Dependiendo de la cantidad de trabajadores en la huerta podría necesitarse más de un botiquín. Todos los botiquines de primeros auxilios deberían inspeccionarse al menos una vez al mes (o si es necesario con más frecuencia), para asegurarse de que todos los suministros estén abastecidos en el botiquín.
- Cualquier herida leve debería vendarse. Si las heridas están en las manos, deberían cubrirse con una venda y un guante o “cubrededos” encima como barrera secundaria para proteger al trabajador (para prevenir infecciones) y al producto agrícola fresco (para prevenir la contaminación).
- Se debería indicar a los trabajadores que notifiquen al supervisor de cualquier herida que tengan.
- Si hay sangre o fluidos corporales presentes en los productos agrícolas frescos o en las superficies de contacto con los alimentos, asegúrese de limpiar y desinfectar adecuadamente el área y de eliminar cualquier producto contaminado.



### Heridas del trabajador

- **Las heridas en el trabajador podrían plantear riesgos a la inocuidad de los alimentos**
  - Se debería disponer de un botiquín de primeros auxilios que esté bien abastecido y monitoreado
  - Limpie y cubra con vendas todas las heridas
    - Si la herida es en una mano, se recomienda ponerse un guante para crear una doble barrera
  - Deseche cualquier producto agrícola fresco que pueda estar contaminado
  - Limpie y desinfecte cualquier objeto que haya tenido contacto con fluidos corporales
  - Reporte todas las lesiones al supervisor



**Produce Safety**  
ALLIANCE

27

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

*Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)*

*Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)*

*Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018*

## 28

- El **monitoreo** de la salud y las prácticas de higiene de los empleados así como el de las instalaciones sanitarias es crítico para saber si el plan de inocuidad de los alimentos está funcionando en la reducción de riesgos.
- Desarrollar un programa de monitoreo puede incluir la asignación de individuos para revisar áreas específicas de la huerta, como revisar que los baños estén limpios y abastecidos, u observar el comportamiento de los empleados.
- El mantenimiento de los registros es crítico para el monitoreo, ya que permite documentar las acciones para asegurarse de que se hicieron a la hora correcta y de forma adecuada.



### Monitoreo

- **Desarrolle un procedimiento de monitoreo para asegurarse de que:**
  - Los trabajadores siguen las prácticas de inocuidad de los alimentos de la huerta y las políticas de la huerta todos los días
  - Las instalaciones están disponibles, limpias y abastecidas todos los días
- **Esto puede incluir:**
  - Capacitar a los supervisores para observar el comportamiento de los trabajadores
  - Nombrar a alguien para que revise diariamente las instalaciones
  - Usar registros, bitácoras o checklists de monitoreo



**Produce Safety**  
ALLIANCE

28

## 29

- Se debería considerar el uso de las acciones correctivas si el monitoreo identifica algún problema, si las políticas de inocuidad de los alimentos no están siguiéndose, o si hay un riesgo evidente para la inocuidad de los alimentos.
- Esta diapositiva aborda algunos puntos que pueden relacionarse con la salud del trabajador, la higiene y la capacitación, pero podrían haber algunas otras cosas que recordemos y que deberán abordarse.
- Si los trabajadores no siguen las políticas de inocuidad de los alimentos, deben estar conscientes de que ésto es un comportamiento inaceptable. El plan de inocuidad de los alimentos de la huerta puede designar acciones que resultan cuando los trabajadores no siguen las políticas de la compañía, como el ser enviados a casa si se observa que no se lavan las manos. Esta acción será considerada un refuerzo negativo. Alternativamente, los trabajadores pueden recompensarse por su buen comportamiento para que continúen teniéndolo. Esto es conocido como refuerzo positivo y puede ser algo tan simple como el reconocer verbalmente el comportamiento adecuado, o recompensar a los trabajadores con algún tipo de reconocimiento, como con algún dulce o chocolate o un bono económico.



