



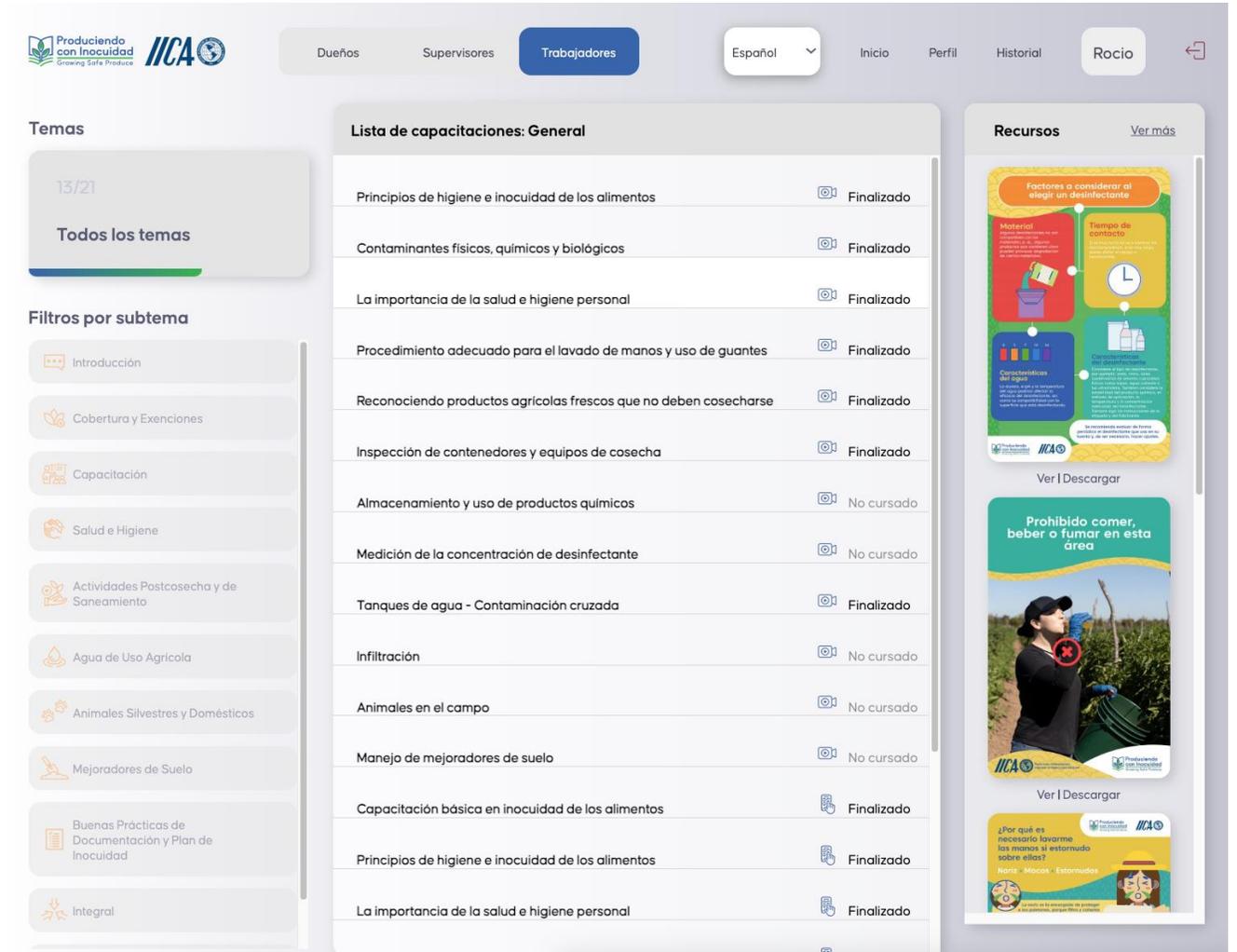
Produciendo con Inocuidad

Growing Safe Produce

¿Qué es la plataforma?

Un repositorio de materiales de capacitación digitales sobre algunos de los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos, en un lenguaje simple y fácil de entender.

Materiales suplementarios al curso para productores del PSA.



The screenshot displays the user interface of the 'Produciendo con Inocuidad' platform. At the top, there are navigation tabs for 'Dueños', 'Supervisores', and 'Trabajadores', with 'Trabajadores' selected. A language dropdown is set to 'Español'. The main content area is divided into three sections:

- Temas:** A sidebar with a 'Todos los temas' button and a list of sub-topics including 'Introducción', 'Cobertura y Exenciones', 'Capacitación', 'Salud e Higiene', 'Actividades Postcosecha y de Saneamiento', 'Agua de Uso Agrícola', 'Animales Silvestres y Domésticos', 'Mejoradores de Suelo', 'Buenas Prácticas de Documentación y Plan de Inocuidad', and 'Integral'.
- Lista de capacitaciones: General:** A table listing various training topics and their completion status. The status is indicated by a camera icon and either 'Finalizado' or 'No cursado'.
- Recursos:** A section showing downloadable educational materials, including a poster about disinfectant selection factors and another about hand hygiene.

