

**Texto clarificado de descargo de responsabilidad de la Oficina del Consejo  
Directivo (OCC) (OCC Cleared Disclaimer Language)**

*La FDA ofrece esta traducción como un servicio para un amplio público internacional. Esperamos que encuentre útil esta traducción. Si bien la agencia ha tratado de obtener una traducción lo más fiel posible a la versión en inglés, reconocemos que la versión traducida podría no ser tan precisa, clara o completa como la versión en inglés. La versión oficial de este documento es la versión en inglés.*

## DESCRIPCIÓN GENERAL: PUNTOS CLAVE DEL PROYECTO DE GUÍA DE REGULACIÓN PARA LA INOCUIDAD DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

### CAPÍTULO 2: CAPACIDADES Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL (SUBPARTE C)

#### ¿Cuál es el objetivo de este capítulo?

Los trabajadores pueden contaminar mientras manipulan los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos. Todo el personal debe estar calificado no solo para realizar sus tareas asignadas, sino que también debe comprender de qué manera sus acciones afectan la inocuidad alimentaria y los requisitos reglamentarios que se aplican a sus tareas asignadas. Este capítulo ayudará a las huertas a cumplir con los requisitos de capacidades y capacitación del personal en la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos.

*Las referencias a “usted” en este documento (así como en la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y el proyecto de guía) corresponden al propietario, operador o agente a cargo de una huerta cubierta que esté sujeta a algunos o todos los requisitos de la regulación. Además, a menos que se especifique lo contrario, solo nos referimos a los productos agrícolas frescos cubiertos por esta regulación.*

#### ¿Quién se ve más afectado por esto?

El personal de la huerta, quienes manipulan los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos y quienes supervisan dichas actividades.

#### ¿Cuáles son algunos de los requisitos y recomendaciones respecto de las capacidades del personal?

Todo el personal que manipule los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos, o que supervise dichas actividades, tiene que contar con una combinación de capacitación, formación y experiencia necesarios para realizar sus tareas asignadas de manera que se asegure el cumplimiento de la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos.

Los propietarios de huertas o quienes estén a cargo de una huerta cubierta por la regulación deben tener en cuenta la amplitud de las actividades y de qué manera los trabajadores realizan dichas actividades. Deben evaluar qué tareas están sujetas a los requisitos de la regulación, si los trabajadores están calificados y si necesitan capacitación, experiencia o formación adicionales.

Por ejemplo, los trabajadores asignados al empaquetado de productos agrícolas frescos deben comprender y poder aplicar el conocimiento relacionado con lo siguiente:

- Las condiciones de salubridad que podrían generar contaminación de los productos agrícolas frescos.
- El nivel adecuado de higiene personal para las tareas asignadas.
- La necesidad de evitar el contacto con animales que no sean los animales de trabajo.
- Los procedimientos de lavado de manos adecuados.



FDA U.S. FOOD & DRUG  
ADMINISTRATION

- El uso de materiales de empaquetado alimentario adecuados.
- La manipulación adecuada de los productos agrícolas frescos cosechados.
- El mantenimiento de las superficies de contacto con los alimentos.

### ¿Cuáles son algunos de los requisitos y las recomendaciones respecto de la capacitación?

Todo el personal que manipule los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos, o que participe en la supervisión de dichas actividades, tiene que recibir capacitación al momento de la contratación, de forma periódica (al menos una vez al año) y según las necesidades cuando las observaciones o la información indican que no se cumple con las normas estipuladas en la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos. También debe identificar al personal adicional que se beneficiaría con la capacitación, ya que trabaja en una huerta, incluso si no es necesario para sus tareas específicas.

Puede determinar los plazos y la frecuencia adecuados para la capacitación de actualización, a fin de garantizar un conocimiento constante de la inocuidad alimentaria y los principios de higiene, así como de los requisitos de la regulación. Por ejemplo, puede ofrecer capacitación gradual y periódica a grupos de trabajadores más pequeños, o brindar capacitación periódica con una frecuencia mayor a una vez por año para determinados miembros del personal. El proyecto de guía revisa los factores que podrían influir en sus decisiones sobre la frecuencia de la capacitación, que incluyen el tipo, la cantidad y el momento de la plantación, la cosecha y el empaquetado de los cultivos.

El personal también debería capacitarse cuando se produzcan cambios en las prácticas o los procedimientos, o cuando surja información nueva sobre las mejores prácticas para la inocuidad alimentaria.