### Acciones correctivas

- Los trabajadores no están siguiendo las políticas de inocuidad de los alimentos
  - Desarrollar recompensas para motivar las prácticas positivas
  - Implementar medidas de disuasión para las malas prácticas
- Las instalaciones no están limpias, abastecidas o están descompuestas
  - Contacto telefónico de la compañía de saneamiento a la mano
  - Capacitar de nuevo a los trabajadores o mejorar el proceso de monitoreo
- Fugas en el campo o en la empacadora
  - Plan de emergencia para derrames



**Produce Safety**  
ALLIANCE

29

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

- Tener un plan de emergencia para derrames (p. ej., de los baños portátiles) es un buen ejemplo de tener una acción correctiva en el plan por SI un evento llegara a ocurrir. Aunque es poco probable, el tiempo para preocuparse de que las heces humanas lleguen al campo o al área de empaque no será DESPUÉS de que haya sucedido, así que tenga un plan para que los trabajadores sepan que hacer en caso de una emergencia.

## 30

- Cuando se trate de los registros de la salud, higiene y capacitación del trabajador, hay algunas cosas que tienen que documentarse. Las §§ 112.30(a) y 112.30(b) requieren que los registros sean mantenidos conforme a los requisitos de la Subparte O e incluir la fecha de la capacitación, los temas cubiertos y los individuos capacitados.
- Otros registros que deberían ser mantenidos incluyen:
  - El monitoreo de las instalaciones, incluyendo la limpieza y reabastecimiento de los sanitarios/baños y las instalaciones de lavado de manos, así como también el mantenimiento de los botiquines de primeros auxilios.
  - Los reportes de enfermedades y heridas/lesiones de los trabajadores.
- Recuerde que hay muchas plantillas o formatos disponibles que se pueden usar. No haga que el mantenimiento de registros sea más complicado de lo que ya es. Mantenga plumas junto con los registros en un lugar de fácil acceso y que esté cerca de donde se llevan a cabo las actividades que van a ser monitoreadas.
- Todos los registros deberían incluir lo siguiente:
  - Nombre del registro/actividad
  - Fecha y hora en que se hizo la actividad
  - Nombre de la persona que llevó a cabo la actividad
  - La actividad que se llevó a cabo
  - Cualquier material importante para la actividad
  - Espacio para la firma de la persona responsable del plan de inocuidad de los alimentos
- La Subparte O contiene todos los requisitos generales relacionados con los registros, incluyendo la § 112.161(a) que requiere, salvo que se especifique lo contrario, que todos los registros requeridos bajo esta parte de la Norma tienen que:



### Mantenimiento de los registros

- Documentar las acciones tomadas para respaldar la salud, higiene y capacitación de los trabajadores como:
  - Programas de capacitación de los trabajadores
  - Monitoreo y abastecimiento de las instalaciones sanitarias y de lavado de manos
  - Reporte de heridas y enfermedades
  - Reabastecimiento de los botiquines de primeros auxilios



**Produce Safety**  
ALLIANCE

§

30

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

1. Si aplica, incluir: (i) el nombre y ubicación de la huerta; (ii) valores reales y observaciones obtenidas durante el monitoreo; (iii) una descripción adecuada (como el nombre del producto o la variedad específica o nombre de la marca del producto y cuando esté disponible, el número de lote u algún otro identificador) de los productos agrícolas frescos cubiertos bajo la Norma que aplican al registro; (iv) la ubicación del área de cultivo (p. ej., un campo específico) u otra área (p. ej., un área específica del empaque) que aplique al registro y (v) la fecha y hora de la actividad que está siendo documentada;
2. Ser creados en el momento en que la actividad es efectuada u observada.

