



The Arizona Leafy Greens Food Safety Training Kit

Spanish/Español



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Introducción

El programa incluido en el Kit de Entrenamiento en Seguridad de los Alimentos para los Vegetales de Hoja Verde de Arizona / The Arizona Leafy Greens Food Safety Training Kit (AZTK, por sus siglas en inglés) fue creado con el fin de establecer un programa de entrenamiento en seguridad de los alimentos uniforme para la industria de los vegetales de hoja verde. Este programa le proporciona a la industria estrategias que pueden ser usadas con los empleados en las operaciones de cultivo y cosecha. El contenido del AZTK cubre las áreas de entrenamiento del empleado sugeridas en el documento “*Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens*”.

El AZTK incluye tres lecciones que fueron diseñadas para proporcionar a los trabajadores de la industria de los vegetales de hoja verde el conocimiento, las habilidades y una explicación completa de las reglas y políticas de seguridad de los alimentos que tienen que seguirse en el trabajo. Sin embargo, cada compañía es diferente y por lo tanto se podrían aplicar diferentes reglas y políticas en cada lugar de trabajo.

Antes de llevar a cabo un programa de entrenamiento dentro de alguna compañía, es importante que el instructor se familiarice con el material de las lecciones y con la forma de presentarlas, por lo que le recomendamos que lea detalladamente esta guía y que comprenda el contenido y la organización del programa.

El AZTK contiene las siguientes secciones:

Resumen del AZTK de la Industria de los Vegetales de Hoja Verde.

Sección 1. Guía del Instructor.

Sección 2. Planes de Lección.

Lección 1. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y la Contaminación de los Vegetales de Hoja Verde.

Lección 2. Higiene Personal y Lavado de Manos.

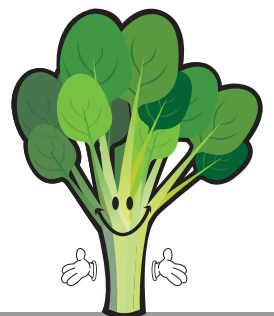
Lección 3. La Contaminación Cruzada en el Campo.

Sección 3. Materiales Adicionales

Las presentaciones de las lecciones se incluyen en dos formatos: Diapositivas de Microsoft PowerPoint y en forma de rotafolio para su uso en el campo (“Tailgate Food Safety Training Kit”).



AZLGMA
certified





Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Créditos y Agradecimientos

The Arizona Leafy Greens Products Shipper Marketing Committee desea reconocer y agradecer a las siguientes personas por su ayuda en la revisión del *Arizona Leafy Greens Food Safety Training Kit* y por proporcionar información técnica y consejos prácticos para la mejora de este programa de entrenamiento.

Vicki Scott
Director of Quality Assurance
Amigo Farms, Inc.

Kami Weddle
Food Safety Manager
Rousseau Farming Company

Nye Joell Hardy
Senior Food Safety Manager
Dole Fresh Vegetables

Mike Villanueva
Technical Director
California LGMA

Bob Mills
Director of Technical Services
Misionero Vegetables

Kevin J. Watson
Sr Food Safety Specialist
Fresh Express – Chiquita

El Arizona Marketing Committee también extiende su agradecimiento a las siguientes compañías por permitir el acceso a sus instalaciones para tomar fotografías. (Cabe mencionar que todas las situaciones incorrectas en el campo fueron actuadas).

Amigo Farms, Inc.
Metz Fresh, LLC

Dole Fresh Vegetables
Taylor Farms

Arizona Leafy Greens Products Shipper Marketing Committee 2009-2010
C.R. Waters – Chair, Arnott Duncan, Jerry Muldoon, Tom Russell, and Vicki Scott.

AZ Leafy Green Technical Subcommittee 2009-2010
Vicki Scott – Chair, Arnott Duncan, Hank Giclas, Tom Mack, Bob Mills,
Kevin J. Watson, y Kami Weddle.

Teresa Lopez - AZ Leafy Green Marketing Committee Administrator
Ed Foster – Assistant Director ADA, Supervisor of Standardization
Don Butler – Director - Arizona Department of Agriculture

El *Arizona Leafy Greens Food Safety Training Kit* fue escrito y preparado por:
Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D. and America Chavez-Martinez, Ph.D.
Hispanic Workforce Management, LLC. El Paso, TX.

Nuestro agradecimiento a Salvador Aguilar, Alberto Valdez y Jorge Castillo por su ayuda en el diseño gráfico, edición, traducción y formado del documento.



Tabla de Contenido

| | |
|---|-----|
| Resumen del AZTK para la Industria de los Vegetales de Hoja Verde | 5 |
| Audiencia | 6 |
| Metas y Objetivos | 7 |
| Resumen de las Lecciones | 7 |
| Como Utilizar el Kit de Entrenamiento en Seguridad de los Alimentos para los Vegetales de Hoja Verde de Arizona | 8 |
| Sección 1. Guía del Instructor | 13 |
| Formato para Llevar a Cabo las Lecciones | 14 |
| Consejos para Mejorar la Efectividad de las Sesiones de Entrenamiento | 15 |
| Documentación del Programa de Entrenamiento | 18 |
| Evaluación del Programa de Entrenamiento | 18 |
| Seguimiento del Entrenamiento y Aplicación de las Reglas por Parte de los Supervisores | 19 |
| Sección 2. Planes de Lección | |
| Lección 1. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y la Contaminación de los Vegetales de Hoja Verde | 21 |
| Diapositivas para Discusión | 23 |
| Actividad 1 - Platos con Vegetales de Hoja Verde | 24 |
| Diapositivas para Discusión | 28 |
| Actividad 2 - Contaminantes de los Vegetales de Hoja Verde | 38 |
| Diapositivas para Discusión - Contaminantes | 41 |
| Lección 2. Higiene Personal y Lavado de Manos | 48 |
| Diapositivas para Discusión - Higiene Personal | 50 |
| Actividad 1 - Hábitos Personales | 70 |
| Diapositivas para Discusión - Lavado de Manos | 81 |
| Actividad 2 - Practicando el Lavado de Manos | 92 |
| Lección 3. La Contaminación Cruzada en el Campo | 95 |
| Diapositivas para Discusión - Contaminación Cruzada | 97 |
| Actividad 1 - Estudios de Caso | 115 |
| Sección 3. Materiales Adicionales | 121 |
| Carteles | 123 |
| Lista de Asistencia | 126 |
| Examen | 127 |
| Certificado de Asistencia | 130 |
| Descargo de Responsabilidad | 131 |



AZLGMA
certified

Resumen del AZTK de la Industria de los Vegetales de Hoja Verde de Arizona



El “Kit de Entrenamiento en Seguridad de los Alimentos de la Industria de los Vegetales de Hoja Verde de Arizona (AZTK)” se desarrolló con el patrocinio del Arizona Leafy Green Products Shipper Marketing Agreement (AZ LGMA). Las lecciones fueron diseñadas para proporcionar a los trabajadores de la industria el conocimiento y ayudarles a desarrollar las habilidades que necesitan para minimizar el riesgo de contaminación del producto. Las lecciones están hechas en inglés y en español.



Audiencia

El AZTK fue desarrollado para los supervisores de producción, personal de control de calidad, agentes de extensión educativa y/o consultores privados que deseen llevar a cabo un programa de entrenamiento en algún rancho productor de vegetales de hoja verde. Las lecciones están específicamente dirigidas a trabajadores que manipulan vegetales de hoja verde antes, durante o después de ser cosechados. Los pizzcadores y empleados de los ranchos productores de vegetales son la audiencia principal, sin embargo otros empleados que tienen contacto con los vegetales de hoja verde también deben recibir este programa de entrenamiento. Recomendamos que los supervisores, gerentes y dueños de las compañías también participen en el entrenamiento ya que ésta es una excelente manera de mandar un mensaje claro a los empleados y una oportunidad para que la compañía muestre que está seriamente comprometida con los programas de seguridad de los alimentos.

Las lecciones del AZTK fueron especialmente diseñadas para tomar en cuenta los atributos culturales de los trabajadores hispanos, los cuales constituyen la mayoría de los empleados que trabajan en la industria de vegetales de hoja verde de Arizona, así que los materiales contenidos en el programa están disponibles en inglés y en español. El uso uniforme de este programa hace posible que cada trabajador dentro de la industria reciba exactamente el mismo entrenamiento básico en seguridad de los alimentos sin importar si éste es presentado por los supervisores de la misma compañía, instructores externos o consultores privados.



Metas y Objetivos

El objetivo general del AZTK es asegurar la inocuidad de los vegetales de hoja verde y que sean un producto sano para el consumo.

Los objetivos específicos del AZTK son:

1. Proporcionar entrenamiento en seguridad de los alimentos y prácticas de higiene, especialmente diseñados para los trabajadores de la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona.
2. Desarrollar materiales educativos en seguridad de los alimentos, en inglés y en español, que tomen en consideración los atributos culturales de los trabajadores hispanos que laboran en la industria de los vegetales de hoja verde.
3. Ayudar a la industria de los vegetales de hoja verde a satisfacer los requisitos de los auditores externos en materia de entrenamiento sobre la seguridad de los alimentos de los manipuladores de los vegetales de hoja verde.



Resumen de las Lecciones

El programa incluye las siguientes lecciones:

Lección 1. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y la Contaminación de los Vegetales de Hoja Verde

En esta lección, el instructor describirá el brote de enfermedades transmitidas por los alimentos ocurrido en el 2006 ocasionado por el consumo de espinacas en bolsa contaminadas y distribuidas a nivel nacional. La lección discute las acciones del gobierno, el impacto en la industria y el efecto económico del brote. Se presentan las consecuencias que podría tener un brote similar en la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona. Finalmente, se estudian las tres categorías de los contaminantes de los vegetales de hoja verde y también se discuten algunos ejemplos de contaminación que pueden ocurrir en el rancho.

Lección 2. Higiene Personal y Lavado de Manos.

El instructor describirá el concepto de higiene personal y su importancia en la seguridad de los alimentos. Además cubrirá tres áreas de la higiene personal que son vitales para la producción de vegetales de hoja verde seguros para el consumo humano: 1) vestimenta de protección y ropa adecuada, 2) hábitos personales, 3) estado de salud y heridas.

Para cada una de estas áreas, el instructor explicará y mostrará los procedimientos y conductas adecuadas a seguir para reducir el riesgo de contaminación de los vegetales de hoja verde. Para enfatizar la importancia de la higiene adecuada, el instructor explicará el objetivo del lavado de las manos y la forma correcta de hacerlo. También describirá el uso adecuado de los guantes para prevenir la contaminación.

Lección 3. La Contaminación Cruzada en el Campo.

El instructor describirá el concepto de contaminación cruzada y sus causas, por qué es un problema para los vegetales de hoja verde y su importancia en la seguridad de los alimentos. También en esta lección se revisarán las estrategias y formas de prevención de la contaminación cruzada. El instructor detallará situaciones que podrían suceder en el rancho y que podrían llevar a la contaminación del producto. Estas situaciones incluyen la intrusión de animales en el campo, presencia de vidrio y/o sangre en el producto cosechado y materiales de empaque inadecuados. En cada uno de estos temas, el instructor explicará y mostrará las conductas y procedimientos correctos que debemos seguir para disminuir el riesgo de contaminación de los vegetales de hoja verde.



Como Utilizar el Kit de Entrenamiento

El AZTK contiene las siguientes secciones:

- Resumen del Kit de Entrenamiento en Seguridad de los Alimentos para la Industria de los Vegetales de Hoja Verde
- 1. Guía del Instructor
- 2. Planes de Lección
- 3. Materiales Adicionales

A continuación se presenta una breve descripción de cada una de las secciones.

1. Guía del Instructor

La “Guía del Instructor” contiene información importante para planear y realizar una sesión de entrenamiento efectiva en un rancho productor de vegetales de hoja verde. Se recomienda de manera muy atenta que el instructor se familiarice con esta guía antes de comenzar una sesión de entrenamiento puesto que esta sección del AZTK puede hacer que las sesiones sean más fáciles de llevar a cabo y no se presenten contratiempos durante el desarrollo de éstas. Además contiene información sobre la importancia del seguimiento del entrenamiento una vez que este finalice, así como también acerca del monitoreo, la ejecución y la aplicación de las reglas de seguridad de los alimentos dentro de la compañía. Asegúrese de discutir estos temas con la gerencia de la compañía donde se vaya a llevar a cabo el programa.



2. Planes de Lección

Los planes de lección son el núcleo del AZTK, por lo tanto los instructores deben entenderlos a fondo antes de comenzar el entrenamiento de los empleados.

La primera página de cada plan de lección contiene un resumen de la lección junto con los objetivos de aprendizaje que deben ser cubiertos durante la sesión de entrenamiento. En las siguientes páginas se pueden encontrar copias de cada una de las diapositivas de la lección junto al texto correspondiente. La página de la lección contiene la diapositiva de PowerPoint que será vista por los participantes. Debajo de cada diapositiva se incluye el texto que el instructor puede utilizar para explicar el material. Ahí mismo y dentro de corchetes se puede encontrar información dirigida al instructor. Esta información tiene la finalidad de mejorar la experiencia de aprendizaje del participante. La información dentro de los corchetes no se debe leer a los participantes. Además el programa de entrenamiento incluye diversas actividades con instrucciones precisas para llevarlas a cabo, dichas actividades están contenidas dentro de las presentaciones de PowerPoint.

3. Materiales Adicionales

Esta sección contiene carteles que pueden ser utilizados después de las sesiones de entrenamiento para reforzar los mensajes que se transmitieron. Estos carteles también son útiles para exhibirlos después del término del entrenamiento para recordar a los empleados la necesidad de seguir las prácticas de higiene y seguridad de los alimentos en el trabajo. Esta sección también incluye un formato de lista de asistencia del entrenamiento. Asimismo se incluye en la sección un examen de conocimientos que puede usarse para evaluar si los participantes aprendieron el material de las lecciones. Finalmente se incluye un certificado de asistencia que puede ser impreso y entregado a cada participante al final del entrenamiento.

Ejemplo de la Página de un Plan de Lección

Módulo 1

ETA's y la Contaminación
de los Vegetales
de Hoja Verde



¿Cuál es mi Trabajo?

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



¿Cuál es mi Trabajo?

En esta lección aprendimos sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos, los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y sobre los contaminantes de los alimentos. Usted juega un papel clave en la protección de la contaminación de los vegetales de hoja verde con los que trabaja. Su labor es seguir siempre las políticas y procedimientos de seguridad de los alimentos de la compañía donde trabaja.

No improvise. Si no está seguro sobre algo vaya y hable con su supervisor. Si ve algo mal debe avisarle a su supervisor inmediatamente.

Este es el final de nuestra discusión sobre los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los vegetales de hoja verde. ¿Tienen alguna pregunta? Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la hoja de asistencia.

Copia de la
Diapositiva de
PowerPoint

Título de la
Diapositiva

Texto

Éste es el texto que el instructor puede usar para explicar el material que contiene cada diapositiva. Algunas diapositivas contienen instrucciones para presentar la información están contenidas dentro de corchetes y en letras itálicas. Esta información no debe leerse a los participantes.

