

DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

La serie de videos del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona (AZ FSTK-DVD, por sus siglas en inglés) se desarrolló para establecer un programa uniforme de capacitación en inocuidad de los alimentos en la industria. Esta serie de videos fue diseñada para proporcionar contenido y estrategias que pueden usarse para capacitar a los empleados de las operaciones de producción y cosecha de vegetales de hoja verde. El AZ FSTK-DVD incorpora las áreas de capacitación de los empleados indicadas en los lineamientos de inocuidad alimentaria específicos para la producción y cosecha de lechuga y vegetales de hoja verde. El AZ FSTK-DVD está disponible en inglés y en español.

Objetivos

Los objetivos generales del programa son los siguientes:

1. Proporcionar material de capacitación relativo a la inocuidad e higiene de los alimentos, diseñado específicamente para los empleados de la industria de vegetales de hojas verdes.
2. Desarrollar materiales (en inglés y español) que tomen en cuenta atributos culturales específicos de los manipuladores y empleados de la industria de vegetales de hoja verde.
3. Ayudar a la industria de vegetales de hoja verde a satisfacer los requisitos de capacitación en auditoría de terceros.

La serie de videos AZ FSTK-DVD está diseñada para brindar a los empleados en la industria de vegetales de hojas verde, el conocimiento, habilidades, así como una explicación detallada de las prácticas estándar de inocuidad de los alimentos que tendrán que seguir en el trabajo. Sin embargo cada empresa es diferente, por lo tanto es posible que, dependiendo del criterio seguido en cada lugar de trabajo, apliquen normas y políticas diferentes.

El video y los módulos de capacitación contenidos en las serie de DVDs se presentan de la siguiente manera:

DVD1: Orientación en seguridad de los alimentos

- Video de capacitación de orientación en seguridad de los alimentos
- Materiales de capacitación:
 - Guía del instructor para el video de orientación en seguridad de los alimentos
 - Instrucciones de uso de cartel de orientación y hoja compromiso de los empleados
 - Cartel de orientación en seguridad de los alimentos y hoja compromiso de los empleados

DVD 2: Módulos 1-3 del AZ FSTK

- Video del módulo 1: Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Video del módulo 1: La contaminación de los vegetales de hoja verde
- Video del módulo 2: Higiene personal
- Video del módulo 2: Lavado de manos
- Video del módulo 3: La contaminación cruzada en el campo
- Materiales de capacitación:
 - Guía para el instructor del video de los módulos 1-3 del AZ FSTK
 - Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona
 - Presentación de PowerPoint del Módulo 1: Enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los vegetales de hojas verde
 - Presentación de PowerPoint del Módulo 2: Higiene personal y el lavado de manos
 - Presentación de PowerPoint del Módulo 3: La contaminación cruzada en el campo
 - Materiales adicionales: carteles, registros de capacitación, certificados de asistencia a la capacitación, etc.
 - Rotafolios de la capacitación en inocuidad alimentaria

DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

- Módulo 4: Video de las evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha
- Materiales de capacitación:
 - Guía del instructor para el video del módulo 4
 - Módulo 4: Guía del instructor para el cuaderno de trabajo
 - Módulo 4: Cuaderno de trabajo
 - Módulo 4: Cuaderno de actividades y materiales adicionales del cuaderno de trabajo
 - Módulo 4: Presentación de PowerPoint para el cuaderno de trabajo



DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

Guía del instructor del AZ FSTK DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

Antes de organizar un programa de capacitación, el instructor debe familiarizarse con las lecciones y buscar la mejor manera de presentarlas. Por lo tanto, es aconsejable leer completa y cuidadosamente toda la guía para el instructor, así como comprender el contenido y organización del programa. Los módulos están diseñados para proporcionar a los empleados en la industria, los conocimientos y habilidades necesarias para reducir el riesgo de contaminación del producto.