***Para obtener más información y ejemplos, consulte la sección “Frecuencia de la capacitación” en el Capítulo 2 del proyecto de guía.***

### ¿Cómo se debe realizar la capacitación?

La capacitación tiene que realizarse de manera que sea fácil de comprender para los trabajadores en capacitación. La capacitación debe cumplir con lo siguiente:

- Darse en el idioma habitual de los trabajadores.
- Estar adaptada al nivel de educación de los participantes.
- Estar relacionada con las tareas asignadas y relevantes para su huerta.
- Estar estructurada de manera que sea más efectiva para los participantes específicos. Algunas recomendaciones incluyen lo siguiente:
  - Ofrecer sesiones cortas que cubran temas específicos, o sesiones más largas que ofrezcan información más detallada o cubran temas más complejos.
  - Repetir puntos clave en sesiones subsiguientes.
  - Realizar la capacitación en el área de trabajo o cerca de ella.
  - Usar imágenes o gráficos.
  - Utilizar experiencias o demostraciones prácticas.

También debe pensar en la posibilidad de colocar carteles o ayudas visuales que refuercen los conceptos transmitidos.

### ¿Qué temas de capacitación se requieren y recomiendan?

Como mínimo, el personal que manipula los productos agrícolas frescos y las superficies de contacto con los alimentos y quienes supervisan dichas actividades deben recibir capacitación que cubra la higiene alimentaria, la inocuidad alimentaria, la sanidad e higiene personal y las normas establecidas a través de la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos que se apliquen a las responsabilidades laborales de los empleados. Estos temas representan el contenido mínimo que tiene que incluirse en la capacitación necesaria. No obstante, se deben incluir otros temas, como procedimientos agrícolas, posibles vías de contaminación para que los trabajadores puedan reconocer el impacto de las malas prácticas, y cómo los temas de la capacitación se relacionan con las tareas laborales específicas de un trabajador. Por ejemplo, los trabajadores que limpian y desinfectan el equipo de empaquetado tienen que recibir capacitación que se relacione con los requisitos para la limpieza y desinfección del equipo. Estos trabajadores también deben recibir capacitación en procedimientos agrícolas, incluso cómo preparar las soluciones de limpieza y desinfección, y cómo sus acciones durante la limpieza y la desinfección, si no se realizan de manera adecuada, podrían generar contaminación.

***Para obtener más información y ejemplos, consulte el Capítulo 7 del proyecto de guía, que cubre Equipos, herramientas, instalaciones y saneamiento.***

Los temas de la capacitación relacionados con la salud y la higiene personal tienen que incluir: reconocer los signos y síntomas de las afecciones médicas correspondientes, por ejemplo, vómitos, diarrea, fiebre, dolor de garganta y heridas abiertas; y las prácticas higiénicas que minimicen la contaminación.

***Para obtener más información y ejemplos, consulte el Capítulo 3 del proyecto de guía, que cubre Salud e higiene.***

Los temas de la capacitación también deben incluir lo siguiente:

- Fuentes de patógenos transmitidos por los alimentos (seres humanos y sus desechos; animales y sus desechos).
- Vías de contaminación (incluidos desechos de animales o plagas, transferencia ambiental de contaminación, o personas enfermas que manipulen los productos agrícolas frescos).
- Medidas preventivas (para minimizar la posible contaminación).
- Medidas correctivas (luego de que los productos agrícolas frescos hayan estado expuestos a posible contaminación).

### ¿Cuáles son algunos de los otros requisitos y recomendaciones de capacitación para el personal que participe de las actividades de cosecha?

Además de los requisitos anteriores, existen requisitos de capacitación específicos para el personal que participe de las actividades de cosecha. Esta capacitación debe ayudar a los trabajadores a comprender qué hacer si observan prácticas de cosecha que no coinciden con la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos. Su capacitación debe incluir lo siguiente para dicho personal:

- Reconocer prácticas de cosecha que no coincidan con sus procedimientos o requisitos reglamentarios, como cosechar productos agrícolas frescos notablemente contaminados con heces de animales, cosechar productos agrícolas frescos caídos u observar contacto entre las superficies de corte de los productos agrícolas frescos y el

suelo durante la cosecha.

- Reconocer los productos agrícolas frescos cubiertos o las áreas de cultivo con probabilidad de contaminación.
- Tipos de manipulación y prácticas que pueden contaminar las superficies de contacto con los alimentos de los recipientes para la cosecha.
- Qué condiciones observar, cómo y cuándo hacerlo, durante la inspección de los recipientes para la cosecha.
- Las condiciones que indican que se deben descartar los recipientes para la cosecha.
- Invitar al personal a comunicarse con supervisores o personas responsables, o directamente con otros miembros del personal, cuando observen prácticas de cosecha que no coincidan con sus procedimientos o requisitos reglamentarios.

