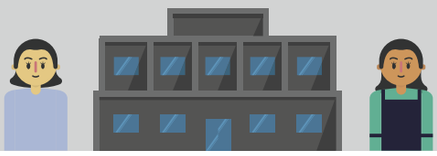
LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

PennState Extension

El sistema de extensión de Penn State está ayudando a que los productores de frutas y vegetales, procesadores de alimentos para consumo humano y los fabricantes de alimentos para consumo animal se adapten a los nuevos estándares regulatorios requeridos bajo la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) del año 2011.

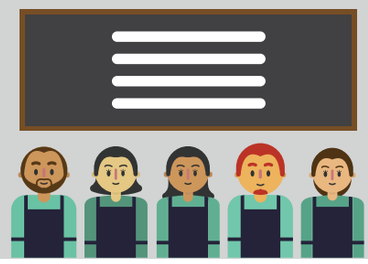
Requisitos de capacitación

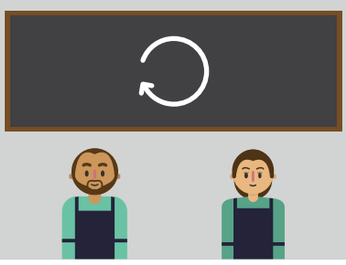
La capacitación es un componente clave del programa de inocuidad, como tal, la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos tiene requisitos de capacitación. La Norma requiere que el personal que manipule productos agrícolas frescos o superficies de contacto con los alimentos, y los supervisores, cuenten con la combinación de educación, capacitación y experiencia para llevar a cabo sus tareas asignadas.



La capacitación se tiene que realizar al contratar al empleado y se debe continuar realizando periódicamente después de la contratación, por lo menos una vez al año.

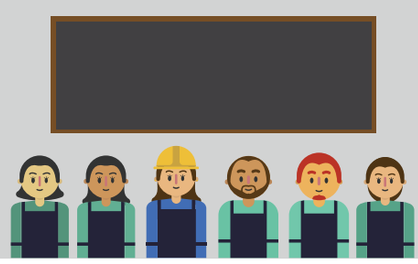
La capacitación tiene que llevarse a cabo de manera que sea fácil de entender por las personas que están siendo capacitadas.

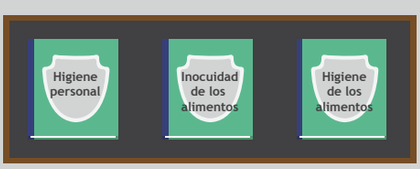




Tome en cuenta que los requisitos de capacitación aplican a todo el personal, incluyendo los empleados eventuales, de medio tiempo, de temporada y el personal de base. Además debe repetirse tantas veces como sea necesario cuando exista una señal de que el personal no está cumpliendo con los estándares de inocuidad establecidos por la Norma.

Como mínimo, todo el personal que manipule productos agrícolas frescos o que supervise al personal tiene que recibir capacitación que incluya los siguientes temas:





- Principios de higiene e inocuidad de los alimentos
- La importancia de la salud e higiene personal para el personal y los visitantes, incluyendo reconocer los síntomas de una condición de salud que tenga probabilidad de resultar en contaminación del producto con microorganismos.
- Los estándares establecidos por la Norma aplicables a las responsabilidades de los empleados en su trabajo.

Para obtener más información por favor visite extension.psu.edu/fsma.

Este programa fue desarrollado por Food Safety CTS, LLC para la Universidad Penn State. Con el apoyo de una subvención del USDA NIFA Food Safety Outreach Program titulada "Bilingual Produce Safety Educational Programming for Hispanic/Latino Fresh Produce Growers and Farmworkers in Pennsylvania", Número de USDA NIFA Award 2017-70020-27236.