Temas	Lista de capacitaciones: General	Recursos
13/21 Todos los temas	Principios de higiene e inocuidad de los alimentos	Factores a considerar al elegir un desinfectante
Filtros por subtema	Contaminantes físicos, químicos y biológicos	Material
Introducción	La importancia de la salud e higiene personal	Tiempo de contacto
Cobertura y Exenciones	Procedimiento adecuado para el lavado de manos y uso de guantes	Características del agua
Capacitación	Reconociendo productos agrícolas frescos que no deben cosecharse	Características del desinfectante
Salud e Higiene	Inspección de contenedores y equipos de cosecha	Se recomienda utilizar de Preferencia desinfectantes que actúan en el sentido y de ser efectivos, fácil limpiar.
Actividades Postcosecha y de Saneamiento	Almacenamiento y uso de productos químicos	Ver Descargar
Agua de Uso Agrícola	Medición de la concentración de desinfectante	Prohibido comer, beber o fumar en esta área
Animales Silvestres y Domésticos	Tanques de agua - Contaminación cruzada	Ver Descargar
Mejoradores de Suelo	Infiltración	¿Por qué es necesario lavarme las manos si estornudo sobre ellas?
Buenas Prácticas de Documentación y Plan de Inocuidad	Animales en el campo	Ver Descargar
Integral	Manejo de mejoradores de suelo	
	Capacitación básica en inocuidad de los alimentos	
	Principios de higiene e inocuidad de los alimentos	
	La importancia de la salud e higiene personal	

Características de la plataforma

- Uso en un smartphone o computadora
- Contenido descargable (sin acceso a internet)
- Fácil de usar
- Actividades, didáctica
- Visualmente atractiva
- Herramienta de autoevaluación