23

Número de
Página



Actividades

Las personas aprenden “haciendo”. El AZTK incluye diversas actividades diseñadas para aumentar la efectividad del proceso de aprendizaje. El lugar en el que se incluye una diapositiva con instrucciones para llevar a cabo una actividad indica cuándo éstas deben llevarse a cabo durante el entrenamiento. Algunas de las actividades están incluidas dentro de las diapositivas de la presentación y no requieren de ninguna preparación, sin embargo existen algunas otras actividades que necesitan planeación por adelantado, es decir, antes de que se lleve a cabo la sesión de entrenamiento. El plan de lección contiene las instrucciones para planear las actividades y así ayudar al instructor a prepararse para el desarrollo de éstas. Cada hoja de instrucciones y descripción de las actividades contiene tres secciones:

- (1) Objetivo de la Actividad.** Esta sección describe qué información será introducida o reforzada en la actividad.
- (2) Materiales.** Esta sección le indica al instructor qué materiales se necesitarán para llevar a cabo la actividad. Es recomendable fijarse en esta sección al menos una o dos semanas antes de que tome lugar la sesión de entrenamiento y de nuevo un día antes del entrenamiento para asegurarse de que se tiene todo lo necesario antes de comenzar.
- (3) Procedimiento.** Aquí se describen los procedimientos necesarios para preparar y llevar a cabo la actividad durante la sesión de entrenamiento.

Módulo 1
ETAs y la Contaminación de los Vegetales de Hoja Verde

Contaminantes de los Vegetales de Hoja Verde (Página 1 de 2)

Continuemos pero primero hagamos una actividad.

[Deje esta diapositiva puesta en la pantalla mientras pasa las bolsas Ziploc® que contengan contaminantes que preparó.]

¿En dónde han visto los objetos que están en estas bolsas? *[De tiempo a los participantes para ver, pensar y responder.]*

Algunos de estos materiales fueron encontrados en canastas y contenedores con producto cosechado en varios ranchos y empacadoras.

¿Qué pasaría si un cliente encuentra alguno de estos objetos en sus vegetales de hoja verde?

23

Esta diapositiva marca el punto en el que usted debe llevar a cabo una actividad durante la sesión de entrenamiento.

Módulo 2
Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Instrucciones para Realizar otra Versión de la Actividad 2 - Practicando el Lavado de Manos

Objetivo de la Actividad:
Demostrar el procedimiento correcto de lavado de manos utilizando una crema simuladora de microbios.

Materiales:

1. Tenga a la lista la crema GloGerm™ o GitterBug® y la lámpara de luz ultravioleta. Puede ordenar el juego de GloGerm™ o el de GitterBug® en:

| | |
|---|--|
| GloGerm™ Company http://www.glogerm.com/ 800-842-6822 | GitterBug® Breviv Co. http://www.gitterbug.com/ 801-466-6677 |
|---|--|
2. Antes de comenzar la sesión de entrenamiento asegúrese de que hay una estación de lavado de manos cerca del lugar de la sesión. Debe tener agua corriente y estar debidamente equipada con jabón líquido, toallas de papel y un bote para la basura.

Procedimiento:

1. Lieve a los participantes a la estación de lavado de manos.
2. Aplíquese crema GloGerm™ o GitterBug® en sus manos y pregunte a los participantes si hay voluntarios para aplicarles un poco de crema en las manos.
3. Coloque sus manos y las de los voluntarios bajo la lámpara de luz ultravioleta y pídale a los demás participantes que observen. Para ver el efecto de la crema bajo la lámpara de luz UV necesitará que la iluminación del lugar donde se encuentre sea baja.
4. Pídale a los voluntarios que únicamente se enjuaguen las manos en vez de lavárselas adecuadamente.
5. Lívese las manos utilizando el procedimiento para el lavado de manos adecuado.
6. Coloque sus manos bajo la lámpara ultravioleta y muéstrele a los participantes que sus manos ya no brillan. Ahora pídale a los voluntarios que coloquen sus manos bajo la lámpara ultravioleta y permita que el grupo observe cómo brillan.
7. Pregúntele a los participantes que pasó y por qué creen que sus manos siguen brillando.

48

Esta página incluye las instrucciones para la planeación y conducción de la actividad, así como una lista de los materiales que necesitará.

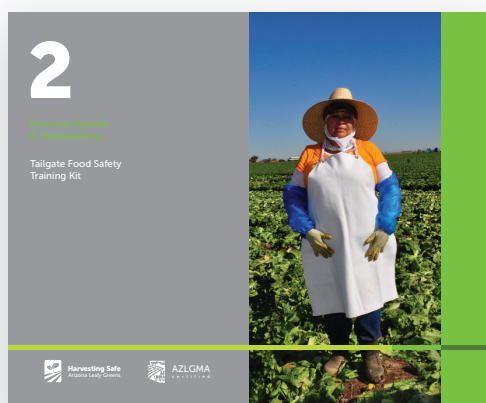


Como Usar “El Programa de Entrenamiento de Seguridad de los Alimentos para Reuniones en el Campo”

El programa ha sido diseñado con ilustraciones y ayudas visuales que contienen mensajes simples. Para usar el programa de entrenamiento de seguridad alimentaria para reuniones en el campo coloque el rotafolio en una mesa y de vuelta a las páginas. Cada página contiene una ilustración que corresponde al texto de la siguiente página, este texto es un libreto que el instructor puede leer a los participantes para explicar el material que ellos están viendo en la ilustración. Después de leer, cambie la página y vaya a la siguiente.

La sesión de entrenamiento está diseñada para durar aproximadamente 25 minutos. Los 10 – 12 empleados en la sesión deben poder ver el rotafolio; por lo tanto, el instructor no necesita memorizar el texto. Sin embargo, para hacer la sesión de entrenamiento más efectiva, el instructor debe familiarizarse y entender muy bien el material. La información entre corchetes es para el instructor, no para los participantes y está destinada a mejorar la experiencia de aprendizaje. Cada página de texto contiene una pequeña caja que ilustra la foto que está en la página del lado de la presentación y que están viendo los participantes.

Ejemplo del Programa de Entrenamiento de Seguridad de los Alimentos para Reuniones en el Campo





AZLGMA
certified

1. Guía del Instructor



Las lecciones incluidas en el AZTK fueron diseñadas para ayudar a los productores de vegetales de hoja verde a lograr sus metas de entrenamiento en seguridad de los alimentos requeridas en el “*Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens*”. Los conceptos que se incluyen en cada una de las lecciones son transmitidos y reforzados utilizando principios establecidos de educación para adultos a fin de comunicar los riesgos en seguridad de alimentos y se utilizan discusiones, demostraciones y actividades prácticas. Es responsabilidad de cada rancho asegurarse de que el conocimiento y las habilidades provistas en este programa sean aplicadas y seguidas diariamente en el trabajo. El material de esta sección contiene recomendaciones para crear el mejor ambiente de aprendizaje posible en su programa de entrenamiento. Por favor léalo con cuidado antes de comenzar su programa de entrenamiento.



Formato para Llevar a Cabo las Lecciones

Los objetivos de aprendizaje, el contenido, la forma de presentación, la discusión de los temas y las actividades prácticas de este kit de entrenamiento han sido desarrolladas para proporcionar un ambiente de aprendizaje óptimo para enseñar y transmitir los conceptos básicos en seguridad de los alimentos a los trabajadores de la industria de los vegetales de hoja verde. Cada lección ha sido desarrollada como un paquete de diapositivas y ayudas visuales que su presentación debe tomar aproximadamente entre 20 y 25 minutos. De las distintas formas de presentar el programa de entrenamiento, la más fácil y mas conveniente es a través de la presentación de PowerPoint. Sin embargo, como algunos sitios de entrenamiento no están equipados con una computadora y un proyector, se ofrecen otras dos opciones para su presentación. La efectividad de las sesiones de entrenamiento no debe ser afectada por el formato siempre y cuando se presente todo el material que se incluye en cada lección.

Diapositivas de PowerPoint

El presentar las diapositivas y ayudas visuales como presentación en PowerPoint es la forma más eficiente de presentar las lecciones durante el entrenamiento. Para presentar la lección utilizando este método necesitará una computadora que tenga instalado el programa Microsoft® PowerPoint o el programa presentador de PowerPoint y un proyector de computadora (proyector LCD). Debido a que los archivos de las presentaciones son muy grandes, se recomienda que copie los archivos del CD a su computadora antes de que los utilice.

Impresión de Carteles u Hojas

La opción de baja tecnología para presentar el material requiere que imprima las diapositivas, carteles y folletos. Deberá proporcionar una copia a los participantes e ir dirigiendo al grupo a través del material. Cada participante deberá seguir al instructor conforme éste vaya avanzando en la lección.



Consejos para Mejorar la Efectividad de las Sesiones de Entrenamiento

Tenga en mente que el proceso de aprendizaje no es efectivo cuando los participantes están aburridos, cansados, hambrientos o distraídos. Con frecuencia la cantidad de información que los participantes retienen es proporcional a cuánto se divierten durante el entrenamiento, por lo tanto es recomendable que trate de hacer que el entrenamiento sea una actividad cómoda e incluso entretenida, en tanto que al mismo tiempo mantenga un ambiente de respeto lo que es necesario para transmitir la idea de que la seguridad de los alimentos es un tema serio para la compañía. Mantener una actitud positiva hacia a las sesiones de entrenamiento es un punto de partida importante, ya que usted estará comenzando a desarrollar una cultura en seguridad de los alimentos dentro de su empresa. Las personas aprenden mejor “haciendo” que “escuchando”. Las actividades incluidas en las lecciones le proporcionan a los participantes experiencias prácticas que refuerzan la información que se les presenta. Lea con detalle las actividades y planee con anticipación, así tendrá a la mano los materiales necesarios para llevar a cabo las actividades durante el entrenamiento. A continuación se presentan algunos consejos para que obtenga el mayor provecho de cada sesión de entrenamiento:

Haga la Tarea

Obtenga una copia de las reglas de seguridad de los alimentos de la compañía. Tiene que asegurarse que el mensaje que presenta en el entrenamiento es consistente con las políticas y reglas de la compañía. Por ejemplo, algunas compañías exigen a su personal el uso de sujetadores de cabello específicos o podrían pedir que todos sus empleados utilicen guantes a la hora de manipular o trabajar con los vegetales de hoja verde.

Estaciones de Lavado de Manos

En la segunda lección se desarrollan las habilidades necesarias para el lavado de manos. Tal vez éste es el componente más importante del programa de entrenamiento. Por lo tanto es muy importante que presente la lección cerca de una estación de lavado de manos o de un baño que tenga lavabo. Antes de comenzar el entrenamiento debe asegurarse que la estación de lavado de manos cuenta con agua, jabón líquido, toallas de papel desechables y un bote de basura.

Lugar

El kit de entrenamiento en seguridad de los alimentos para la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona está diseñado para ser presentado en un salón de conferencias o en un rancho. Algunas compañías no disponen de una sala de juntas o de conferencias bien equipada, sin embargo un poco de creatividad puede ayudarlo a encontrar un lugar donde llevar a cabo las sesiones de entrenamiento. Considere lugares tales como el comedor de los empleados, una bodega o almacén, un taller e incluso las áreas comunes de las instalaciones de vivienda de los trabajadores, ya que éstas pueden ser adecuadas para llevar a cabo las sesiones de entrenamiento.



Horario

Cada lección fue desarrollada para que su presentación tome aproximadamente de 20 a 25 minutos. Las tres lecciones pueden ser presentadas en una sola sesión, pero si hay algún problema con el tiempo o si parece que la atención de los participantes es poca, las lecciones pueden presentarse en tres sesiones en tres días distintos.

Si usted lleva a cabo el entrenamiento cerca de los horarios de alimentación o de descanso, es muy probable que los participantes estén pensando en su comida. Las personas tienen rutinas para comer en el trabajo, así que siempre que sea posible planee llevar a cabo las sesiones de entrenamiento fuera de estos horarios. Otra mala elección de horario para las sesiones es al final del día, cuando los trabajadores están cansados y listos para irse a casa. Los trabajadores que son pagados por la cantidad de piezas que pizcan, representan otro desafío para la hora en que se llevará a cabo el entrenamiento.

Algunos pizcadores ven el entrenamiento como una pérdida de tiempo y quizá hasta podrían estar renuentes a participar en él debido a que no obtendrían ingresos durante el tiempo que toman las sesiones. Las compañías que pagan el tiempo que los trabajadores ocupan en el entrenamiento están haciendo una inversión importante para protegerse de algún daño e incluso de la posibilidad de tener que retirar producto del mercado. En cualquier caso, es su obligación como instructor aclarar por qué el entrenamiento en seguridad de los alimentos es importante para los trabajadores y para el éxito de la compañía. Recuerde mantener una actitud positiva respecto a las sesiones de entrenamiento, esto, es un buen punto de partida para desarrollar una cultura positiva de seguridad de los alimentos.

Preparación



Es importante llegar con anticipación al sitio donde se llevará a cabo el entrenamiento. Esto le dará tiempo de revisar que el equipo trabaja adecuadamente y de asegurarse que el material de la lección está listo. Pero quizá, lo más importante de llegar con anticipación es que le dará tiempo para interactuar con los participantes antes de que comience la sesión, lo que le ayudará a establecer un buen ambiente para el aprendizaje. Sea respetuoso con el tiempo de los participantes y comience la sesión a tiempo, además, lleve la lección a una velocidad que le permita terminar en el tiempo que se estableció previamente.

Tamaño del Grupo



Se recomienda que las sesiones de entrenamiento se lleven a cabo en grupos pequeños ya que algunas personas se sienten intimidadas y no participan cuando hay muchas personas a su alrededor. Para aumentar la participación y crear un mejor ambiente de aprendizaje limite el tamaño del grupo a no más de 12 trabajadores.



Pantalla para Proyección

Si utiliza las diapositivas de PowerPoint necesitará una pantalla para proyectar la imagen. Si no cuenta con una pantalla puede proyectar las imágenes sobre una pared pintada de color claro. Asegúrese de evitar o minimizar la presencia de cualquier objeto que bloquee la visibilidad de los participantes.



Asientos

Verifique que los participantes tengan un lugar donde puedan sentarse cómodamente, usted como instructor desea capturar y tener la atención de cada participante durante toda la sesión de entrenamiento. Un lugar cómodo para sentarse puede ayudar a que consiga esto.



Alimentos y Bebidas

El proporcionar una botana o bocadillo sencillo, alguna bebida o incluso almuerzo o comida al grupo puede ayudar a mantener una actitud positiva durante las sesiones de entrenamiento. Sin embargo es necesario que tenga en mente que los alimentos grasosos o con mucha azúcar podrían causar sueño a los participantes.



Electricidad

Es importante que el lugar de entrenamiento cuente con suficientes tomacorrientes de energía eléctrica que trabajen adecuadamente y que estén localizados a su alcance. Tenga en mente que podría necesitar alguna extensión para conectar la computadora y el proyector.