DVD del Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

El video 3 de la serie de videos del kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde Arizona (AZ FSTK-DVD, por sus siglas en inglés), es sobre las Evaluaciones Ambientales Precosecha y Evaluaciones Diarias Durante la Cosecha. El objetivo de este video es enseñar a los supervisores y al personal de seguridad de los alimentos como llevar a cabo las evaluaciones ambientales precosecha y las evaluaciones diarias durante la cosecha. Este módulo fue diseñado para ayudar a los profesionales de la industria de vegetales de hoja verde que realizan evaluaciones ambientales.

Público a quien está dirigido

Este programa fue desarrollado para cualquier empleado que realiza evaluaciones ambientales de inocuidad alimentaria en el campo. Los supervisores o capataces de la cosecha, personal de control de calidad, productores, profesional en inocuidad alimentaria y el personal del departamento de inocuidad de los alimentos es la principal audiencia objetivo de este curso.

Entrega del programa

Este video puede utilizarse junto con el cuaderno de trabajo de Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha, también conocido como módulo 4. El instructor de la empresa servirá como facilitador y guiará a los participantes a través del contenido del programa. Por lo tanto, es importante que el instructor se familiarice con este programa de capacitación y lo relacione con las políticas y procedimientos de su empresa.

El programa de capacitación contenido en el cuaderno de trabajo y en el video está dividido en tres secciones principales y varias subsecciones:

1. Introducción –Conceptos básicos

- Conceptos claves: evaluación ambiental de precosecha, evaluación ambiental diaria durante la cosecha, formulario, registro o lista de verificación y documentación de la evaluación ambiental de campo
- ¿Qué es una evaluación ambiental de campo?
- Documentación de la evaluación ambiental

2. Evaluación de los riesgos potenciales de contaminación en las evaluaciones ambientales de campo

- Instalaciones sanitarias en el campo
- Hábitos de higiene y salud de los empleados
- Estado de la fuente de agua y del sistema de distribución
- Evidencia de inundaciones
- Intrusión de animales
- Actividad en los campos o terrenos adyacentes al campo de cultivo
- Pastoreo de ganado en tierras adyacentes
- Otras fuentes potenciales de contaminación

3. Dominando las evaluaciones ambientales de campo

Cada sección en el cuaderno de trabajo contiene diferentes subsecciones que describen los conceptos básicos que se tienen que aprender, además se apoya en algunas actividades diseñadas para evaluar la comprensión de los conceptos enseñados. Hay actividades en el libro llamadas "Poniendo en práctica el conocimiento". Cada actividad contiene diferentes estudios de caso, cuestionarios, etc.

El programa incluido en el video y en el libro fue diseñado bajo la premisa que la gente aprende haciendo. El DVD presenta información a través de breves explicaciones de los conceptos.



Información general sobre la serie de videos del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona

DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

Las actividades “Poniendo en práctica su conocimiento” contenidas en el libro pueden realizarse mientras los estudiantes ven el video. El instructor puede decidir de antemano cuales actividades se realizarán en el aula y detener el video en un punto específico para realizar la actividad y discutirla con los participantes.

Las actividades en el cuaderno de trabajo ayudarán a los participantes a practicar y aplicar los contenidos que finalmente, conducirán a los evaluadores de campo a comprender los conceptos clave de lo que es una evaluación ambiental de campo mediante la aplicación de sus criterios de pensamiento crítico.

El video de Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha dura aproximadamente 32 minutos. Puede presentarse a los participantes en una sola sesión o en varias sesiones de trabajo. La siguiente tabla sugiere los puntos para hacer pausas y dirige al instructor a las actividades específicas del cuaderno de trabajo relacionadas con el tema. El instructor puede elegir tantas actividades como el tiempo lo permita o como el programa de capacitación en inocuidad de los alimentos de su empresa lo requiera.