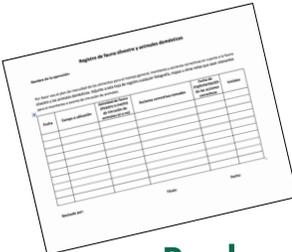
### 31 Información adicional

- Esta diapositiva es opcional.
- Existen plantillas disponibles para el mantenimiento de los registros.
- Asegúrese de adaptarlos a la huerta y a las tareas específicas.



#### Consejos para el mantenimiento de los registros

- Aproveche y use las plantillas de registros o checklists ya hechos, pero asegúrese de que las adapta a las operaciones de su huerta




Produce Safety  
ALLIANCE

31

### 32 Información adicional

- Esta diapositiva es opcional.
- Los registros pueden adaptarse a alguna tarea específica. Asegúrese de que los registros sean legibles y que hayan sido revisados antes de archivarlos para asegurarse de que se llenaron correctamente.
- Puesto que esta diapositiva da un ejemplo de un documento de capacitación del trabajador, podría ser importante destacar que la § 112.30(b) requiere que un productor establezca y mantenga registros de capacitación que documenten la capacitación requerida por el personal, incluyendo la fecha de la capacitación, los temas cubiertos y las personas capacitadas.



#### Mantenimiento de registros

- **Ejemplo de la documentación de la capacitación de los trabajadores**
  - Fecha
  - Nombre del instructor
  - Materiales/información revisada en la sesión
  - Nombres y firmas de los asistentes
  - Firma del gerente



Produce Safety  
ALLIANCE

32

Notas:

#### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](http://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018

## 33

- La salud e higiene de los trabajadores es muy importante ya que:
  - Los microorganismos patógenos pueden transmitirse por un trabajador o visitante que no se lavó las manos después de usar el baño.
  - Los microorganismos patógenos también pueden transmitirse por la saliva y moco, y con el contacto con otras superficies contaminadas. Por lo tanto, la capacitación de los trabajadores sobre cuándo y cómo lavarse las manos es de gran importancia.



### Resumen

- La salud e higiene de los trabajadores es crítica para la inocuidad de los alimentos ya que ellos pueden introducir riesgos a la inocuidad de los alimentos
- Todos deberían estar capacitados, pero todos los trabajadores que manipulan los productos agrícolas cubiertos por la Norma tienen que estar capacitados
- Los visitantes también tienen que estar informados sobre las políticas de inocuidad
- La capacitación debería enfatizar las prácticas de salud e higiene que reducen los riesgos de inocuidad
- Se debería desarrollar, implementar y documentar un programa de capacitación por escrito

**Produce Safety**  
ALLIANCE

33

- Los trabajadores necesitan entender cómo identificar los riesgos, reducirlos mientras están trabajando y participar activamente en el equipo de inocuidad de los alimentos de la huerta.
- Si los trabajadores no siguen las políticas de inocuidad de la huerta, pueden portar, introducir y esparcir la contaminación a los productos agrícolas frescos.
- Los trabajadores son responsables de la implementación de las prácticas de inocuidad de los alimentos. Los trabajadores pueden ser una ventaja para el plan de inocuidad de los alimentos si están capacitados adecuadamente o una desventaja si no están capacitados.
- Los visitantes tienen que estar conscientes de las políticas de inocuidad de los alimentos de la huerta y saber dónde se encuentran los baños y lavamanos.
- ¡El compromiso del productor es la clave para el éxito de la capacitación! Apoyar una capacitación efectiva en inocuidad de los alimentos involucra a todos los de la huerta en el programa de inocuidad de los alimentos.
- Use los principios de educación para adultos para asegurarse de que la capacitación sea efectiva.
- Las prácticas de inocuidad de los alimentos deberían monitorearse y cuando sea necesario, aplicar acciones correctivas.
- Todas las actividades de capacitación requeridas por la Norma tienen que documentarse.

Notas:

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Para consultar los enlaces a sitios web, visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/mod2](https://producesafetyalliance.cornell.edu/mod2)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Versión 1.1 • © 2018