Ruido y Distracciones

El lugar que elija para llevar a cabo el entrenamiento debe estar lo suficientemente aislado de ruidos de manera tal que el instructor pueda ser escuchado claramente y que las discusiones se efectúen sin distracciones. No hay nada peor para crear un buen ambiente de aprendizaje que llevar a cabo la sesión de entrenamiento en un lugar donde el instructor tenga que gritar para que su voz se escuche por encima del ruido que produce alguna máquina o algún generador de energía. Si hay mucho ruido en el lugar donde se encuentra, entonces éste no es un buen lugar para aprender. También, a los trabajadores que lleven teléfono celular, pídale que lo apaguen o lo pongan en el modo de silencio para que no distraigan al resto del grupo.



Iluminación

La iluminación en el lugar de entrenamiento debe ser lo suficientemente baja para permitir que los participantes puedan ver claramente los detalles en las diapositivas. Sin embargo el lugar no debe estar muy oscuro de manera que a los participantes les de sueño y dejen de prestar atención.



Documentación del Programa de Entrenamiento

Si su plan de seguridad de los alimentos es auditado por un cliente o por un auditor externo le preguntarán por alguna evidencia que demuestre que sus trabajadores recibieron entrenamiento en seguridad de los alimentos. En general no es evidencia suficiente el mostrar las políticas escritas de la compañía que se presentaron al trabajador durante la sesión de orientación o una declaración firmada por el trabajador prometiendo seguir las reglas de seguridad en los alimentos.

En su lugar el auditor buscará en los archivos algún reporte o los registros del entrenador o consultor describiendo la información que fue presentada durante el entrenamiento, la fecha y lugar de éste así como la lista de asistencia de los participantes. Por lo tanto, la documentación de sus sesiones de entrenamiento es una práctica fundamental. Una de las responsabilidades principales del instructor es asegurarse de que cada participante firme la lista de asistencia al principio de la sesión y archivarla en un lugar seguro junto con otros documentos necesarios durante alguna auditoría. En la sección 3 del AZTK usted podrá encontrar un ejemplo de una lista de asistencia que puede imprimir y utilizar para documentar cada sesión de entrenamiento que lleve a cabo. También se incluye en esta sección una plantilla para hacer diplomas de asistencia que pueden ser impresos y entregados a cada trabajador al término del programa de entrenamiento en seguridad de alimentos.



Evaluación del Entrenamiento

La auto-evaluación continua es necesaria para determinar qué tan efectivo fue el entrenamiento. En la sección 3 encontrará un examen de conocimientos que puede utilizar para evaluar el nivel de aprendizaje de los participantes. Existen tres maneras de usar el examen:

1. Aplicación del examen justo al terminar todas las lecciones. Esto le dará un promedio del grupo para saber qué tanto aprendieron durante el entrenamiento. Los participantes que saquen una calificación baja en el examen comparados con el resto del grupo podrían necesitar atención individual o incluso tomar de nuevo el entrenamiento.
2. Aplicación de un pre y un post examen. La aplicación del examen antes de que comience el entrenamiento e inmediatamente después de terminadas las lecciones le proporcionará una medida de qué tanto las lecciones aumentaron el conocimiento sobre seguridad de los alimentos de los participantes. Esto también le indicará si su esfuerzo como instructor fue valioso y le ayudará a identificar a los participantes que necesitan entrenamiento adicional.



Evaluación del Entrenamiento (cont.)

3. Aplicación de un examen de seguimiento. La aplicación del examen varias semanas o meses después de que se llevó a cabo el entrenamiento le puede decir qué tanto recuerdan los participantes lo que aprendieron. El obtener calificaciones más bajas podría ser una señal de que es momento de volver a entrenarlos.

Otro punto importante y que se debe tomar en cuenta es el método que se utilice para evaluar a las personas que tienen problemas de lectura y de escritura. Una forma de solucionar este problema puede ser la aplicación del examen individualmente mediante una entrevista, leyéndole al participante las preguntas y las respuestas en voz alta para que él elija su contestación y ésta se registre en una hoja de respuestas.

Seguimiento del Entrenamiento y Aplicación de las Reglas por Parte de los Supervisores

La sola adquisición de conocimientos sobre el tema de seguridad de los alimentos no siempre resulta en cambios de conducta positivos. Esto significa que los empleados podrían saber que para mantener los alimentos seguros para su consumo es necesario lavarse las manos constantemente, aunque saberlo no necesariamente significa que los trabajadores vayan a hacerlo y podría no aumentarse la frecuencia en el lavado de manos. Para hacer que el lavado de manos y otras prácticas de higiene se conviertan en un hábito es fundamental que haya un monitoreo y aplicación de las reglas.

El compromiso de la gerencia es la clave para lograr que los programas de seguridad de los alimentos sean exitosos y el AZTK no es la excepción. La gerencia debe respaldar la aplicación del programa, sin embargo, es muy difícil que los dueños y los gerentes de los ranchos se aseguren de que el conocimiento y las habilidades que se aprendieron durante el programa de entrenamiento se apliquen diariamente.

Un proyecto de investigación del autor en Penn State demostró que los supervisores y la gerencia de nivel medio tienen un papel crítico en el mantenimiento de las conductas adecuadas en el trabajo para lograr la seguridad de los alimentos. Este papel crucial se debe a que ellos son las personas que están directamente involucrados en las operaciones diarias de los ranchos, además de que poseen la experiencia en distintas tareas complejas de otras áreas dentro de las compañías que también requieren de la aplicación y ejecución de reglas.



Seguimiento del Entrenamiento y Aplicación de las Reglas por Parte de los Supervisores

Por lo tanto el entrenamiento debe ser seguido por la aplicación y ejecución de las reglas donde los supervisores se aseguren de que así suceda. La gerencia debe apoyar y reconocer la importancia del papel que juegan los supervisores y así contribuir al éxito del programa de seguridad de los alimentos. A continuación se presentan algunas recomendaciones que los supervisores y cada persona de la gerencia pueden seguir para ayudar a asegurar el éxito del AZTK:

Un programa de seguridad de los alimentos exitoso también requiere que los supervisores sean respetuosos a la hora de comunicar las reglas a los trabajadores. Los supervisores no deben dudar en preguntarle a un trabajador si se lavó las manos y, si no lo hizo, en pedirle que se las lave. Si un empleado está haciendo algo de forma incorrecta será necesario que los supervisores le indiquen a la persona cuál es el problema y, si es posible, mostrarle la forma adecuada para llevar a cabo ese procedimiento. Pero la aplicación y ejecución de las reglas será más efectiva si se piden las cosas respetuosamente. En vez de utilizar comentarios duros y ásperos o gritos recurra a palabras y frases como “por favor”, “gracias”, “de nada”, “me gustaría que hiciera lo siguiente” o “vamos a trabajar juntos haciéndolo”. Si algún trabajador tiene algún desliz en el seguimiento de las reglas o problemas de conducta recurrentes y se necesita tomar alguna medida disciplinaria, es recomendable que lo haga en privado y que nunca ponga en ridículo a algún empleado frente de los demás, ya que el poner en ridículo a alguien podría crear un ambiente de trabajo con tensiones innecesarias.

La aplicación y ejecución de las reglas de manera constante y justa es también fundamental para el éxito del programa. Cada empleado que haya recibido el entrenamiento en seguridad de los alimentos sabe lo importante que es seguir las reglas y por lo tanto no se pueden poner excusas por algún desliz en su cumplimiento.

Mostrar favoritismo hacia algunos empleados no tiene cabida en los ranchos. Los trabajadores no verán la razón por la cuál deben seguir las reglas si los supervisores no aplican el reglamento de manera justa o muestran favoritismo hacia algunas personas. Éste puede ser un problema si hay amigos o familiares de por medio, sin embargo pedirle su apoyo a la familia y los amigos para que se sigan las reglas de seguridad de los alimentos puede ser de gran utilidad.

Es necesario que usted tome nota cuando los trabajadores hacen un esfuerzo a conciencia para seguir las reglas diariamente y hágale saber a estos trabajadores que se ha dado cuenta. Comentarios positivos y constantes, además de premios, siempre son más efectivos que los comentarios negativos y las acciones disciplinarias.

Módulo 1

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y
la Contaminación de los Vegetales de Hoja Verde



AZLGMA
certified





Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y la Contaminación de los Vegetales de Hoja Verde

Resumen de la Lección

En esta lección, el instructor describirá el brote de enfermedades transmitidas por los alimentos ocurrido en el 2006 ocasionado por el consumo de espinacas en bolsa contaminadas y distribuidas a nivel nacional. La lección discute las acciones del gobierno, el impacto en la industria y el efecto económico del brote. Se presentan las consecuencias que podría tener un brote similar en la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona. Finalmente, se estudian las tres categorías de los contaminantes de los vegetales de hoja verde y también se discuten algunos ejemplos de contaminación que pueden ocurrir en el rancho.



Objetivos de Aprendizaje

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Describir las enfermedades transmitidas por los alimentos y enlistar sus síntomas.
- Describir los recientes brotes de enfermedades transmitidas por alimentos causados por vegetales frescos y su impacto en los consumidores y los productores de vegetales.
- Describir el impacto que un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos puede tener en su trabajo, su seguridad y su ingreso familiar.
- Describir cómo los vegetales de hoja verde de Arizona podrían causar un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Identificar los tres tipos de contaminación para los vegetales de hoja verde.
- Identificar las acciones personales que se pueden llevar a cabo para prevenir la contaminación de los alimentos.



¿Por Qué Estamos Aquí?

Gracias por haber venido, por favor firmen la lista de asistencia.

Veamos por qué estamos aquí el día de hoy: Vamos a hablar acerca de la seguridad los alimentos. Nos daremos cuenta de cómo los alimentos pueden contaminarse y cómo nosotros, en esta industria, podemos ayudar a proteger a los vegetales de hoja verde de la contaminación.

Además, nuestros clientes precisan que los empleados que trabajan en los ranchos estén entrenados en seguridad de los alimentos.

Actividad 1

Platillos con Vegetales de Hoja Verde



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Actividad 1 - Platillos con Vegetales de Hoja Verde

Antes de empezar, hagamos una actividad que nos ayudará a entender las enfermedades transmitidas por los alimentos.

[Las siguientes tres diapositivas incluyen una serie de preguntas. Haga cada pregunta, y dé tiempo a los participantes de ver, pensar y responder a cada una de ellas.]

[El propósito de esta actividad es mostrar que los vegetales de hojas verdes son usados en una gran cantidad de platillos diferentes; y aunque pueden verse, oler y saber bien, también pueden estar contaminados y provocar que alguien se enferme.]

Actividad 1

Platillos con Vegetales
de Hoja Verde



Platillos con Vegetales de Hoja Verde

Vamos a tomarnos un minuto para pensar un poco en lo que está en las siguientes fotos.

¿Qué piensa de los alimentos que está observando en la diapositiva?

¿Los comería?

¿Ha comido alguno de estos alimentos últimamente?

[De tiempo a los participantes de ver, pensar y responder.]

Actividad 1

Platillos con Vegetales de Hoja Verde



Platillos con Vegetales de Hoja Verde

¿Qué opina de estos otros platillos? ¿Cuál se ve mejor?

Si los alimentos se ven apetecibles, ¿significa que son seguros para comerse?

Estos platillos se ven bien y probablemente huelan y también sepan muy bien.

¿Usted cree que alguno de estos platillos puedan enfermarnos? Si lo cree así, ¿Por qué?

[De a los participantes tiempo para responder.]

Actividad 1

Platillos con Vegetales de Hoja Verde



Platillos con Vegetales de Hoja Verde

Los alimentos de restaurantes y los preparados en casa pueden llegar a contaminarse y enfermar a quien los consume. Un alimento contaminado puede saber, oler e incluso verse bien y aún así enfermar al consumirlo.

Una enfermedad transmitida por los alimentos es causada por ingerir alimentos contaminados. La sensación que usted siente cuando come demasiado es llamada indigestión; que no es lo mismo que enfermarse por ingerir alimentos contaminados.

Cualquiera, incluso usted y su familia, es vulnerable a una enfermedad transmitida por los alimentos. Una parte importante de su trabajo es proteger a los vegetales de hoja verde de llegar a ser causantes de una enfermedad transmitida por los alimentos.



Poblaciones Susceptibles

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Poblaciones Susceptibles

Un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos ocurre cuando dos o más personas se enferman por comer el mismo alimento contaminado.

Cualquiera puede contraer una enfermedad transmitida por los alimentos, ya que todos nosotros consumimos alimentos. Sin embargo, las personas pueden ser afectadas de manera diferente, dependiendo de su edad, sistema inmunológico y otros factores. Los riesgos y peligros de adquirir una enfermedad transmitida por los alimentos son más severos en las poblaciones susceptibles. Estos grupos de personas son menos capaces de combatir una enfermedad. Las poblaciones susceptibles incluyen grupos como: ancianos, infantes, niños pequeños, mujeres embarazadas, personas con sistemas inmunológicos deprimidos, como gente con SIDA, personas que reciben quimioterapia y receptores de órganos transplantados.



Espinacas Contaminadas

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Espinacas Contaminadas

Una enfermedad transmitida por los alimentos puede tener serias consecuencias para una compañía productora de alimentos, incluyendo a sus empleados. Hablemos de situaciones reales donde algunas personas se enfermaron por comer vegetales frescos.

Hace algunos años, cuatro personas murieron como resultado de comer espinacas contaminadas. El brote fue muy publicitado en los periódicos en todo el país.



Las Noticias de Hoy

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Las Noticias de Hoy

Hasta enero del 2007, se habían confirmado 205 personas enfermas relacionadas a este brote de espinacas. Ciento cuatro personas fueron hospitalizadas y 31 de estos pacientes desarrollaron síndrome urémico hemolítico (SUH), una complicación renal seria.

¿Qué piensa acerca de este incidente?

[De tiempo a los participantes para pensar en la pregunta antes de responder.]



***E. coli* 0157:H7 y las Espinacas**

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



***E. coli* O157:H7 y las Espinacas (Página 1 de 2)**

Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden tener serias consecuencias para las empresas productoras de alimentos y sus empleados. Veamos más de cerca el incidente de las espinacas.

El 11 de septiembre del 2006, el Centro para la Prevención y Control de Enfermedades (CDC) recibió la noticia de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos en Wisconsin.

Basado en estudios epidemiológicos, los oficiales de salud pública de Wisconsin asociaron el brote con el consumo de espinacas en bolsa.