Sección del video	Tiempo aproximado de pausa en el video al final de cada sección	Actividades potenciales en el cuaderno de trabajo (número de página)
Introducción – Conceptos básicos - Registros	5:21	Análisis de un formulario, registro o lista de verificación (p. 13)
Evaluación de riesgos potenciales de contaminación	9:08	Aceptable o no aceptable (pag. 17) Cuestionario (p. 18)
Instalaciones sanitarias en el campo	13:05	Estudios de caso (p. 23) Identificación de los elementos faltantes (p. 24) ¿Qué se necesita para prevenir la contaminación de vegetales de hoja verde? (p. 25)
Hábitos de higiene y salud de los empleados	14:50	Estudios de caso (p. 28) Políticas y procedimientos de la compañía (p. 29) Prácticas riesgosas para la inocuidad de los alimentos (p. 30) Cuestionario (p. 31)
Estado de la fuente de agua y del sistema de distribución	17:05	¿Cuál es el procedimiento correcto? (p. 40) El sistema de distribución de agua de la compañía (p. 42)
Evidencia de inundaciones	18:22	Manteniendo seguros a los vegetales de hoja verde (p. 46) ¿Qué está correcto o incorrecto? (p. 47) Cuestionario (p. 49)
Intrusión de animales	22:21	Indicios de peligros de origen animal en el campo (p. 54) Identificación de evidencias de intrusión de animales (p. 54) Manteniendo seguros a los vegetales de hoja verde (p. 55)
Actividad en los campos o terrenos adyacentes al campo de cultivo	24:17	Manteniendo seguros a los vegetales de hoja verde (p. 58)
Pastoreo de ganado en tierras adyacentes	25:33	Buscando riesgos de inocuidad en el campo (p. 61) Manteniendo seguros a los vegetales de hoja verde (p. 62)
Otras fuentes potenciales de contaminación	30:02	Buscando riesgos de inocuidad en el campo (p. 66) Manteniendo seguros a los vegetales de hoja verde (p. 67)
Dominando las evaluaciones ambientales de campo	31:38	¿Qué aprendió? (p. 69)



DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

Consejos para la capacitación al utilizar el DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

Haga su tarea

- Antes de llevar a cabo alguna capacitación es importante ver el DVD por lo menos un par de veces, de esta manera usted se familiarizará con el contenido, ésto le ayudará a resaltar los puntos clave sobre los que es necesario enfatizar durante las lecciones. Obtenga una copia de las políticas y procedimientos en seguridad de los alimentos de su empresa y asegúrese de que su mensaje coincida con las políticas de la empresa.
- Haga una lista de cualquier diferencia que pueda existir entre el contenido del video y las políticas de su empresa.
- Anote puntos o preguntas de discusión para plantearlos a los participantes después de haber visto una parte específica del programa.

Preparación

- Es importante que el expositor llegue temprano al lugar en donde se impartirá la capacitación para que tenga tiempo de revisar y asegurarse de que el equipo esté funcionando correctamente, así como de verificar que todo el material esté listo y, más importante aún, interactuar con los participantes a medida que éstos vayan llegando, lo que ayuda a establecer un buen ambiente para la capacitación. Sea respetuoso del tiempo de los demás, comience las sesiones en el horario establecido y planee su presentación para que esté dentro del tiempo estipulado.
- Previo a comenzar la capacitación, defina cuál será el número más conveniente de participantes por clase y establezca las fechas de capacitación y horario de las mismas.
- Es importante buscar que en el lugar en donde se vaya a realizar el curso, los tomacorrientes se encuentren funcionando correctamente y estén ubicados en lugares que faciliten su uso. Tenga en cuenta que posiblemente necesite extensiones eléctricas para la televisión, reproductor de DVD, la computadora y/o el proyector.
- Pruebe el reproductor de DVD antes de que los participantes lleguen, para así asegurarse de que todo el equipo funciona de manera correcta.
- Si planea usarlos, asegúrese de contar con suficientes folletos o cuadernos de trabajo.