Características de la plataforma

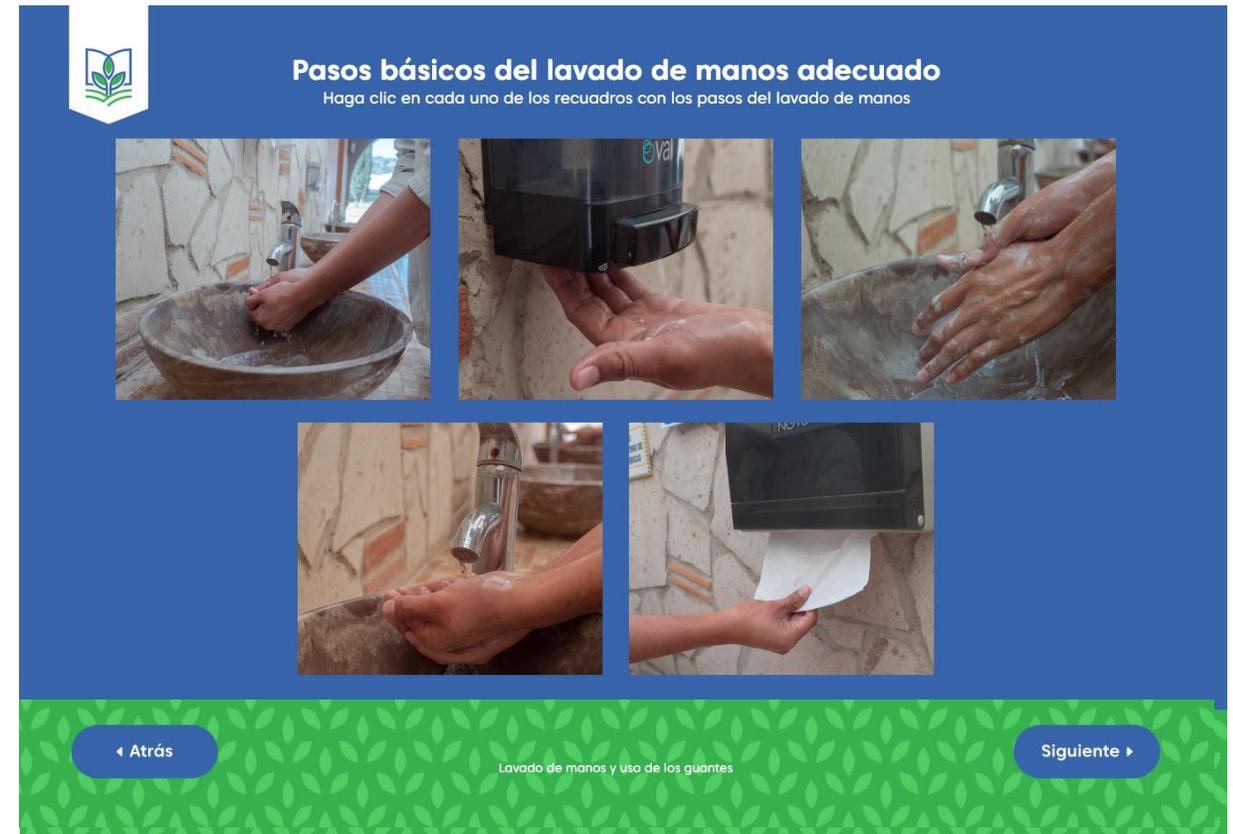


- Sin límite de consultas, puede verse tantas veces como sea necesario
- Videos, imágenes y fotos de ejemplos reales del entorno
- Lenguaje simple y fácil de entender
- Temas o materiales breves

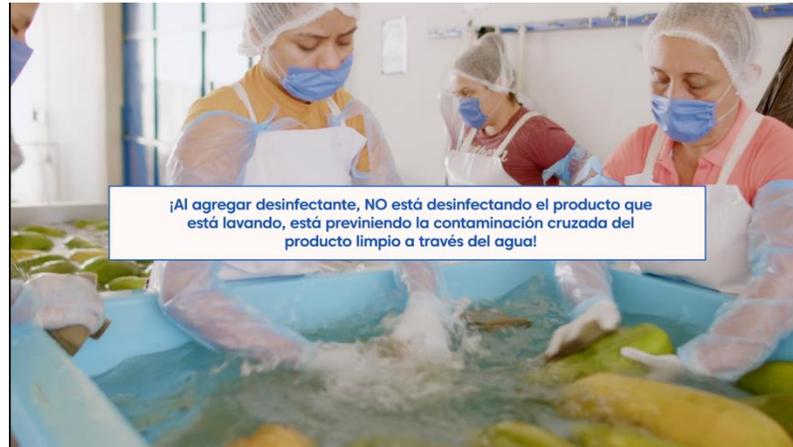
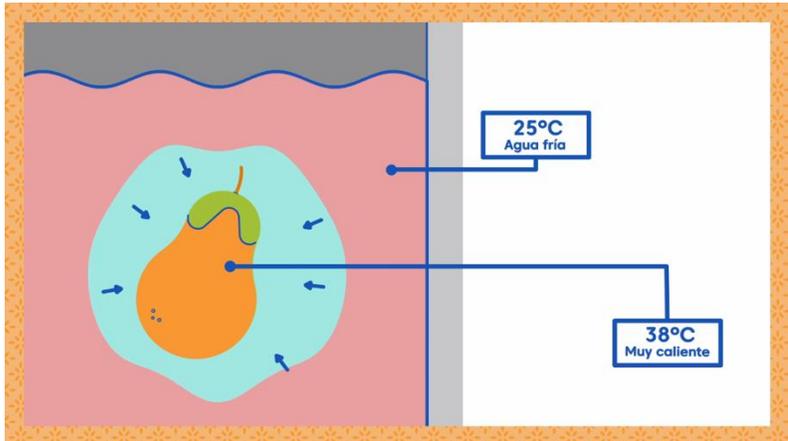
¿Qué contiene?

El programa cuenta con tres tipos de materiales: videos, aplicaciones y recursos adicionales, los cuales pueden visualizarse desde la plataforma en línea.

- Videos
- Aplicaciones web
- Recursos adicionales
 - Infografías
 - Afiches/posters
 - Memes
 - Herramienta de autoevaluación



Videos





 **Animales domésticos**

La Norma no prohíbe el uso de animales de trabajo en la huerta. Los animales domésticos pueden estar en la huerta por razones de trabajo, guardia y por compañía. Sin embargo, debe evaluar su presencia y propósito para determinar las precauciones que se deben tener para prevenir que se conviertan en una fuente de contaminación.