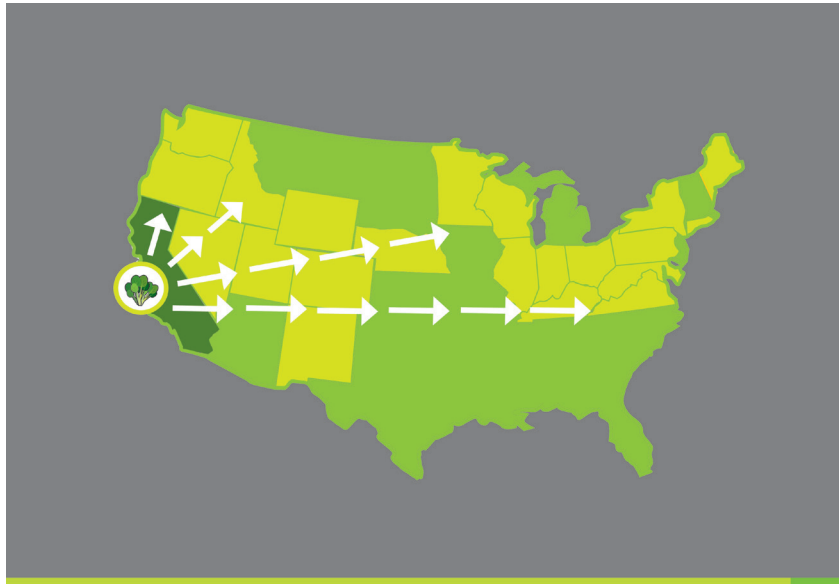
***E. coli* O157:H7 y las Espinacas (Página 2 de 2)**

El 14 de septiembre del 2006, la Administración de Alimentos y Fármacos de los E.U.A. (FDA) anunció a los consumidores que no debían comer espinacas embolsadas debido a un brote de enfermedades causado por la contaminación con la bacteria *Escherichia coli* O157:H7 que es potencialmente mortal. *E. coli* O157:H7 es un organismo vivo del cual sólo se necesitan consumir unos pocos organismos para enfermarse. *E. coli* causa diarrea, comúnmente con sangrado; la diarrea puede también estar acompañada de calambres abdominales.

Los investigadores encontraron los siguientes factores de riesgo ambientales que pudieron ocasionar la contaminación con *E. coli* O157:H7:

- Presencia de cerdos silvestres alrededor de los campos sembrados de espinacas.
- Pozos de riego para la producción cercanos a efluentes de agua que estaban expuestos a heces fecales de ganado y vida silvestre.

Sin embargo, no se pudieron sacar conclusiones definitivas de cómo la bacteria *E. coli* O157:H7 contaminó las espinacas.



Las Espinacas de California

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Las Espinacas de California

Las espinacas fueron cultivadas en California, pero al momento de que el brote se declaró terminado, 205 personas se habían enfermado en 26 estados y Canadá.

Los estados donde la gente se enfermó están marcados en este mapa.

La información del brote de enfermedades transmitidas por alimentos relacionados con espinacas se obtuvo de:

California Department of Health Services and US Food and Drug Administration. Investigation of an Escherichia coli O157:H7 outbreak associated with Dole pre-packaged spinach. 2007;1-50 [cited 2007 Apr 17]. Available from <http://www.dhs.ca.gov/fdb/HTML/Food/EnvInvRpt.htm>

Calvin, L. 2007. "Outbreak Linked to Spinach Forces Reassessment of Food Safety Practices." Amber Waves. Vol. 5, Issue 3, p. 24-31. USDA-Economic Research Service, Washington, D.C.



Consecuencias Monetarias

Las tiendas y los restaurantes inmediatamente retiraron las espinacas en bolsas de sus estantes y menús. La cosecha y el mercado de espinacas se detuvieron.

Los consumidores de todo el país dejaron de comprar espinacas.

Cientos de personas perdieron sus empleos. Algunas personas estimaron que la industria de las espinacas perdió más de 100 millones de dólares.

Aún después de un año del brote, la gente siguió sin consumir la misma cantidad de espinacas como lo hacía antes.

Esto fue una alerta seria para toda la industria de los vegetales de hoja verde.



Vegetales de Hoja Verde Qué Pasaría Si...Noticia de Última Hora

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Vegetales de Hoja Verde Qué Pasaría Si...Noticia de Última Hora

¡Noticia de última hora! Tres niños más han muerto. El brote causado por vegetales de hoja verde de Arizona se está expandiendo por todo el país.

Trecientas personas se enfermaron después de comer vegetales de hoja verde provenientes de un rancho de Arizona.

Setecientas cincuenta personas han sido hospitalizadas y 12 han muerto en 35 estados de la nación.

Este incidente se está convirtiendo en uno de los más grandes brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionados con productos agrícolas.

**No se
Sirven Vegetales
de Hoja Verde
Hasta Nuevo Aviso**



¡No a los Vegetales de Hoja Verde! Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



¡No a los Vegetales de Hoja Verde!

Si existiera un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos causado por vegetales de hoja verde de Arizona, la gente dejaría de comprarlos.

Sería algo parecido a lo que pasó con las espinacas.

¿Usted cree que podría ocurrir un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos en la industria de vegetales de hoja verde de Arizona? ¿Por qué?

[Permita que los participantes respondan.]



¿Podría Pasar Aquí?

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



¿Podría Pasar Aquí?

¿Qué pasaría con esta compañía y con sus empleos?

El rancho cerraría y los trabajadores de la industria de vegetales de hoja verde serían despedidos porque la gente no compraría más el producto.

Esto significa que usted y su familia se verían directamente afectados por un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos causado por vegetales de hoja verde.

[Genere una breve discusión sobre las consecuencias que esto traería para los ranchos y los empleados.]

Instrucciones para Hacer la Actividad 2 - Contaminantes de los Vegetales de Hoja Verde



Objetivo de la Actividad

Mostrar los contaminantes físicos y cómo pueden llegar a los vegetales de hoja verde.

Materiales:

1. Reúna objetos que podrían ser contaminantes físicos de los vegetales de hoja verde. Los objetos que se han encontrado en el producto incluyen: dulces y envolturas de dulces, chicles masticados, tapas de botellas de soda, lápices y plumas, servilletas, uñas, astillas de madera, billetes y monedas, etcétera.
2. Coloque cada uno de estos objetos en una bolsa de plástico Ziploc®. Haga suficientes bolsas para que cada participante pueda tener una.

Procedimiento:

1. Reparta las bolsas individuales Ziploc® con los contaminantes físicos y asegúrese de que cada uno de los participantes tenga una.
2. Pídale a cada participante que le muestre la bolsa a todos y que describa su contenido.
3. Lleve a cabo la siguiente discusión:
 - Pida a los participantes que le digan en dónde han visto todos estos objetos y materiales.
 - Conduzca la discusión hacia la idea de que todos estos materiales han sido vistos en las canastas y cajas que contienen vegetales de hoja verde.
 - Pregunte a los participantes: ¿qué pasaría si algún consumidor encontrará o se comiera algunos de estos objetos junto con los vegetales de hoja verde?
 - Pida a los participantes que identifiquen cuáles objetos podrían causar que alguien se ahogue o se le quiebre un diente al ingerirlos.
4. Discuta las respuestas y asegúrese de que los participantes entiendan cómo pueden llegar a caer en los vegetales de hoja verde los contaminantes físicos. La contaminación puede dar como resultado que los vegetales de hoja verde sean rechazados por el cliente, además si hay contaminantes en los vegetales de hoja verde la calidad baja e incluso algún consumidor podría resultar lastimado.
5. Termine la actividad con el siguiente mensaje: un contaminante físico es cualquier material extraño que está en un alimento, ya sea que llegue a él accidentalmente o debido a malas prácticas durante la cosecha, clasificación, manejo, empaque o almacenamiento. Los contaminantes físicos en los vegetales de hoja verde podrían causar lesiones graves a los consumidores e incluso mala reputación a la empresa.

Actividad 2

Contaminantes de los Vegetales de Hoja Verde



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Contaminantes de los Vegetales de Hoja Verde (Página 1 de 2)

Sigamos pero primero hagamos una actividad.

[Deje esta diapositiva puesta en la pantalla mientras pasa las bolsas Ziploc® que contengan contaminantes que preparó.]

¿En dónde han visto los objetos que están en estas bolsas? *[De tiempo a los participantes para ver, pensar y responder.]*

Algunos de estos materiales fueron encontrados en canastas y contenedores con producto cosechado en varios ranchos y empacadoras.

¿Qué pasaría si un cliente encuentra alguno de estos objetos en sus vegetales de hoja verde?



Contaminantes de los Vegetales de Hoja Verde (Página 2 de 2)

¿Qué pasaría si una persona se come accidentalmente alguno de estos objetos?

¿Qué objetos pueden causar que una persona se ahogue o se rompa un diente?

Los contaminantes pueden causar la pérdida de las ventas. Algunas compañías han perdido cuentas con clientes debido a la presencia de contaminantes físicos, éstos dañan la calidad del producto y además podrían causar lesiones.

[Termine con el siguiente mensaje:]

Los contaminantes que vemos aquí pueden llegar al alimento por malas prácticas durante la cosecha, extracción de los centros, clasificación, manejo o empaque. Enfermedades, lesiones serias, ahogamiento e incluso la mala reputación pueden ser el resultado de encontrar contaminantes físicos en los vegetales de hoja verde que fueron cosechados.



Los Tres Tipos de Contaminantes

Ahora veamos los distintos tipos de contaminantes y cómo podemos prevenir que lleguen al producto con el que trabajamos.

Existen tres tipos principales de contaminantes:

1. Contaminantes físicos
2. Contaminantes químicos
3. Contaminantes biológicos.

Los programas de seguridad de los alimentos, incluyendo éste que estamos estudiando, se enfocan en minimizar el riesgo de la contaminación del producto.

Es parte de su trabajo proteger a los alimentos que produce de la contaminación y que sean la causa de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Contaminantes Físicos

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Contaminantes Físicos

Un contaminante físico es un material extraño blando o duro, que es incorporado a los vegetales de hoja verde por accidente o debido a malas prácticas durante la cosecha, extracción de los centros, clasificación, manejo, empaque o almacenamiento del producto. Los objetos que acabamos de pasar en las bolsas son ejemplos de contaminantes físicos. Los contaminantes físicos pueden incluir:

- Uñas y clips
- Cabello
- Lápices y plumas
- Vidrio
- Dinero
- Cigarrillos y envolturas de dulces.

Siempre que encuentre algún contaminante físico en el producto debe avisar inmediatamente a su supervisor.



Contaminantes Químicos

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Contaminantes Químicos

La contaminación química ocurre cuando los productos alimenticios entran en contacto con compuestos químicos peligrosos durante el crecimiento, cosecha y empaque de los vegetales de hoja verde.

Los contaminantes químicos en el campo incluyen:

- Pesticidas
- Productos químicos de limpieza
- Desinfectantes
- Aceites para maquinaria.

Reporte de inmediato a su supervisor si ve algún producto químico que se está usando incorrectamente o no está debidamente almacenado.

Recuerde SIEMPRE seguir los procedimientos correctos cuando maneja productos químicos en el trabajo.



Contaminantes Biológicos

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Contaminates Biológicos

Los contaminantes biológicos son la tercera categoría de contaminantes. Los microorganismos son organismos vivos tan pequeños que únicamente se pueden ver con un microscopio.

Aunque existen muchos tipos de microorganismos, como las bacterias, hongos, levaduras, parásitos y virus en esta lección nos referiremos a todos ellos como microbios.

Generalmente vivimos en armonía con los microbios. Ellos se encuentran en todas partes, en el aire, el agua, nuestro cuerpo, en la tierra, el ambiente e incluso en los alimentos. La mayoría de los microbios no nos hacen daño. Pero, hay algunos de ellos que podrían reproducirse lo suficiente y llegar a enfermarnos.



El Bueno, El Malo y El Feo

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



El Bueno, El Malo y El Feo

Los microbios se pueden clasificar en 3 categorías:

- El bueno,
- El malo y
- El feo.

Los BUENOS incluyen microbios que son benéficos para nosotros y son usados para producir alimentos como la cerveza, el pan, el yogurt y el queso. Algunos de ellos también se usan para producir medicinas y antibióticos.

Los microbios MALOS son llamados patógenos y son los que hacen que la gente se enferme.

Los microbios FEOS no dañan a las personas pero pueden causar el deterioro o descomposición de los alimentos. Ellos producen sabores, olores y texturas o apariencias indeseables. El deterioro o descomposición de los alimentos es un tema de calidad alimentaria no de seguridad de los alimentos. En esta lección nos enfocaremos en los microbios malos.



Los Microbios Malos

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Los Microbios Malos

También existen microbios malos alrededor de nosotros en el medio ambiente. Estos son los que causan las enfermedades transmitidas por los alimentos. En definitiva, nosotros queremos evitar que los microbios malos lleguen a los vegetales de hoja verde con los que trabajamos.

Nosotros portamos o traemos algunos de estos microbios malos sobre, o dentro de nuestro cuerpo.

Las buenas prácticas de producción de alimentos y las prácticas de higiene pueden evitar que los vegetales de hoja verde se contaminen con microbios malos.



¿Cuál es mi Trabajo?

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



¿Cuál es mi Trabajo?

En esta lección aprendimos sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos, los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y sobre los contaminantes de los alimentos. Usted juega un papel clave en la protección de la contaminación de los vegetales de hoja verde con los que trabaja. Su labor es seguir siempre las políticas y procedimientos de seguridad de los alimentos de la compañía donde trabaja.

No improvise. Si no está seguro sobre algo vaya y hable con su supervisor. Si ve algo mal debe avisarle a su supervisor inmediatamente.

Este es el final de nuestra discusión sobre los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los vegetales de hoja verde. ¿Tienen alguna pregunta? Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Módulo 2

Higiene Personal y Lavado de Manos



AZLGMA
certified





Higiene Personal y Lavado de Manos

Resumen de la Lección

El instructor describirá el concepto de higiene personal y su importancia en la seguridad de los alimentos. Además cubrirá tres áreas de la higiene personal que son vitales para la producción de vegetales de hoja verde seguros para el consumo humano: 1) vestimenta de protección y ropa adecuada, 2) hábitos personales, 3) estado de salud y heridas.

Para cada una de estas áreas, el instructor explicará y mostrará los procedimientos y conductas adecuadas a seguir para reducir el riesgo de contaminación de los vegetales de hoja verde. Para enfatizar la importancia de la higiene adecuada, el instructor explicará el objetivo del lavado de las manos y la forma correcta de hacerlo. También describirá el uso adecuado de los guantes para prevenir la contaminación.



Objetivos de Aprendizaje

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Establecer de qué manera la mala higiene personal afecta la seguridad de los vegetales de hoja verde.
- Listar las tres áreas de la higiene personal.
- Demostrar el uso correcto de la vestimenta, así como el uso adecuado de las redecillas para el cabello.
- Instruir a otros trabajadores el por qué deben seguirse las políticas de higiene cuando se trabaja con vegetales de hoja verde.
- Establecer la importancia de lavarse las manos para evitar la contaminación del producto.
- Listar las situaciones en que se requiere lavarse las manos.
- Demostrar las técnicas adecuadas de lavado de manos.



Higiene Personal y Lavado de Manos

Gracias por asistir. Por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

En esta lección, vamos a cubrir los temas de la higiene personal y el lavado de manos.

Estos temas son muy importantes para reducir el riesgo de la contaminación de los vegetales de hoja verde.

Hablaremos sobre los procedimientos específicos que deben seguirse en el trabajo.

La buena higiene personal es crítica para minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos. Es esencial para prevenir la introducción y dispersión de microbios en las áreas de cultivo y cosecha.