Food Safety CTS
Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC

Los programas de extensión e investigación del colegio de ciencias agrícolas de la universidad Penn State (Penn State College of Agricultural Sciences) están parcialmente financiados por los condados de Pennsylvania, el Estado de Pennsylvania y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

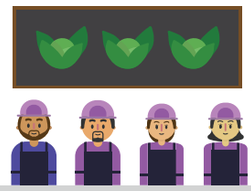
Esta publicación está disponible, a solicitud, en formatos alternativos.
La Universidad Estatal de Pennsylvania (Pennsylvania State University) es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades y acción afirmativa y se compromete a proporcionar oportunidades de trabajo a todos los solicitantes calificados sin importar su raza, color, religión, edad, género, orientación sexual, identidad de género, nacionalidad de origen, discapacidad o condición de veterano protegido.

LA LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

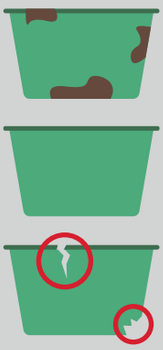
PennState Extension

El sistema de extensión de Penn State está ayudando a que los productores de frutas y vegetales, procesadores de alimentos para consumo humano y los fabricantes de alimentos para consumo animal se adapten a los nuevos estándares regulatorios requeridos bajo la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) del año 2011.

Requisitos de capacitación



Además, el personal que lleva a cabo actividades de cosecha también debe recibir capacitación en lo siguiente:

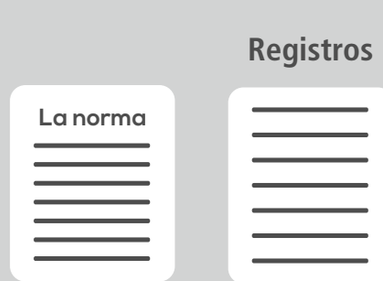


- Reconocer los productos que no deben de cosecharse, incluyendo producto que pudiera haberse contaminado.
- Inspeccionar los contenedores y equipo de cosecha para asegurarse de que están limpios, bien mantenidos y que funcionan adecuadamente para que no sean una fuente de contaminación.
- La corrección de problemas relacionados a los contenedores o equipo de cosecha, o el reporte de dichos problemas al supervisor según las responsabilidades de su puesto de trabajo.

Por lo menos un supervisor o persona responsable en la huerta tiene que terminar satisfactoriamente una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea equivalente a la recibida bajo un currículo estandarizado reconocido como adecuado por la FDA. Este requisito se puede satisfacer recibiendo la capacitación para productores desarrollada por la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos.

Para cumplir con estos requisitos, es necesario asignar o identificar a un supervisor o personal responsable de las operaciones de la huerta.

Finalmente, la Norma de productos agrícolas frescos requiere que se establezcan y se mantengan registros que documenten las sesiones de capacitación. Los registros tienen que incluir la fecha de la capacitación, los temas que fueron revisados y las personas que se capacitaron.



Para obtener más información por favor visite extension.psu.edu/fsma.

Este programa fue desarrollado por Food Safety CTS, LLC para la Universidad Penn State. Con el apoyo de una subvención del USDA NIFA Food Safety Outreach Program titulada "Bilingual Produce Safety Educational Programming for Hispanic/Latino Fresh Produce Growers and Farmworkers in Pennsylvania", Número de USDA NIFA Award 2017-70020-27236.

Food Safety CTS
Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC

Los programas de extensión e investigación del colegio de ciencias agrícolas de la universidad Penn State (Penn State College of Agricultural Sciences) están parcialmente financiados por los condados de Pennsylvania, el Estado de Pennsylvania y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Esta publicación está disponible, a solicitud, en formatos alternativos.
La Universidad Estatal de Pennsylvania (Pennsylvania State University) es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades y acción afirmativa y se compromete a proporcionar oportunidades de trabajo a todos los solicitantes calificados sin importar su raza, color, religión, edad, género, orientación sexual, identidad de género, nacionalidad de origen, discapacidad o condición de veterano protegido.