-> ¡Recuerde! <-

Edificios en la huerta

Siguiente ▶

 **Ahora es el momento de hacer una actividad.**

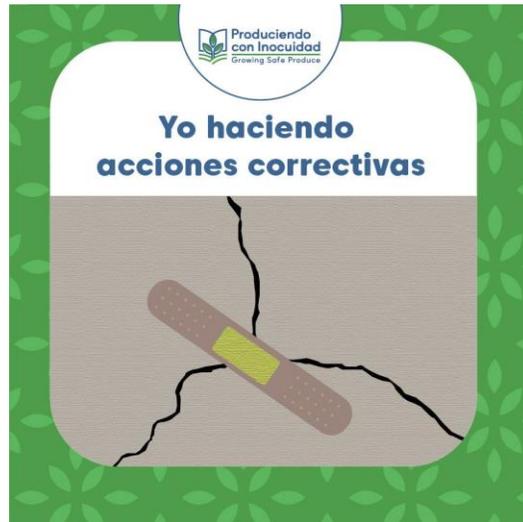
De acuerdo con lo visto anteriormente, haga clic donde vea que se está realizando una buena práctica para evitar la contaminación.



Edificios en la huerta

◀ Atrás **Siguiente ▶**

Mememes



Infografías



Produciendo con Inocuidad Growing Safe Produce IICA

¿Por qué no se debe escupir en el trabajo?

Boca • Saliva • Escupir

La saliva es una secreción de las glándulas salivales.

1 ml de saliva tiene aproximadamente 100 millones de bacterias.

La saliva tiene el potencial de contaminar los productos con los que trabajamos.

Diarlamente producimos entre 500 y 700 ml de saliva.

Se han encontrado hasta 200 especies de microorganismos en una sola boca, pero se cree que son más de 700 especies, algunas de ellas causantes de enfermedades.

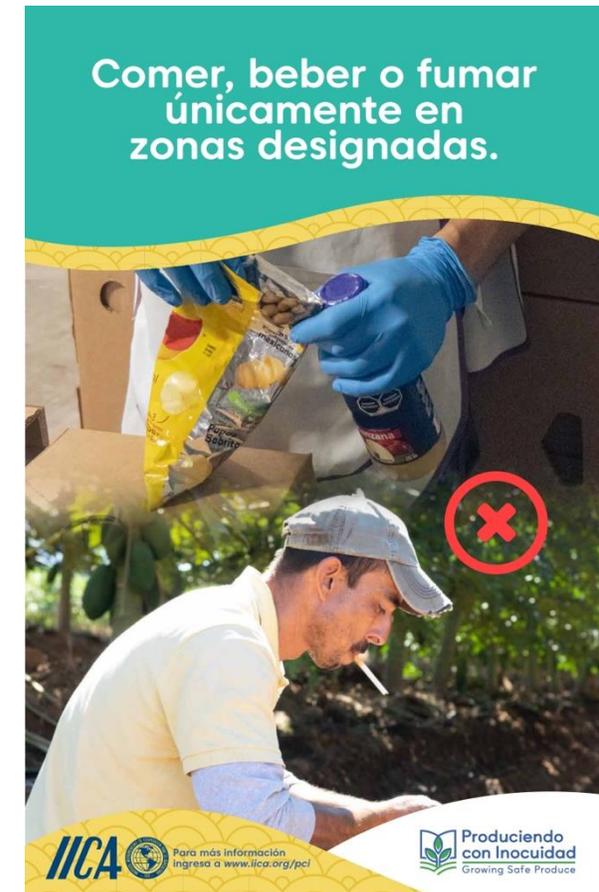
Al escupir expulsamos al ambiente toda la variedad de microorganismos que hay en nuestra boca.

¡No escupa al estar trabajando en la huerta!

Vaya al baño si necesita hacerlo.

Fuente:
Walter P. Carrasco, 2009. La saliva en el mantenimiento de la salud oral y su relación en el diagnóstico de algunas patologías. Medicina Oral, Maxilofacial y Cirugía Bucal. 15(10): 696-700. Consultado 28 de febrero de 2015.
http://www.medicinaoral.com/ver/pdf/ver_articulo.php?idarticulo=15100696
Citar Fuente: Instituto Agrario de la Universidad Agraria del Perú, 2015. Producción de Alimentos Seguros y Saludables. Lima: Instituto Agrario de la Universidad Agraria del Perú. 151 p. Consultado 28 de febrero de 2015.
http://www.inia.org.pe/ver/pdf/ver_articulo.php?idarticulo=15100696

Afiches/posters



Comer, beber o fumar únicamente en zonas designadas.