La higiene personal deja de ser un asunto "personal" cuando manejamos los alimentos que otras personas consumirán

Higiene Personal

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Higiene Personal

¿Qué es la higiene personal? *[Permita que alguno de los participante de una definición.]*

La higiene personal se refiere a nuestros hábitos de limpieza. Nuestra ropa, cabello, manos - todo! La persona que ven en esta foto es un ejemplo de una muy mala higiene personal. La contaminación de los alimentos puede ser causada por malos hábitos de higiene personal en el trabajo. La higiene personal deja de ser un asunto "personal" cuando manejamos los alimentos que otras personas consumirán. Sus prácticas de higiene personal podrían afectar la seguridad de los vegetales de hoja verde.



Las Tres Áreas de la Higiene Personal

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Las Tres Áreas de la Higiene Personal

Una buena higiene personal es clave para minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos. Agruparemos la higiene personal en tres áreas:

1. Vestimenta de protección y ropa adecuada. Aquí incluimos sus delantales o mandiles, mangas para los brazos, redecillas para el cabello y guantes.
2. Hábitos personales. Son las cosas que hacemos diariamente como: comer, beber, fumar y usar el baño.
3. Estado de salud y heridas. Esta área se refiere a nuestro estado de salud y cualquier herida que podamos tener.



1. Vestimenta de Protección y Ropa Adecuada

La vestimenta de protección y la ropa adecuados incluyen uniformes, delantales o mandiles, mangas para los brazos, redecillas para el cabello y guantes.

Para mantener el producto limpio y seguro, usted necesita bañarse a diario y usar ropa limpia todos los días. Los shorts, camisas de tirantes y ropa desgarrada o rota no son aceptables en el trabajo. También debe usar botas o zapatos cerrados y limpios.

En algunos casos, los empleados tendrán que usar vestimenta de protección como mangas para los brazos y delantales mientras cosechan vegetales.

SIEMPRE mantenga su limpieza y aseo personal adecuadamente y use vestimenta de protección apropiada para las funciones específicas de su trabajo.



Redecillas para el Cabello y Cubre Barba

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Redecillas y Cubre Barba

Es importante evitar que el cabello caiga sobre los alimentos. El cabello refugia bacterias y puede ocasionar contaminación cruzada en los alimentos. Sin mencionar que los consumidores consideran algo desagradable los alimentos con algún cabello.

Las redecillas adecuadas para el cabello son normalmente proporcionadas por su empleador.

Usted también debe atarse atrás de su cabeza el cabello largo. Cuando use una redecilla cubra todo su cabello y las orejas. Si trae barba o bigote entonces deberá utilizar un cubre barba.

Algunas compañías les permiten a sus empleados usar sombreros. Si usted usa un sombrero, de cualquier forma deberá usar una redecilla bajo el sombrero.



Mangas y Mandiles

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Mangas y Mandiles

Si está cosechando algún producto de valor agregado, necesita usar un mandil o delantal y mangas en los brazos.

Los mandiles y/o mangas muy sucios o dañados deben ser reemplazados.

La vestimenta de protección tiene como objetivo proteger al producto de la contaminación.

Siempre siga el código de vestimenta de su compañía para que así minimice el riesgo de contaminar los vegetales de hoja verde.

Recuerde, la vestimenta de protección está diseñada para proteger a los alimentos de la contaminación, no para protegerlo a usted de los alimentos.



Uso de los Guantes

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Uso de los Guantes

El uso de los guantes puede ser obligatorio para algunos empleados. Siga siempre las políticas de su compañía.

Aquí hay algunas cosas que necesita saber sobre sus guantes:

- Mantenga sus guantes limpios e higiénicos.
- Si los guantes están sucios, rotos o contaminados reemplácelos inmediatamente.
- Deposite los guantes viejos en el bote de basura designado.
- Quítese los guantes antes de entrar el baño.

Los guantes reusables deben limpiarse y desinfectarse. Los guantes son usados para proteger a los alimentos de la contaminación y no para la protección de sus manos. Recuerde que SIEMPRE debe lavarse las manos antes de ponerse los guantes.



2. Hábitos Personales

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



2. Hábitos Personales

Pasemos a los buenos hábitos personales. Los hábitos personales son algunas de las cosas que hacemos día a día, e incluyen otras áreas importantes para la higiene personal. Con el fin de proteger a los vegetales de hoja verde, nosotros debemos seguir ciertas prácticas de buena higiene en el campo mientras estamos cosechando.

Los siguientes hábitos personales están prohibidos en todas las áreas donde se crezca o se maneje producto:

- Fumar
- Masticar chicle
- Comer y beber
- Botanear
- Escupir.

No traiga artículos personales como joyería, mochilas y adornos. No use joyería u otros objetos personales en las áreas donde se cultiva o maneja el producto. Ninguna de estas actividades están permitidas dentro de los ranchos de vegetales de hoja verde!



Comer y Beber

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Comer y Beber

Cuando comemos y tomamos podemos transferir saliva de nuestra boca a nuestras manos y aumentar el riesgo de contaminar el producto. La saliva contiene millones de microbios malos y no queremos pasarlos a los alimentos.

Todos nosotros – trabajadores y directivos – debemos comer y beber **ÚNICAMENTE** en las áreas designadas para esta práctica, lejos del producto sin cosechar y del equipo, donde el riesgo de contaminar con microbios a los vegetales de hoja verde es bajo. Cuando tome un descanso, quítese la vestimenta de protección y siga las políticas de la compañía. Comer y beber únicamente en las áreas designadas ayuda a prevenir la contaminación.

Y recuerde que debe lavarse las manos antes de regresar al trabajo.



Fumar y Productos de Tabaco

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Fumar y Productos de Tabaco

Lo mismo aplica para fumar o el uso de productos de tabaco.

Fume solo en las áreas designadas y no olvide lavar sus manos antes de regresar al trabajo.



SIEMPRE! Use el Baño

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

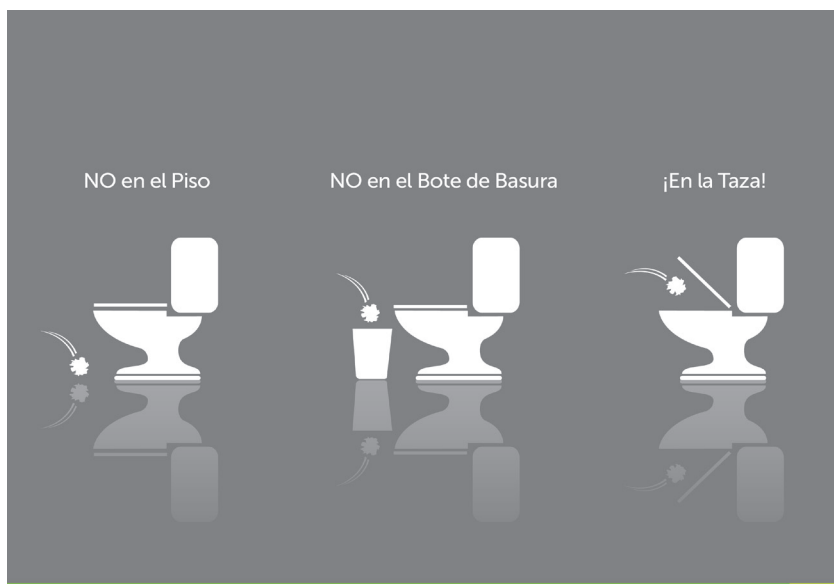


¡SIEMPRE! Utilice el Baño

Sin lugar a duda las heces fecales son una de las principales fuentes de contaminación. SIEMPRE use los baños proporcionados por la compañía.

La compañía debe proporcionar al menos un baño por cada 20 empleados y éste debe estar ubicado dentro de 1/4 de milla o a no más de 5 minutos caminando del sitio donde se está trabajando.

Algunas compañías pueden tener una política de cero tolerancia para los empleados que orinen o defequen al aire libre.



Papel de Baño

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Papel de Baño

El siguiente es un tema muy delicado: Si no se elimina correctamente el papel higiénico sucio puede ser una fuente de contaminación grave.

Es muy importante tirar el papel higiénico sucio en el excusado o la taza del baño. No lo tire en el bote de basura o en el piso.

Si un inspector de seguridad de los alimentos encuentra papel higiénico sucio en el piso de los baños o en el bote de basura afectará fuertemente el resultado de la inspección ya que éste representa una desviación mayor.



Objetos Personales

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Objetos Personales

No lleve ningún objeto personal a su área de trabajo ya que éstos podrían caer sobre los alimentos.

NO se permiten objetos personales en el campo o cerca del equipo de cosecha, estos objetos incluyen lápices y plumas, mochilas, radios, reproductores de CDs, audífonos, celulares, etc.

Antes de empezar a trabajar guárdelos bien en el área designada.



Joyería y Maquillaje

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Joyería y Maquillaje

Ahora hablemos sobre la joyería, a muchos de nosotros nos gusta usar joyería como anillos y relojes, y a muchas mujeres les gusta usar maquillaje y esmalte de uñas.

Pero en las áreas de producción de vegetales de hoja verde, tenemos que pensar en el cliente. La joyería, el maquillaje y el esmalte pueden caer dentro del producto, equipo o recipientes que estamos manejando y convertirse en contaminantes físicos.

No use nada de joyería incluyendo anillos, broches, relojes, brazaletes, cadenas, prendedores, aretes, aretes para la nariz, sujetadores de cabello, peines u objetos similares. La única joya que puede ser usada es el anillo de matrimonio sin pedrería.



Dejando las Áreas de Trabajo

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Dejando las Áreas de Trabajo

Es importante usar ropa limpia y seguir el código de vestimenta de la compañía.

Antes de abandonar el área de trabajo, ya sea para ir al baño, ir a comer, o ir a cualquier otra parte; coloque todos los abrigos, delantales o mandiles, guantes y cualquier otro equipo de protección como protectores de los brazos o mangas de plástico en el área asignada. No deje objetos sobre el suelo.

Póngaselos nuevamente cuando vuelva y no olvide lavar sus manos antes de regresar a trabajar. Finalmente, cuando abandone las áreas de producción, recuerde siempre seguir las rutas de tráfico o pasillos para caminar previamente establecidas.

NO tome atajos.



No Escupir

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



No Escupir

Escupir es un hábito sucio que puede esparcir enfermedades. Un escupitajo puede caer sobre el producto y no ser notado. Recuerde, la saliva tiene millones de microbios. Está estrictamente prohibido escupir en el campo.

DEMONSTRACIÓN OPCIONAL:

Algunas veces hemos visto a personas que escupen en las áreas de trabajo.

[Escupa directamente (tratando de ser ruidoso) dentro de un vaso o una botella con agua, café o jugo. Después páselo alrededor y ofrezca a los participantes beber de este vaso o botella.]

¿Cómo se sentiría si tuviera que beber de este vaso o botella?



Estornudar, Toser y Sonarse la Nariz

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Estornudar, Toser y Sonarse la Nariz

Cuando escupimos, estornudamos o tosemos, podemos contaminar los alimentos con saliva. Si usted tiene que toser o estornudar no lo haga directamente sobre los vegetales de hoja verde que está cosechando o manejando. No escupa mientras esté en áreas de producción de alimentos.

¿Qué pasa si estornuda y no se puede alejar rápido?
¿Debe estornudar en su brazo y cambiar sus vestimenta exterior? Si usted estornuda y tose, nunca use su uniforme como toalla de papel o pañuelo.

Si usted usa sus manos para cubrir un estornudo, para toser o sonar su nariz, lávese las manos inmediatamente después. No se suene la nariz en el campo o cerca del producto. Vaya a un área adecuada fuera del campo y después lávese las manos.



3. Estado de Salud y Heridas

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



3. Estado de Salud y Heridas

El estado de salud general y las heridas es la última área de la higiene personal. Han existido muchos brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos causados por empleados enfermos que estuvieron trabajando con productos alimenticios.

Debido a que los trabajadores enfermos pueden transferir microbios malos a los alimentos existen algunas enfermedades que le prohibirán al trabajador laborar en los campos.

Aunque que las prácticas de higiene personal adecuadas pueden prevenir la transferencia de microbios dañinos de los empleados a los alimentos que están produciendo existen casos donde tales prácticas no son suficientes.



Estado de Salud

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Estado de Salud

El acuerdo comercial de la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona establece que: “No está permitido que los trabajadores con diarreas o síntomas de otras enfermedades infecciosas manipulen vegetales frescos”.

Los trabajadores que tengan alguna de estas enfermedades pueden contaminar los vegetales de hoja verde y hacer que alguien que los consuma se enferme. Si usted presenta alguno de los siguientes signos o síntomas no debe trabajar cerca de los vegetales de hoja verde:

- Diarrea
- Tos seca
- Algunos tipos de fiebre
- Vómito
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Una llaga o herida infectada

Si usted tiene alguno de estos síntomas no debe tener contacto con el producto o con superficies de contacto con los alimentos. En algunos casos, podría ser correcto realizar tareas que no involucren el manejo de los alimentos. Cada compañía es diferente, siga las políticas de su compañía sobre este tema.



Heridas y Cortadas

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Heridas y Cortadas

Lo mismo aplica para heridas y cortadas. El acuerdo comercial de la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona establece que: “Se prohíbe que los trabajadores con lesiones o cortadas abiertas manejen vegetales frescos sin las medidas específicas para prevenir la contaminación cruzada del producto”.

Si tiene alguna cortada o llaga abierta debe reportarlo a su supervisor antes de comenzar a trabajar. Si se corta la mano o algún dedo mientras está trabajando, avise a su supervisor sobre el incidente. Asegúrese que está bien y detenga el sangrado. Sin embargo, si la cortada es grave y no se puede detener el sangrado busque atención médica. Si la cortada no es grave o seria, lávese las manos, póngase una venda o curita y después cúbrala con un guante. Únicamente utilice vendas o curitas proporcionados por su supervisor ya que éstos contienen un metal que puede detectarse en caso de que se le caiga en los alimentos. Si es posible regrese a trabajar pero esta decisión será tomada por su supervisor.

¿Cayó sangre sobre algún producto? Cualquier producto que entre en contacto con sangre o cualquier otro fluido corporal debe ser desechado adecuadamente.

Actividad 1

Hábitos Personales



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Actividad 1 - Hábitos Personales

Antes de pasar a otro tema, repasemos algunos ejemplos de situaciones que pueden pasar dentro de la industria de los vegetales de hoja verde y que hemos cubierto el día de hoy.

Les mostraré una diapositiva o tarjeta con dos fotografías y les preguntaré qué está mal en la foto del lado izquierdo.

Después veremos la forma correcta que se muestra en la foto del lado derecho.

[El propósito de esta actividad es demostrar las prácticas de higiene personal adecuadas que deben seguirse en la industria de los vegetales de hoja verde.]

Nota para el instructor: Se recomienda que pase las diapositivas relativamente rápido, para dar tiempo a la actividad final de lavado de manos; la cual es un componente esencial del entrenamiento.