Programación del horario

- Los módulos se pueden presentar en sesiones y días diferentes. La serie de videos del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona (AZ FSTK-DVD por sus siglas en inglés) fue diseñado para que cada módulo sirva también como capacitación de repaso de inocuidad alimentaria.
- Si planea el horario de las sesiones cerca de las horas de comida o durante los tiempos de descanso, será más probable que los empleados estén pensando en su comida que en el contenido de la capacitación. Las personas tienen rutinas para comer en el trabajo así que, siempre que sea posible, planee el horario de las sesiones de manera que los participantes de su clase no se encuentren distraídos por estos factores. Otra programación de horario ineficaz es tener las sesiones al final del día, cuando los empleados están cansados y deseosos de irse a casa.
- Los empleados que reciben pago a destajo o por caja de producto cosechado puede representar otra dificultad a la hora de planear el horario de las sesiones, por ejemplo aquellos que se dedican a la cosecha podrían ver a la capacitación como una pérdida de tiempo y pueden mostrarse renuentes a asistir ya que no percibirán ganancia económica alguna durante las sesiones. Por dicha razón, las empresas que pagan a sus empleados durante el tiempo que acuden a la capacitación, realizan una inversión importante que podrían protegerlas en un futuro. De cualquier forma, es su obligación como instructor, dejar en claro la importancia de que los empleados tomen la capacitación en inocuidad alimentaria ya que de esta manera se propicia el éxito de la empresa. Recuerde que siempre debe mantener una actitud positiva.

Ubicación

- La serie de videos de capacitación en inocuidad de los alimentos está diseñada para presentarse en una sala de conferencias. Si el lugar no tiene una sala de conferencias bien equipada, sea creativo y localice un lugar para llevar a cabo la capacitación de manera exitosa.
- Considere el comedor de los empleados, almacén, taller o incluso algún área común en la vivienda de los trabajadores.

Volumen, ruido y distracciones

- El lugar que elija para la capacitación debe ser suficientemente tranquilo para que la lección pueda escucharse claramente sin distracción. Nada es peor para mantener un ambiente de aprendizaje adecuado que estar escuchando el volumen demasiado alto de un equipo ruidoso (como por ejemplo un generador) al momento de que se está enseñando la lección. Del mismo modo, un volumen excesivamente bajo no permitiría que llegue el mensaje al capacitado. También pida a los participantes que apaguen sus teléfonos celulares.
- Acomode los asientos asegurándose de que todos los empleados puedan ver y escuchar claramente el video.

DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

Documentando la capacitación en inocuidad de los alimentos

- Si su plan de inocuidad alimentaria será auditado por algún cliente, organismo certificador o un asesor, prepárese para proporcionar evidencia que sus empleados han recibido la capacitación. Una política de la empresa presentada por escrito a un empleado durante su orientación o una declaración firmada donde el trabajador promete seguir las normas de seguridad de los alimentos no son suficiente evidencia.
- En su lugar, un auditor buscará un reporte o registros del capacitador o asesor describiendo la información ofrecida en la capacitación, la fecha y el lugar de la capacitación y una lista de asistencia. Por lo tanto es esencial la documentación de la capacitación en inocuidad de los alimentos.
- Una de las principales responsabilidades del capacitador es asegurarse de que cada participante firme la lista de asistencia al inicio de la sesión de la capacitación y archivarla en un lugar seguro junto con otra documentación necesaria para la auditoría.
- Use el registro de capacitación de su empresa para documentar la capacitación. Asegúrese de que todos los participantes lo firmen antes de que termine la sesión.

Cláusula de exención de responsabilidad

El contenido del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona (video o impreso) proporciona información para ayudar a minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos. Al utilizar esta información, los usuarios deberán estar conscientes que en ningún caso Arizona Leafy Greens Marketing Agreement o Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC serán responsables por los daños o perjuicios incidentales o consecuentes que resulten del uso de este material.