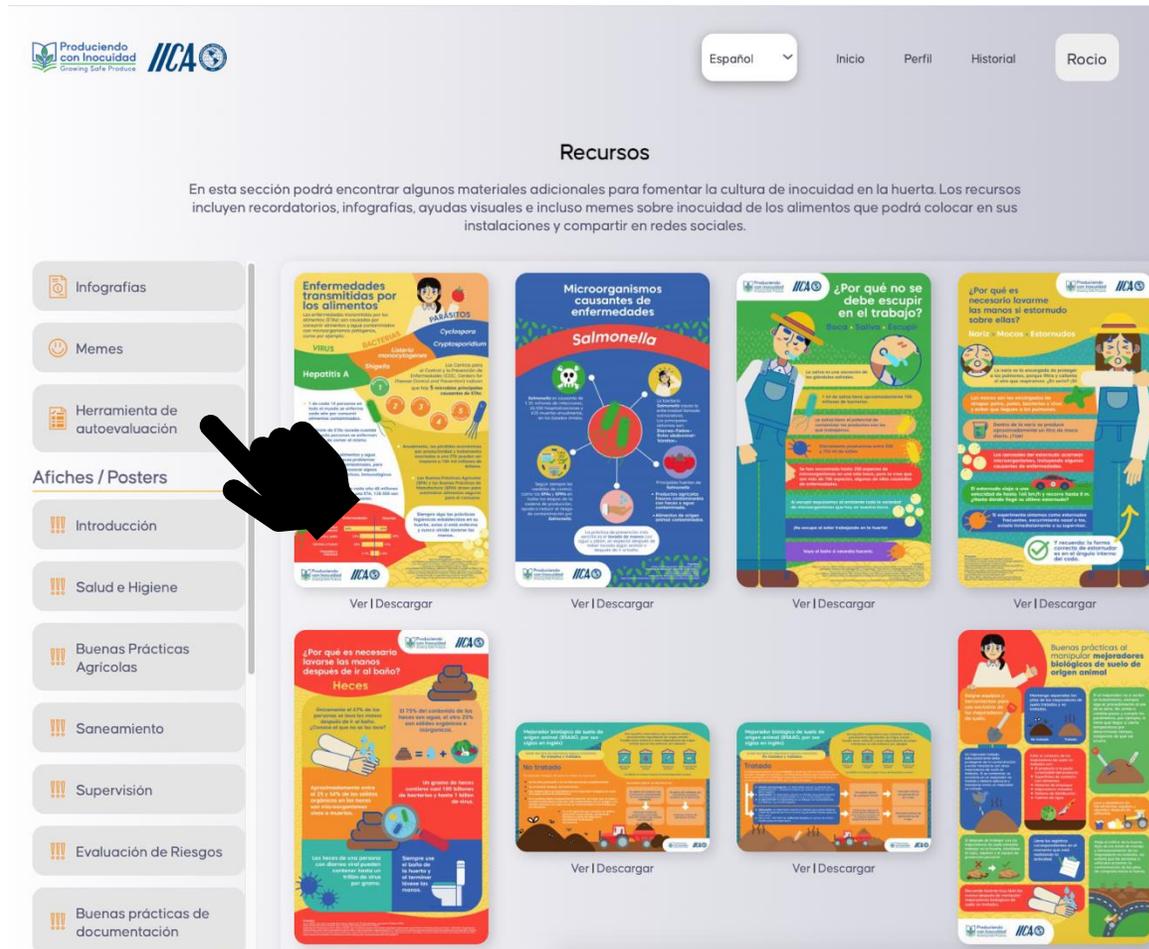
The poster shows a person in a white shirt and blue cap working in a field. They are holding a cigarette in their mouth. A red 'X' is placed over the person, indicating that smoking is prohibited in the designated work area. In the background, another person is wearing blue gloves and handling produce.