Incorrecto / Correcto - Objetos Personales

¿Que está mal en esta foto? ¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas.]

Usted puede ver del lado izquierdo que el empleado dejó sus objetos personales en la máquina cosechadora.

Los objetos personales NO están permitidos en el campo o cerca del equipo y maquinaria.

Antes de empezar a trabajar, guarde sus objetos personales en el área designada como lo hace el empleado de la ilustración del lado derecho.



Incorrecto / Correcto - Joyería

¿Qué se advierte incorrecto en esta foto?

[Permita que los participantes respondan.]

La empleada está usando aretes y una cadena mientras trabaja con los productos alimenticios.

En la foto a la derecha, se puede ver que ella se quitó su joyería. Nótese también que está usando ropa y guantes limpios.



Incorrecto / Correcto - Dejando las Áreas de Trabajo

¿Puede alguien decirme que está incorrecto?

Esta foto muestra a un empleado yendo al baño con su vestimenta de protección puesta.

Su ropa/vestimenta puede contaminarse en los baños.

Quítese su vestimenta de protección antes de entrar al baño y guárdela en el área asignada.

Algunas compañías podrían requerir que los empleados se quiten las redecillas para el cabello cuando abandonen las áreas de cosecha.

Recuerde, cuando vaya a un descanso quítese su vestimenta de protección y siga las políticas de la compañía.



Incorrecto / Correcto - Guantes

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas.]

El trabajador no trae puestos los guantes mientras está trabajando en el campo.



Incorrecto



Correcto



Incorrecto / Correcto - Mangas

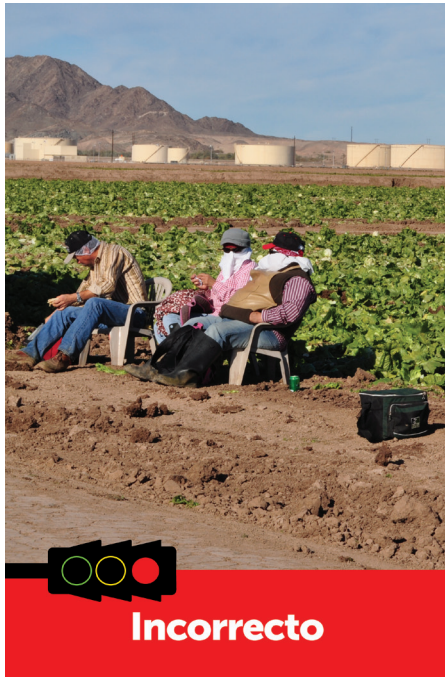
¿Qué está incorrecto en esta foto? ¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas.]

Este trabajador trae su delantal o mandil, guantes y mangas para los brazos limpios, pero, no está usando correctamente la manga. Las mangas deben cubrir todo su antebrazo.

Todas las partes del cuerpo deben ser cubiertas cuando se está trabajando con productos alimenticios de valor agregado.

En la foto del lado derecho también puede ver que el empleado trae su redcilla para el cabello y el cubre barba puestos de manera correcta.



Incorrecto / Correcto - Comer

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas.]

Los empleados están comiendo muy cerca del campo.

Todos nosotros – trabajadores y directivos – debemos comer y beber **ÚNICAMENTE** en las áreas designadas, lejos del producto sin cosechar y del equipo, en donde el riesgo de contaminar los vegetales de hoja verde con microbios es bajo.

Y recuerde, debe lavarse las manos antes de regresar al trabajo.



Incorrecto / Correcto - Mangas

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas.]

Esta empleada trae puesto un delantal o mandil limpio, guantes y mangas para los brazos; sin embargo la manga está rota. La manga debe ser reemplazada inmediatamente.

Recuerde que todas las partes del cuerpo deben estar cubiertas cuando está trabajando con productos alimenticios de valor agregado.



Incorrecto



Correcto



Incorrecto / Correcto - Redecilla

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas.]

Este pizcador no trae puesta la redecilla para el cabello.

En la siguiente foto el trabajador trae puesta la redecilla de la forma correcta. Las redecillas deben cubrir todo el cabello visible y las orejas.

Si usted usa algún tipo de sombrero, aun así podría ser requerido que utilice una redecilla.



Incorrecto / Correcto - Cubre Barba

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas.]

El empleado no trae puesto el cubre barba adecuadamente.

En la siguiente foto el trabajador lo trae puesto correctamente.

Si usted tiene barba o bigote necesita usar un cubre barba o redecilla para la barba.



¿Qué Está Incorrecto? - Reloj de Pulsera

Esta es la última diapositiva de la actividad.

¿Qué está incorrecto en esta foto?

El reloj, usar relojes no es una práctica aceptable en el trabajo.

Éstos representan un peligro físico para los alimentos.



Lavado de Manos

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Lavado de Manos

Ahora vamos a hablar sobre la práctica más importante en la seguridad de los alimentos: El lavado de manos.

El lavado de manos es una forma fácil y efectiva para reducir la propagación de la contaminación biológica en los vegetales de hoja verde. Sus manos están en contacto con el producto todo el tiempo, por lo que deben mantenerse limpias para prevenir la contaminación.

Sus manos pueden propagar microbios a todo lo que tocan. La regla es sencilla: el lavado de manos reduce el número de microbios en nuestras manos y reduce la oportunidad de que usted contamine los vegetales de hoja verde con los que trabaja. Esta práctica es la forma más simple y puede ser la más rápida para minimizar la contaminación. El lavado inadecuado de las manos ha sido responsable de algunos casos de enfermedades transmitidas por los alimentos.

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Antes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ponerse los Guantes ● Comenzar a Trabajar |
| | | <p>Después de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Usar el Baño ● Cada Descanso o Comida |

¿Cuándo es Necesario Lavarse las Manos?

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



¿Cuándo es Necesario Lavarse las Manos?

Siempre lávese las manos antes de ir a su estación de trabajo al inicio del día.

¡Pero esto no es suficiente! el lavado de manos debe ser una actividad constante para mantener sus manos limpias durante el día. Lávese las manos frecuentemente durante el día. Lávese las manos ANTES de:

- Ponerse los guantes.
- Empezar a trabajar.

También debe lavarse las manos DESPUÉS de hacer lo siguiente:

- Usar el baño - LA MÁS IMPORTANTE!
- Tomar un descanso o comer.
- Toser o estornudar en sus manos.

Lávese las manos con frecuencia cada vez que puedan haberse contaminado o ensuciado.

Debe Lavarse las Manos Antes de Ponerse los Guantes



¿Es Suficiente Usar Guantes? NO

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



¿Es Suficiente Usar Guantes? NO

Si usted usa guantes, ¿significa que no tiene que lavarse las manos? *[Espera un momento a que los participantes respondan.]*

NO, los guantes no pueden proteger completamente a los productos de la contaminación.

Debe lavarse las manos antes de ponerse los guantes. Si usted trae las manos sucias o contaminadas pasará los microbios a los guantes y después al producto. Si usa guantes reusables para manejar vegetales de hoja verde, entonces, los guantes también deben ser lavados y desinfectados.

Los guantes deben manejarse como si fueran sus manos.



Lavado de Manos Adecuado



Lavado de Manos Adecuado

Existe un procedimiento correcto para lavarse las manos. Mojarse las manos rápidamente sin usar jabón no es suficiente. Los siguientes son los pasos básicos para el lavado de manos:

Paso 1: Mójese las manos con agua.

Paso 2: Póngase jabón.

Paso 3: Frótese y tállase las manos y brazos durante aproximadamente 20 segundos. No olvide tallar las áreas debajo de las uñas y entre los dedos.

Paso 4: Enjuáguese las manos muy bien con agua.

Paso 5: Séquese las manos utilizando una toalla de papel limpia.

Paso 6: Si es necesario para su trabajo, póngase los guantes.

Es posible que algunos ranchos requieran el uso de desinfectante para manos después del lavado de manos y antes de ponerse los guantes.



Paso 1 - Lavado de Manos Adecuado

Revisemos detalladamente cada uno de los seis pasos.

Si no lleva a cabo todos los pasos del lavado de manos o no sigue el orden correcto, entonces no se habrá lavado las manos adecuadamente.

En el paso 1 debe mojarse las manos con agua.



Paso 2 - Lavado de Manos Adecuado

En el paso 2 hay que ponerse jabón en las manos.

El jabón se utiliza para aflojar la suciedad y las bacterias que se adhieren a la superficie de la piel.



Paso 3 - Lavado de Manos Adecuado

Paso 3, frótese y tállese las manos y brazos durante 20 segundos. No olvide tallar las áreas debajo de las uñas y entre los dedos.

Recuerde que un buen lavado de manos necesita un tallado de aproximadamente 20 segundos.

Cree suficiente fricción y asegúrese que las puntas de los dedos y las zonas entre los dedos fueron talladas.

La fricción es probablemente el factor más importante en la eliminación de bacterias de las manos.



4

Lavado de Manos Adecuado

Enjuáguese bien con agua



Paso 4 - Lavado de Manos Adecuado

Paso 4: Enjuáguese muy bien las manos con agua.

Asegúrese de quitar todo el jabón de sus manos.



Paso 5 - Lavado de Manos Adecuado

Paso 5: Séquese las manos utilizando una toalla de papel limpia y tírela en el bote de la basura.

No se seque las manos en su ropa de trabajo o en la vestimenta exterior ya que estaría recontaminando sus manos al seguir esta práctica.

Algunas compañías podrían requerir a sus empleados que usen desinfectante para manos después de lavárselas y antes de ponerse los guantes.

Otras compañías también requieren que se aplique desinfectante sobre los guantes. Siempre siga los procedimientos de su compañía.



6

Lavado de Manos Adecuado

En caso de ser requeridos,
póngase los guantes



Paso 6 - Lavado de Manos Adecuado

Si usted trabaja en un área donde se requiere el uso de guantes, póngaselos!

Si su compañía también requiere que se aplique desinfectante en los guantes, hágalo antes de regresar a trabajar!

Ahora está listo para regresar a trabajar.



Desinfectante para Manos-Guantes Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Desinfectante para Manos-Guantes

Es posible que algunos ranchos requieran el uso de desinfectante para manos después del lavado de manos. Otras compañías también pueden requerir que se ponga desinfectante sobre los guantes.

No se salte este procedimiento. Los desinfectantes para manos pueden reducir las poblaciones de microbios en las manos o en los guantes limpios. Sin embargo, los desinfectantes para manos no deben ser usados para reemplazar el lavado de manos.

Si en su compañía se utiliza un desinfectante para manos, use solamente el que se le proporciona dentro de la compañía, no use el que usted se trae de su casa. En la producción de vegetales de hoja verde ÚNICAMENTE se pueden usar desinfectantes aprobados por la FDA/USDA.

Actividad 2

Practicando el Lavado de Manos



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Practicando el Lavado de Manos (Página 1 de 2)

Este es el final de la clase. Pero antes de terminar, tenemos que hacer una actividad muy importante. Practicaremos los seis pasos del lavado de manos en una estación de lavado de manos.

Ahora, quiero que cada uno demuestre que sabe lavarse las manos correctamente. Necesito un voluntario que quiera comenzar.

[Pida un voluntario para que venga al lavabo. Asegúrese de que la persona lleve a cabo los pasos previamente discutidos, especialmente el paso de enjabonado durante 20 segundos.]



Practicando el Lavado de Manos (Página 2 de 2)

[Pídale al resto del grupo que califiquen qué tan bien se lavó las manos el voluntario.]

[Cuando el voluntario haya terminado pídale al resto del grupo que se laven las manos demostrando el procedimiento adecuado. Asegúrese que cada uno de los participantes sigue el procedimiento de lavado de manos correctamente.]

Este es el final de nuestra discusión sobre higiene personal y lavado de manos. ¿Tienen alguna pregunta?

[Si tiene disponible la crema GloGerm™ o GlitterBug® proceda a llevar a cabo la actividad presentada en la siguiente página.]

Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Instrucciones para Realizar otra Versión de la Actividad 2 - Practicando el Lavado de Manos



Objetivo de la Actividad:

Demostrar el procedimiento correcto de lavado de manos utilizando una crema simuladora de microbios.

Materiales:

1. Tenga listas la crema GloGerm™ o GlitterBug® y la lámpara de luz ultravioleta. Puede ordenar el juego de GloGerm™ o el de GlitterBug® en:

GloGerm™ Company
<http://www.glogerm.com/>
800-842-6622

GlitterBug® Brevis Co.
<http://www.glitterbug.com/>
801-466-6677

2. Antes de comenzar la sesión de entrenamiento asegúrese que hay una estación de lavado de manos cerca del lugar de la sesión. Debe tener agua corriente y estar debidamente equipada con jabón líquido, toallas de papel y un bote para la basura.

Procedimiento:

1. Lleve a los participantes a la estación de lavado de manos.
2. Aplíquese crema GloGerm™ o GlitterBug® en las manos y pregunte a los participantes si hay voluntarios para aplicarles un poco de crema en las manos.
3. Coloque sus manos y las de los voluntarios bajo la lámpara de luz ultravioleta y pídale a los demás participantes que observen. Para ver el efecto de la crema bajo la lámpara de luz UV necesitará que la iluminación del lugar donde se encuentre sea baja.
4. Pídale a los voluntarios que únicamente se enjuaguen las manos en vez de lavárselas adecuadamente.
5. Lávese las manos utilizando el procedimiento para el lavado de manos adecuado.
6. Coloque sus manos bajo la lámpara ultravioleta y muéstrela a los participantes que éstas ya no brillan. Ahora pídale a los voluntarios que coloquen sus manos bajo la lámpara ultravioleta y permita que el grupo observe cómo brillan.
7. Pregúntele a los participantes qué pasó y por qué creen que sus manos siguen brillando.

Módulo 3

La Contaminación Cruzada en el Campo



AZLGMA
certified





La Contaminación Cruzada en el Campo

Resumen de la Lección

El instructor describirá el concepto de contaminación cruzada y sus causas, por qué es un problema para los vegetales de hoja verde y su importancia en la seguridad de los alimentos. También en esta lección se revisarán las estrategias y formas de prevención de la contaminación cruzada. El instructor detallará situaciones que podrían suceder en el rancho y que podrían llevar a la contaminación del producto. Estas situaciones incluyen la intrusión de animales en el campo, presencia de vidrio y/o sangre en el producto cosechado y materiales de empaque inadecuados.