### ¿Quién dirige la capacitación?

En la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos no se especifica quién puede ofrecer la capacitación. Por ejemplo, puede elegir a miembros del personal agrícola capacitados o solicitar a un tercero que realice las actividades de capacitación.

### ¿Cuáles son algunos de los requisitos y recomendaciones respecto de la capacitación de los supervisores?

Al menos un supervisor o persona responsable tiene que haber completado con éxito la capacitación en materia de inocuidad alimentaria que sea, como mínimo, equivalente al programa educativo reconocido por la FDA y desarrollado por la Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos. Este programa educativo incluye una introducción a la inocuidad de productos agrícolas frescos, salud e higiene de los trabajadores, capacitación, animales salvajes y domésticos, uso del suelo, agua de uso agrícola, manipulación de productos agrícolas frescos y saneamiento. También puede elegir que más miembros del personal completen esta capacitación. Por ejemplo, si en su huerta hay varios supervisores que sean responsables de garantizar que sus operaciones respeten los requisitos reglamentarios, podría indicar a cada uno de estos supervisores que completen la capacitación estandarizada o una equivalente.

### ¿Cuáles son algunos de los requisitos y recomendaciones respecto de las capacidades de los supervisores?

Los supervisores asignados a monitorear la manipulación de los productos agrícolas frescos cubiertos y las superficies de contacto con los alimentos deben contar con suficiente conocimiento, a través de capacitación, formación y experiencia, respecto de la inocuidad alimentaria y las prácticas higiénicas, a fin de garantizar que los trabajadores conozcan los requisitos de la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y que determinen de manera efectiva si las actividades que llevan a cabo cumplen con esta regulación. Por ejemplo, un supervisor asignado a monitorear la manipulación de productos agrícolas frescos debe poder reconocer cuándo los trabajadores denuncian o muestran síntomas de una afección médica correspondiente, comprenden los procedimientos agrícolas para excluir o reasignar a los trabajadores en función de los problemas de salud y pueden implementar dichos procedimientos.

También deben poder reconocer si el personal necesita capacitación adicional o con mayor frecuencia.

### **¿Las huertas deben designar personal específico para garantizar el cumplimiento de esta regulación?**

Sí, las huertas tienen que asignar o identificar al personal que supervisará las operaciones agrícolas para garantizar, de manera específica, que se respeten los requisitos de la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos. Este personal puede incluir miembros de tiempo completo, permanentes, temporales, de medio tiempo, por temporadas, contratados o de otro tipo que usted designe. Estos supervisores deben poder evaluar si otros miembros del personal realizan actividades que cumplan con esta regulación y garantizar que se tomen las acciones correctivas cuando sea necesario. Por ejemplo, si observan que un trabajador no cumple con un protocolo de inocuidad alimentaria, deben asegurarse de que el trabajador reciba capacitación correctiva de inmediato. Usted debe evaluar sus operaciones e identificar al personal que supervise cada aspecto de sus operaciones relacionadas con una disposición de la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos. Puede notar que necesita que varias personas cumplan esta tarea o, en algunas huertas, una sola persona puede realizar las tareas necesarias.

### **¿Las huertas deben llevar registros de la capacitación y las capacidades del personal?**

Sí, las huertas deben guardar los registros de la capacitación necesaria para documentar la fecha de la capacitación, los temas cubiertos y la(s) persona(s) capacitada(s). Un ejemplo de un registro que cumpliría con los requisitos en virtud de la regulación sería una planilla de asistencia para la sesión de capacitación que incluya la fecha, una lista del personal que asiste y una lista de los temas cubiertos. Si contrata una empresa que lleve a cabo la capacitación, debe solicitar la documentación de la capacitación al proveedor y guardar los registros, a fin de demostrar el cumplimiento con los requisitos de la capacitación según esta regulación.

***Para obtener más información y ejemplos, consulte el Capítulo 8 (subparte O) del proyecto de guía, que cubre Registros.***

***Para obtener una explicación más detallada sobre las palabras subrayadas, consulte el Glosario de términos clave.***

***El proyecto de guía incluye más detalles y ejemplos de las recomendaciones y criterios actuales de la FDA. Se recomienda que revise el proyecto de guía para obtener información completa.***