IICA

Para más información ingresa a www.ica.org.pe

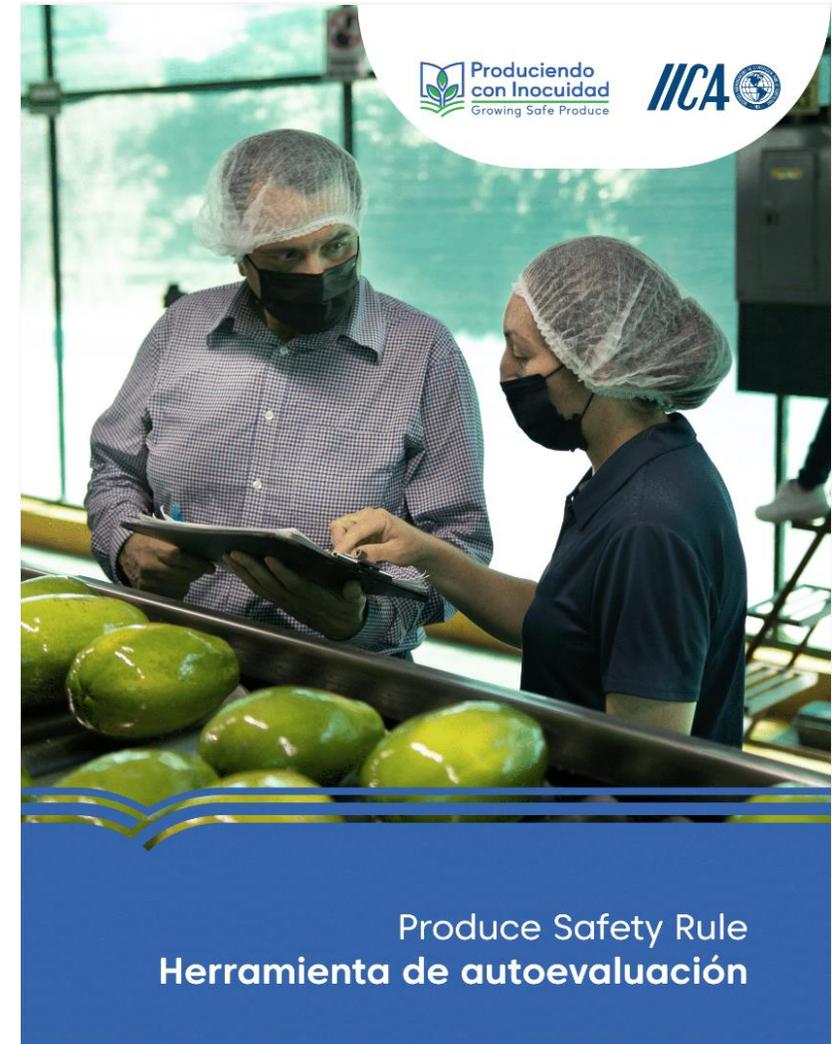
Produciendo con Inocuidad Growing Safe Produce

Herramienta de autoevaluación

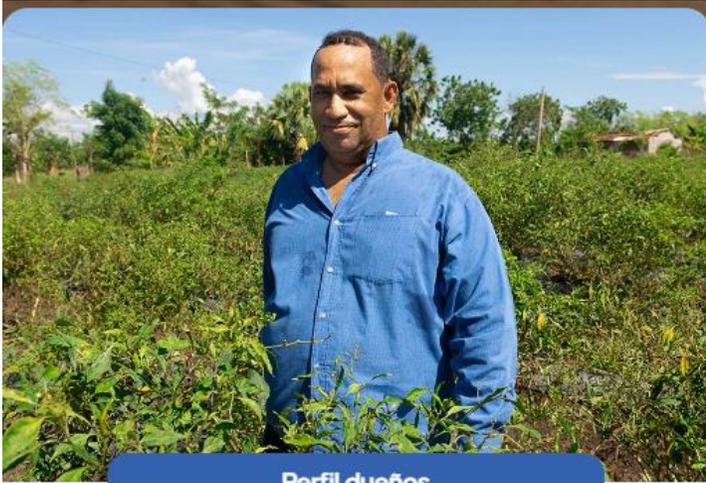


The screenshot shows a web interface for a self-evaluation tool. At the top, there are logos for 'Produciendo con Inocuidad' and 'IICA'. A language dropdown is set to 'Español'. Navigation buttons for 'Inicio', 'Perfil', 'Historial', and 'Rocio' are visible. The main heading is 'Recursos'. Below it, a paragraph states: 'En esta sección podrá encontrar algunos materiales adicionales para fomentar la cultura de inocuidad en la huerta. Los recursos incluyen recordatorios, infografías, ayudas visuales e incluso memes sobre inocuidad de los alimentos que podrá colocar en sus instalaciones y compartir en redes sociales.'

A sidebar on the left contains a menu with the following items: 'Infografías', 'Memes', 'Herramienta de autoevaluación' (highlighted with a hand icon), 'Afiches / Posters', 'Introducción', 'Salud e Higiene', 'Buenas Prácticas Agrícolas', 'Saneamiento', 'Supervisión', 'Evaluación de Riesgos', and 'Buenas prácticas de documentación'. The main content area displays a grid of infographics. A hand icon points to the 'Herramienta de autoevaluación' menu item. The infographics include: 'Enfermedades transmitidas por los alimentos', 'Microorganismos causantes de enfermedades salmonella', '¿Por qué no se debe escupir en el trabajo?', '¿Por qué es necesario lavarme las manos si estornudo sobre ellas?', '¿Por qué es necesario lavarme las manos después de ir al baño?', 'Buenas prácticas agrícolas', 'Saneamiento', 'Supervisión', and 'Buenas prácticas de documentación'. Each infographic has a 'Ver | Descargar' link below it.



¿A quién está dirigida la plataforma?