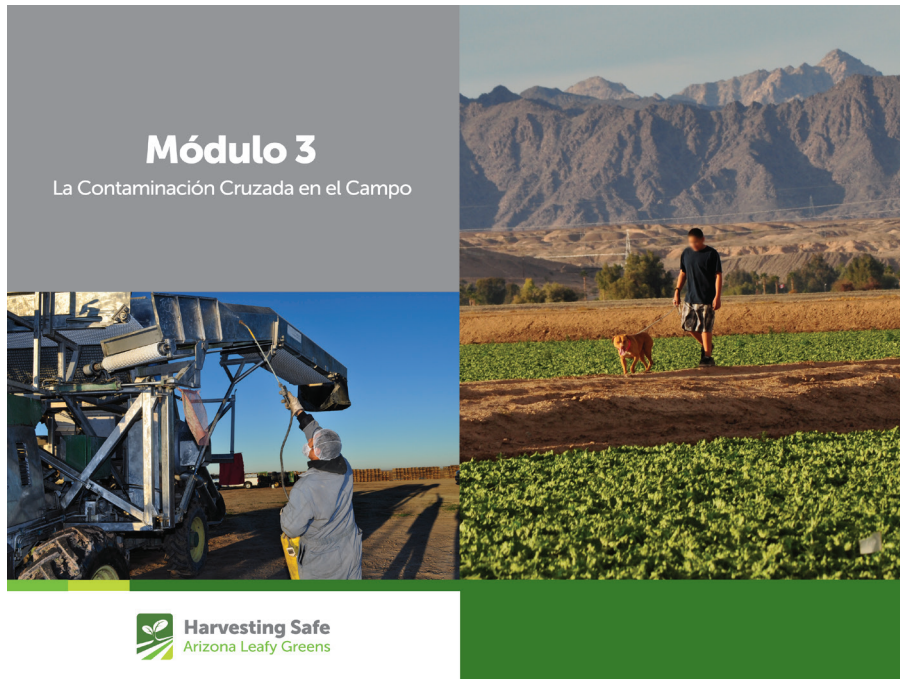
En cada uno de estos temas, el instructor explicará y mostrará las conductas y procedimientos correctos que debemos seguir para disminuir el riesgo de contaminación de los vegetales de hoja verde.



Objetivos de Aprendizaje

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Definir qué es la contaminación cruzada y cómo puede prevenirse en el rancho.
- Reportar a su supervisor cualquier situación que potencialmente pueda causar contaminación cruzada.
- Mostrar las prácticas adecuadas para prevenir la contaminación cruzada.
- Describir las prácticas agrícolas que promueven la contaminación cruzada.



La Contaminación Cruzada en el Campo

Gracias por asistir. Por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

En esta lección, vamos a cubrir el tema de la contaminación cruzada.

Este tema es muy importante para proteger a los vegetales de hoja verde de la contaminación.



Contaminación Cruzada

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Contaminación Cruzada

Contaminación cruzada es un término que muy probablemente ya han escuchado en su trabajo. ¿Alguien sabe lo qué es la contaminación cruzada?

La contaminación cruzada es la transferencia de sustancias peligrosas o microbios (contaminantes) de algo que está SUCIO a algo que está LIMPIO – en nuestro caso, a los vegetales de hoja verde con los que trabajamos.

La contaminación cruzada es un problema serio porque puede hacer que nuestros clientes se enfermen, reducir la vida en anaquel y/o calidad de los vegetales de hoja verde.

En esta lección estudiaremos muchas de las prácticas en el campo que pueden llevar a la contaminación cruzada.



Equipo para Cosechar

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Equipo para Cosechar

Una forma de prevenir la contaminación de los vegetales de hoja verde es manteniendo su equipo para cosechar, como cuchillos y anillos de extracción, limpios.

SIEMPRE debe usar herramientas de cosecha en buenas condiciones. No se permiten en el campo cuchillos astillados, mangos rotos o el uso de cinta adhesiva sobre los mangos de las herramientas de cultivo como los cuchillos.

Los recipientes, mesas, canastas, cosechadoras mecánicas, cepillos y baldes deberán ser limpiados y desinfectados diariamente. Desinfecte su cuchillo de cosecha al final y al comienzo de cada día, cada vez que regrese a trabajar, después de los descansos y comidas, cuando se mueva de un campo a otro o si ocurrió algún tipo de contaminación o adulteración.



Limpieza y Desinfección de los Cuchillos para Pizar

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Limpieza y Desinfección de los Cuchillos para Pizar

En el campo de cosecha usted tiene cloro o alguna otra solución desinfectante preparada a la concentración adecuada. Los supervisores son los encargados de proporcionarle la solución desinfectante y de monitorearla regularmente.

Cuando abandone el campo o su área de trabajo para ir a un descanso o con algún otro propósito, deje sus cuchillos en el recipiente con el desinfectante hasta que regrese nuevamente a trabajar.

Asegúrese de seguir las políticas de su compañía para la limpieza y desinfección del equipo de cosecha, y recuerde que los cuchillos y otros equipos de cosecha deben permanecer dentro de su compañía.



Maquinaria para Cosechar

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Maquinaria para Cosechar

Las máquinas cosechadoras también pueden ser una fuente de contaminación. Cualquier equipo de cultivo que entre en contacto con estiércol, composta sin ningún tratamiento, agua de calidad desconocida, peligros de origen animal o alguna otra fuente potencial de contaminación deberá ser limpiado y desinfectado siguiendo los procedimientos de su compañía.

Si encuentra cualquiera de estas fuentes de contaminación cuando esté cosechando, su trabajo es notificar inmediatamente al supervisor. La limpieza y desinfección de la maquinaria debe llevarse a cabo lejos del producto y otros equipos. Únicamente utilice fuentes de agua autorizadas por su supervisor. No se permite que escurrimientos de agua y productos de limpieza lleguen al área de cultivo. Cuando acabe de limpiar, guarde la maquinaria para cosechar en un área lejos de cualquier peligro potencial como lo son caminos, construcciones, pozos, almacenes de productos químicos, animales e insumos agrícolas. Estas prácticas ayudarán a minimizar el riesgo de contaminación cruzada.



**Maquinaria para Cosechar -
Superficies de Contacto con los Alimentos**

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Maquinaria para Cosechar - Superficies de Contacto con los Alimentos

Una superficie de contacto con los alimentos es la parte del equipo o de un utensilio con la cual normalmente un alimento entra en contacto, o de la cual se puede escurrir, gotear o salpicar a un alimento o a una superficie que usualmente está en contacto con los alimentos.

No se siente, se acueste, camine o pise sobre superficies de contacto con los alimentos del equipo. Asegúrese que las bandejas de goteo estén en su lugar, revíselas y límpielas antes de que el equipo entre al campo a cosechar.

Es parte de su trabajo seguir los procedimientos correctos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos para minimizar la contaminación cruzada. Asegúrese que todos los procedimientos de limpieza y su efectividad son monitoreados y evaluados a través de documentación, evaluaciones visuales y microbiológicas. Sus supervisores están a cargo de documentar todas las actividades de monitoreo y acciones correctivas. Ellos también juegan un papel importante en la prevención de la contaminación cruzada.



Contenedores y Material de Empaque

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Contenedores y Material de Empaque

Los materiales de empaque y contenedores como las canastas y las cajas pueden ser otra fuente de contaminación.

Los contenedores de cosecha deben ser usados únicamente para transportar el producto cosechado. Los materiales no alimenticios como latas de refresco, piedras, clavos, ropa, etc. no se deben colocar dentro o sobre los contenedores de alimentos.

SIEMPRE guarde los contenedores y material de empaque sobre tarimas, camiones o remolques, nunca directamente sobre el piso. El armado de cajas no debe hacerse en el piso debe llevarse a cabo sobre tarimas, camiones o remolques.



Inspección de Contenedores y Tarimas

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Inspección de Contenedores y Tarimas

Todo el material de empaque y contenedores de alimentos deben ser inspeccionados antes de su uso. Busque piezas sueltas, plagas y excrementos de plagas, daños, basura y/o suciedad.

Únicamente se pueden utilizar en el campo materiales de cosecha y contenedores limpios y sin daños. Envases de cartón, tapas de las cajas de cartón, bolsas de polietileno, cepillos, baldes, etc. deben estar sin suciedad, diesel, aceite y/o grasa. Si ve alguna pieza floja, plagas, excremento de plagas, daños, basura y/o suciedad en cualquier contenedor de cosecha mientras está pizcando, repórtelo inmediatamente a su supervisor. El material de empaque contaminado debe ser desechado y los contenedores reusables contaminados necesitan ser lavados y desinfectados adecuadamente.

No almacene o deje materiales de empaque cerca de fuentes de agua, pesticidas, áreas de mezclado o almacenamiento de productos químicos o de los baños portátiles.



Protección del Producto Cosechado Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Protección del Producto Cosechado

Los microbios malos pueden estar en la suciedad del suelo y causar la contaminación cruzada en los vegetales de hoja verde cosechados.

Si el producto cae al piso mientras está pizcando, idéjelo ahí o deséchelo de la forma correcta!

No apile contenedores o canastas sobre otros si la base del contenedor tuvo contacto directo con el suelo. La única excepción es colocando una barrera protectora (ej. forros, cubiertas, etc.) para separar los contenedores.

Finalmente, cualquier contenedor o material de empaque que entre en contacto con el suelo debe ser enviado de regreso para su limpieza y desinfección o para desecharlo de la manera correcta.



Daño de la Maquinaria para Cosechar Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Daño de la Maquinaria para Cosechar

No deben haber partes flojas o dañadas en la maquinaria para cosechar, tractores o remolques. Aquí se incluyen las bisagras y pernos, tornillos, tuercas o vidrios de las luces.

Las partes flojas o dañadas deben ser reemplazadas o arregladas inmediatamente utilizando el material adecuado. No use cuerdas, cinta adhesiva, alambres, y/o cartón para hacer reparaciones temporales.

Su trabajo no es arreglar las cosas, sin embargo si ve algo que no está trabajando correctamente o que no se ve bien, repórtelo inmediatamente a su supervisor.

Recuerde, los empleados de mantenimiento también deben seguir las buenas prácticas de higiene personal.



Fugas y Derrames

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Fugas y Derrames

El equipo de cosecha no debe tener fugas de fluidos o exceso de grasa.

Las fugas y derrames del equipo y maquinaria de cosecha deben limpiarse; las plantas y el área del suelo del campo afectados deben ser removidos y desecharse correctamente.

Cualquier vegetal de hoja verde que entre en contacto con suciedad, grasa o aceite debe ser desechado.

A los baños portátiles se les debe dar servicio y limpiarse regularmente para prevenir fugas o derrames.

Si encuentra una fuga o derrame, detenga la cosecha y repórtela inmediatamente a su supervisor.



Venados

Cerdos (Silvestres y Domésticos)

Ganado

Cabras y Ovejas

Intrusión de Animales

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Intrusión de Animales

Los cultivos o el suelo pueden contaminarse con microbios que causan enfermedades debido a la intrusión de animales. Los peligros de origen animal en un área que va a ser cosechada incluyen pero no se limitan a piel de animales, plumas, materia fecal o signos de presencia de animales en número y cantidad suficiente para sugerir a una persona que el cultivo puede estar contaminado.

Cualquier tipo de animal en el área de producción podría causar la contaminación del cultivo. Los animales en el campo representan un riesgo significativo para los vegetales de hoja verde ya que la contaminación de éstos puede ocurrir a través del contacto físico o las heces fecales. SIEMPRE debe de reportar a su supervisor si ve algún animal en el campo, mallas o cercos caídos, huellas de animales en el área de producción, heces fecales u orina de animales y/o plantas mordidas en el área de producción.



Materia Fecal

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Materia Fecal

¿Qué pasa si encuentra materia fecal en el campo? Si usted encuentra evidencia de materia fecal, repórtela inmediatamente a su supervisor. Ellos deben llevar a cabo y documentar una evaluación de seguridad de los alimentos con personal calificado. NO se puede comenzar la cosecha hasta que se haya llevado a cabo una evaluación de seguridad de los alimentos, y antes de comenzar a cosechar, asegurarse que el área está libre de contaminación.

No coseche ningún producto que haya tenido contacto con materia fecal. No coseche ningún producto que esté dentro de 5 pies a la redonda de la contaminación. SIEMPRE manténgase alerta de las áreas señaladas con banderas. Éstas representan zonas reguladas o de protección alrededor de cualquier actividad animal que ayudarán a controlar adecuadamente el peligro o a minimizar el riesgo de contaminación.



Sangre

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Sangre

Si se corta la mano o algún dedo mientras está trabajando, avise a su supervisor sobre el incidente. Asegúrese que está bien y detenga el sangrado. Sin embargo, si la cortada es grave y no se puede detener el sangrado busque atención médica. Si la cortada no es grave o seria, lávese las manos, póngase una venda o curita y después cúbrala con un guante. Únicamente utilice vendas o curitas proporcionados por su supervisor ya que éstos contienen un metal que puede detectarse en caso de que se le caiga en los alimentos. Si es posible regrese a trabajar pero esta decisión será tomada por su supervisor.

Usted y su supervisor deben asegurarse que ni sangre ni algún otro fluido corporal llegaron a algún producto cosechado o sin cosechar, los cuchillos o los contenedores como cajas o canastas. Si la sangre cayó sobre algún vegetal de hoja verde o materiales de empaque, éstos deben tirarse inmediatamente o limpiarse y desinfectarse siguiendo la política de limpieza de sangre de su compañía.



Vidrio

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Vidrio

No se permiten objetos, recipientes, botellas o vasos de vidrio dentro, ni en las orillas de los campos de cultivo.

Cuando existan objetos de vidrio o plástico quebradizo aprobados, el uso quedará restringido a personal autorizado; quien tomará las medidas adecuadas para prevenir que se rompan. No se permite vidrio no protegido en las áreas de producción a menos de que sea una herramienta para realizar un trabajo y que sólo exista en ese material. Además, todas las lámparas deberán tener una cubierta protectora.

¿Un vidrio roto en un recipiente o canasta de vegetales de hoja verde? No únicamente debe retirar la pieza de vidrio, debe tirar todo este producto y reportar el incidente de inmediato a su supervisor.



Productos Químicos

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Productos Químicos

La contaminación química ocurre cuando los productos alimenticios entran en contacto con compuestos químicos peligrosos durante el crecimiento, cosecha y empaque de los vegetales de hoja verde.

Los contaminantes químicos en el campo incluyen:

- Pesticidas
- Productos químicos de limpieza
- Desinfectantes
- Aceites para maquinaria.

Reporte de inmediato a su supervisor si ve algún producto químico que se está usando incorrectamente o no está debidamente almacenado,

Recuerde SIEMPRE seguir los procedimientos correctos cuando maneja productos químicos en el trabajo.



Basura

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Basura

Los desechos y la basura son fuentes de contaminación y deben ser puestos en los contenedores designados. Estos recipientes deben ser vaciados diariamente o tan seguido como sea necesario.

Limpiar los contenedores de desperdicios o sacar la basura tal vez no sea su trabajo, pero, si usted observa que los receptáculos están llenos, usted debe avisarle a su supervisor de inmediato.

Consuma alimentos solo en las áreas designadas para esto, y no deje basura tirada, ya que esta puede terminar en el campo y aumentar el riesgo de contaminación. Siempre debe lavarse las manos después de manipular desperdicios o basura. Esta práctica ayudará a prevenir la contaminación cruzada.



Visitantes

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Visitantes

El rancho debe tener un sistema para registrar la entrada y salida de visitantes. Ésto asegurará que los visitantes están siendo tomados en cuenta.

Todos los visitantes deben apegarse en todo momento a las políticas y procedimientos de la compañía. No dude en reportar a su supervisor cualquier comportamiento o práctica no adecuada que pueda poner en riesgo de contaminación a los vegetales de hoja verde.