Perfil dueños

Toda la información que los dueños de una huerta necesitan saber para conocer y entender los requisitos generales de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA. Los materiales de capacitación para los dueños incluyen:

- Más de 45 minutos
- Una aplicación interactiva



Perfil supervisores

Los materiales para esta audiencia están enfocados en transmitir los conceptos regulatorios básicos pertinentes para las actividades de un supervisor de huerta de manera dinámica, sencilla e interactiva. Estos materiales incluyen:

- Más de 100 minutos de video
- Siete aplicaciones de capacitación interactiva

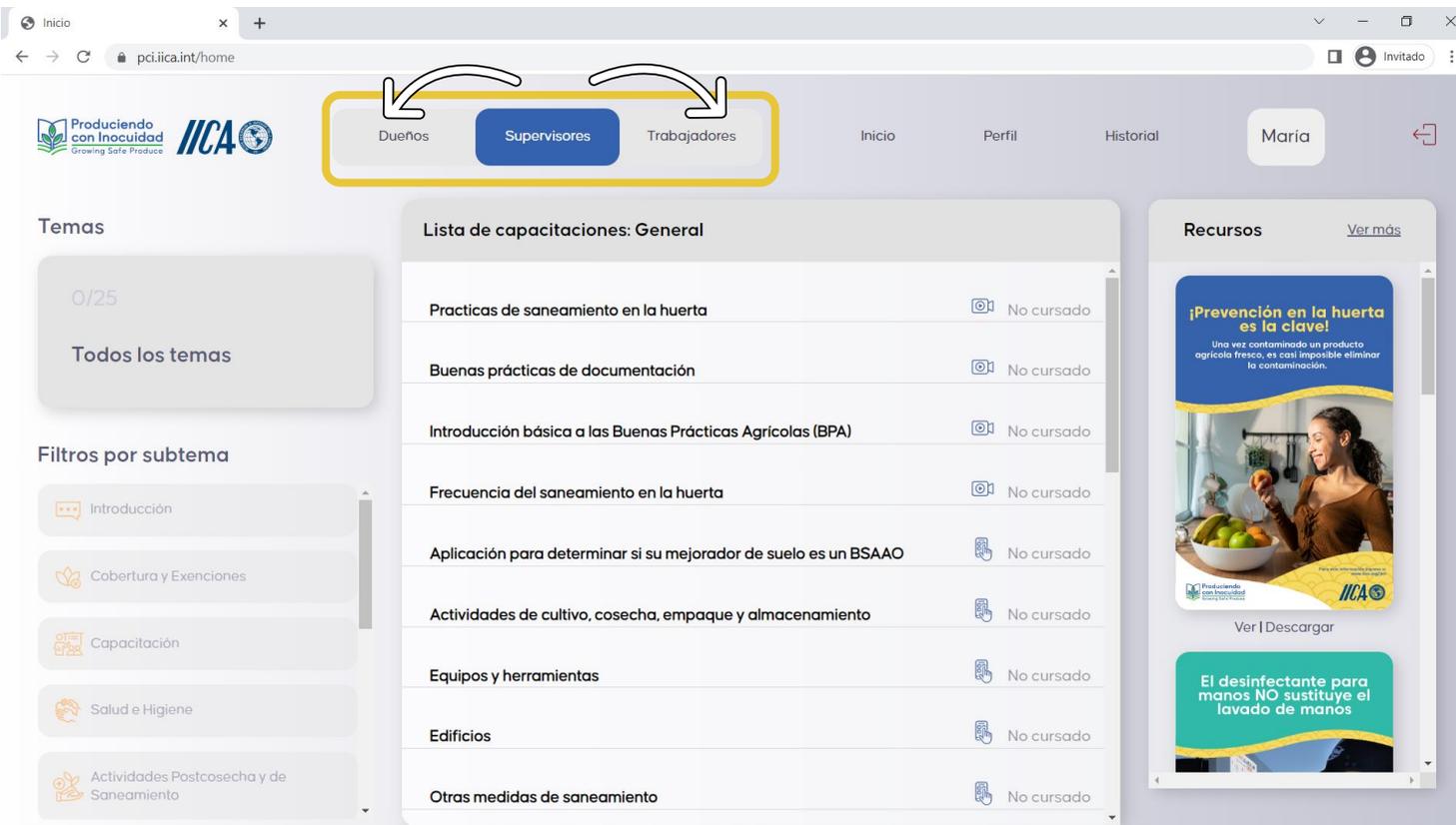


Perfil trabajadores

El contenido de este perfil contiene los diferentes temas requeridos por la Norma para la capacitación de los trabajadores de la huerta. Se incluyen:

- Más de 142 minutos de contenido dinámico, sencillo y fácil de entender
- Seis aplicaciones interactivas

¿A quién está dirigida la plataforma?