Actividad 1

Estudios de Caso



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Actividad 1 - Estudios de Caso

Repasemos algunos ejemplos de situaciones que pueden ocurrir dentro de la industria de los vegetales de hoja verde y que estudiamos hoy.

Les mostraré una foto y les preguntaré sobre la situación que ahí se muestra. Deben discutir acerca del potencial de esa situación específica de ocasionar contaminación cruzada. *[El objetivo de esta actividad es hacer que los participantes discutan situaciones que pueden ocasionar contaminación cruzada en el campo.]*

Recuerde, los contaminantes biológicos, físicos y químicos están en todos lados y por lo tanto la contaminación cruzada puede ocurrir y ser causada por manipuladores de alimentos como usted, o por el medio ambiente (aire, superficies de contacto con los alimentos, plagas, equipo, etc.).



Estudio de Caso 1 - ¿Cuál es mi Trabajo?

¿Qué está pasando en estas fotos? [De a los participantes unos segundos para responder la pregunta.]

En la primera foto, el empleado está colocando de vuelta en la canasta el producto que cayó al suelo. En la segunda foto, no está siguiendo los procedimientos de la compañía para el producto o material de empaque que entra en contacto con el suelo ya que está poniendo el producto en el camión.

En la tercera foto, el sigue los procedimientos correctos. Si el producto cae al piso, déjelo ahí o deséchelo adecuadamente. ¿Qué haría usted?

Recuerde, los microbios malos pueden estar en la suciedad del suelo y contaminar los vegetales de hoja verde que fueron cosechados. Su trabajo es protegerlos de la contaminación.



Estudio de Caso 2 - ¿Cuál es mi Trabajo?

¿Qué haría en las siguientes situaciones?

1. Existe un corral de vacas y cerdos en un lugar cerca de varios campos de repollo o col, usted nota que el cerco o malla del corral tiene muchos hoyos.
2. Una persona está caminando con un perro en medio de dos campos de lechuga.

[De a los participantes unos segundos para responder la pregunta.]

SIEMPRE debe de reportar a su supervisor si ve cualquier animal en el campo, mallas o cercos caídos, huellas de animales en el área de producción, heces fecales de animales, orina y/o plantas mordidas en la área de producción. El ganado, mascotas y animales silvestres no deben de tener acceso a los campos ya que ellos representan una fuente de contaminación importante.



Estudio de Caso 3

¿Cuál es mi Trabajo?

Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Estudio de Caso 3 - ¿Cuál es mi Trabajo?

¿Qué haría en la siguiente situación?

Usted encuentra un par de coles o repollos con fluido hidráulico sobre ellas y también observa que una manguera de la máquina cosechadora está goteando.

[De a los participantes unos segundos para responder la pregunta.]

Usted debe notificar inmediatamente a su supervisor sobre este incidente. Recuerde, cualquier vegetal de hoja verde que entre en contacto con suciedad, grasa o aceite debe ser desechado. El equipo de cosecha no debe tener fugas de fluidos o exceso de grasa. Las fugas y derrames del equipo y maquinaria de cosecha deben limpiarse; las plantas y el área del suelo del campo afectados deben ser removidos y desecharse correctamente.



Estudio de Caso 4 - ¿Cuál es mi Trabajo?

¿Qué está pasando en estas fotos?

El empleado está poniendo el producto que tocó el suelo nuevamente en la máquina. Esta práctica es inaceptable ya que los microbios pueden ser transferidos del suelo a los alimentos. ¿Qué haría?

[De a los participantes unos segundos para responder.]

¿Cuáles son algunas otras situaciones en el campo que pueden provocar la contaminación cruzada? Si usted ve una situación que es, o tiene el potencial de causar contaminación cruzada, avise a su supervisor para que ésta pueda ser controlada inmediatamente.

Este es el final de nuestra discusión sobre la contaminación cruzada. ¿Tienen alguna pregunta? Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

**¡Gracias!
Hemos
Terminado**





AZLGMA
certified

3. Materiales Adicionales





Materiales Adicionales

Esta sección contiene materiales adicionales que ayudarán a reforzar los mensajes presentados durante las lecciones y también contiene materiales para evaluar y documentar el entrenamiento en seguridad de los alimentos.

Carteles

Haga suficientes copias de los carteles que encontrará en esta sección. Colóquelos en las áreas de trabajo y de descanso para que sean un recordatorio diario de la necesidad de seguir las prácticas de seguridad en los alimentos. Para obtener un póster de la más alta calidad imprima los archivos de alta resolución que se incluyen en CD o que se pueden descargar del sitio web del Arizona Leafy Green Products Shipper Marketing Agreement (AZ LGMA).

Lista de Asistencia al Entrenamiento

Utilice la lista de asistencia al entrenamiento para documentar las sesiones. Asegúrese que todos los participantes firmen la hoja antes de comenzar el entrenamiento y archívela en un lugar seguro con otros documentos que podrían ser requeridos durante una auditoría.

Materiales de Evaluación

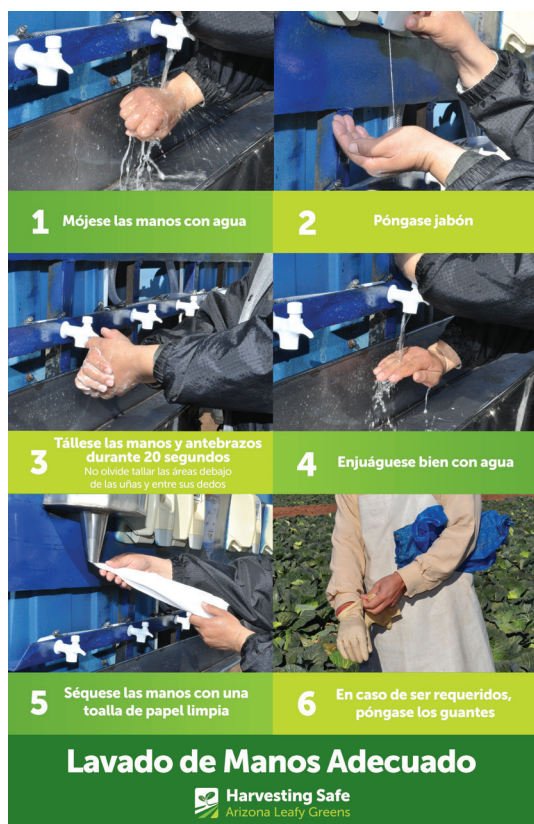
Si desea evaluar qué tanto aprendieron los participantes durante las clases, puede utilizar el examen que se incluye en esta sección. Si algunos participantes tienen problemas leyendo y escribiendo, puede aplicarles el cuestionario en forma de entrevista.

Certificado de Asistencia

Esta sección también incluye una plantilla para imprimir un certificado que podría dársele a cada participante después de haber terminado el entrenamiento. La plantilla contiene un espacio para que escriba el nombre del participante.



Carteles



Se recomienda que imprima la version de alta resolución de los carteles que se encuentra disponible en el CD o en el sitio web del Arizona Leafy Green Products Shipper Marketing Agreement (AZ LGMA):

<http://www.azlgma.gov/>



Carteles



Se recomienda que imprima la version de alta resolución de los carteles que se encuentra disponible en el CD o en el sitio web del Arizona Leafy Green Products Shipper Marketing Agreement (AZ LGMA):

<http://www.azlgma.gov/>



Carteles



Se recomienda que imprima la versión de alta resolución de los carteles que se encuentra disponible en el CD o en el sitio web del Arizona Leafy Green Products Shipper Marketing Agreement (AZ LGMA):

<http://www.azlgma.gov/>



Lista de Asistencia al Entrenamiento

| FOOD SAFETY TRAINING LOG LISTA DE ASISTENCIA AL ENTRENAMIENTO | | Harvesting Safe Arizona Leafy Greens | |
|--|--|---|--|
| DATE / FECHA | | COMPANY-RANCH / COMPAÑÍA-RANCHO: | |
| NAME AND LOCATION OF TRAINING / LUGAR DEL ENTRENAMIENTO | | | |
| TOPICS / TEMAS <input type="checkbox"/> FOODBORNE OUTBREAKS & LEAFY GREENS CONTAMINATION <input type="checkbox"/> PERSONAL HYGIENE & HANDWASHING <input type="checkbox"/> CROSS-CONTAMINATION IN THE FIELD | | | |
| TRAINER / INSTRUCTOR | | | |
| SIGNATURE OF ATTENDEES / FIRMA DE LOS PARTICIPANTES | | EMPLOYEE NUMBER (if applicable) | |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |
| 16 | | | |
| 17 | | | |
| 18 | | | |
| 19 | | | |
| 20 | | | |
| 21 | | | |



Examen del Programa de Entrenamiento de Seguridad de los Alimentos de los Vegetales de Hoja Verde de Arizona

Instrucciones: Lea cuidadosamente cada una de las preguntas y seleccione la respuesta correcta.

1. ¿Es posible determinar si un alimento está contaminado?
 - a. Sí, ya que tendrá una apariencia, sabor y olor inusual.
 - b. Sí, ya que usted será capaz de ver los microbios sobre el producto.
 - c. No, los alimentos contaminados pueden verse y parecer normales.
 - d. No lo sé.
2. ¿Cuál es una de las responsabilidades que tienen los empleados para garantizar la seguridad de los alimentos?
 - a. Seguir adecuadamente las políticas y procedimientos de la compañía.
 - b. Cosechar un gran número de vegetales de hoja verde durante el turno de trabajo.
 - c. Esconder los registros a los inspectores.
 - d. No lo sé.
3. Los tres tipos de contaminantes son biológicos, químicos y _____.
 - a. Empleados.
 - b. Físicos.
 - c. Fugas y derrames.
 - d. No lo sé.
4. ¿Cuál de los siguientes enunciados relacionados con las redecillas para el cabello es verdadero?
 - a. El cabello de enfrente de la cabeza puede colgar sobre la frente.
 - b. Las colas de caballo no necesitan ser cubiertas.
 - c. Todo el cabello y las orejas deben estar cubiertos.
 - d. No lo sé.
5. ¿Cuál de las siguientes acciones aumentará la posibilidad de que los vegetales de hoja verde se contaminen?
 - a. Cubrir una herida en su mano con una venda o curita y un guante.
 - b. Olvidar lavarse las manos antes de tocar los vegetales de hoja verde.
 - c. Escuchar cuidadosamente las instrucciones de su supervisor.
 - d. No lo sé.
6. ¿Qué debe hacer antes de regresar a trabajar después de la comida?
 - a. Ponerse sus joyas.
 - b. Quitarse la redecilla para el cabello.
 - c. Lavarse las manos.
 - d. No lo sé.



Examen del Programa de Entrenamiento de Seguridad de los Alimentos de los Vegetales de Hoja Verde de Arizona (cont.)

7. ¿Cuál de las siguientes prácticas pueden resultar en la contaminación microbiana de los vegetales de hoja verde?
- Recordar limpiar y desinfectar su equipo de cosecha.
 - Manejar vegetales de hoja verde sin lavarse las manos después de ir al baño
 - Usar los limpiadores y desinfectantes incorrectamente.
 - No lo sé.
8. ¿Cuánto tiempo debe tallarse las manos después de ponerse jabón?
- 10 segundos.
 - 20 segundos.
 - 35 segundos.
 - No lo sé.
9. ¿Cuándo ocurre la contaminación cruzada?
- Cuando un contaminante alimentario es transferido de algo sucio a un vegetal de hoja verde o a una superficie de contacto con alimentos limpia.
 - Cuando los empleados se lavan las manos con jabón y agua caliente.
 - Cuando los empleados se quitan los guantes antes de entrar al baño.
 - No lo sé.
10. ¿Para qué es importante seguir las buenas prácticas de higiene personal cuando se manejan vegetales de hoja verde?
- Para que los empleados no sean una fuente de contaminación cruzada.
 - Para que los empleados se sientan cómodos y se vean bien.
 - Para prevenir lesiones de los empleados.
 - No lo sé.
11. ¿Por qué es importante usar los guantes y la vestimenta de protección como los delantales proporcionados por la compañía?
- Para proteger a los empleados de los vegetales de hoja verde y la suciedad.
 - Para proteger a los vegetales de hoja verde de la contaminación cruzada del empleado.
 - Para mantener limpia la ropa de los empleados.
 - No lo sé.



Examen del Programa de Entrenamiento de Seguridad de los Alimentos de los Vegetales de Hoja Verde de Arizona (cont.)

12. ¿Cuál práctica es probable que ocasione a la contaminación cruzada?
- Un empleado estornuda en sus guantes e inmediatamente después se lava las manos y se cambia los guantes.
 - Un empleado se quita su vestimenta de protección cuando entra al baño.
 - Un empleado con diarrea continúa trabajando, pero se asegura de lavarse bien las manos.
 - No lo sé.
13. ¿Cuál de los siguientes enunciados es correcto con respecto al lavado de manos?
- Puede tocarse el cabello y no lavarse las manos siempre y cuando su cabello esté limpio.
 - Es importante usar jabón únicamente cuando sus manos están visiblemente sucias, de otra forma, el uso de un desinfectante de manos es suficiente.
 - Debe tallarse entre los dedos y las partes expuestas de los brazos.
 - No lo sé.
14. ¿Cuál de los siguientes enunciados es verdadero con respecto los contenedores y las canastas de cosecha?
- Éstos no pueden ser una fuente de contaminación.
 - Los contenedores y canastas de cosecha deben ser usados únicamente para transportar el producto cosechado.
 - Éstos pueden ponerse en el suelo por períodos cortos mientras se acomoda el producto.
 - No lo sé.
15. Todas las joyas deben retirarse antes de ir a trabajar en el campo por que:
- Pueden caerse en los vegetales de hoja verde y contaminarlos.
 - Pueden causar molestias al atorarse con las mangas o reddecillas.
 - Pueden estar brillosas.
 - Pueden perderse.

Respuestas: P1: c, P2: a, P3: b, P4: c, P5: b, P6: c, P7: b, P8: b, P9: a, P10: a, P11: b, P12: c, P13: c, P14: b, P15: a.

Si fotocopia este examen, cubra las respuestas.



Certificado de Asistencia

XXXXXX Leafy Greens Ranch
Your Logo

CERTIFICATE OF ATTENDANCE

for participation in the food safety training program



This certificate of attendance signifies that the individual designated above has completed the Harvesting Safe Arizona Leafy Greens training program.

[Instructor's Name]
[Instructor]
[Company's Name]

[Location, Day, Month, Year.]

[Instructor's Name]
[Instructor]
[Company's Name]



Descarga de Responsabilidad

El contenido del Kit de Entrenamiento en Seguridad de los Alimentos para los Vegetales de Hoja Verde de Arizona proporciona información para ayudar a minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos. Al utilizar esta información los usuarios deben estar conscientes de que el Arizona Leafy Green Products Shipper Marketing Agreement Marketing Committee o Hispanic Workforce Management, LLC no serán, bajo ninguna circunstancia, responsables de cualquier tipo de daño consiguiente o incidental como resultado del uso de esta información.