Inicio

pci.iica.int/home

Produciendo con Inocuidad IICA Growing Safe Produce

Dueños Supervisores Trabajadores

Inicio Perfil Historial María

Temas

0/25

Todos los temas

Filtros por subtema

- Introducción
- Cobertura y Exenciones
- Capacitación
- Salud e Higiene
- Actividades Postcosecha y de Saneamiento

Lista de capacitaciones: General

Practicas de saneamiento en la huerta	No cursado
Buenas prácticas de documentación	No cursado
Introducción básica a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)	No cursado
Frecuencia del saneamiento en la huerta	No cursado
Aplicación para determinar si su mejorador de suelo es un BSAAO	No cursado
Actividades de cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento	No cursado
Equipos y herramientas	No cursado
Edificios	No cursado
Otras medidas de saneamiento	No cursado

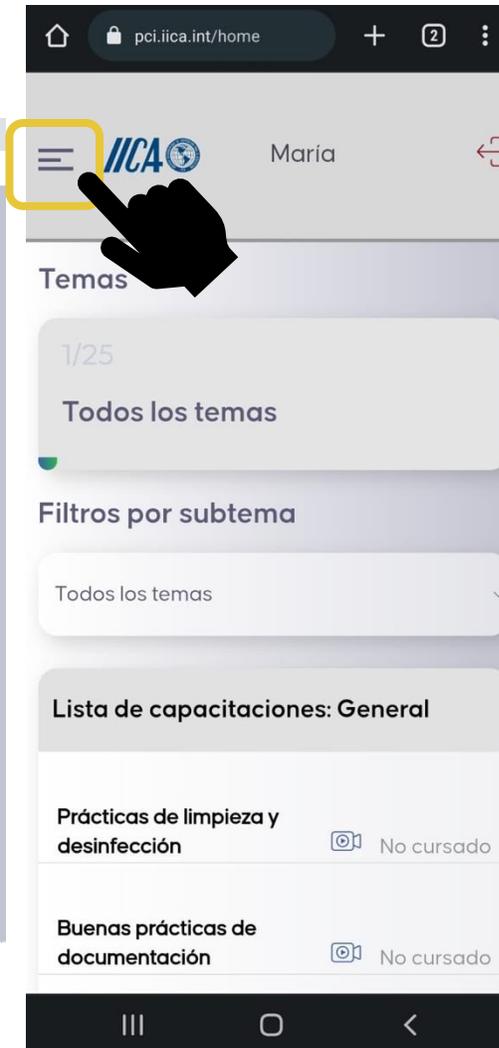
Recursos

Ver más

¡Prevención en la huerta es la clave!
Una vez contaminado un producto agrícola fresco, es casi imposible eliminar la contaminación.

Ver | Descargar

El desinfectante para manos NO sustituye el lavado de manos



pci.iica.int/home

IICA María

Temas

1/25

Todos los temas

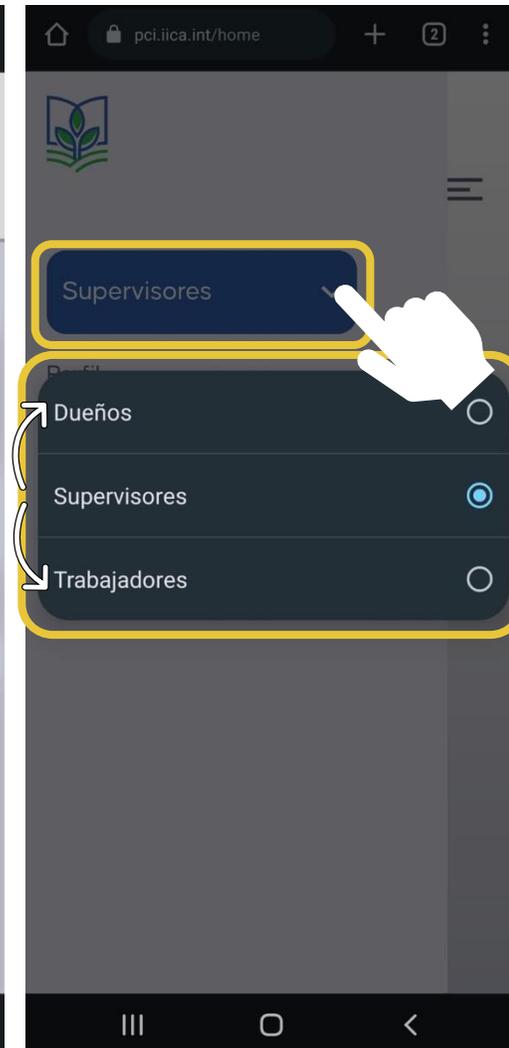
Filtros por subtema

Todos los temas

Lista de capacitaciones: General

Prácticas de limpieza y desinfección No cursado

Buenas prácticas de documentación No cursado



pci.iica.int/home

Supervisores

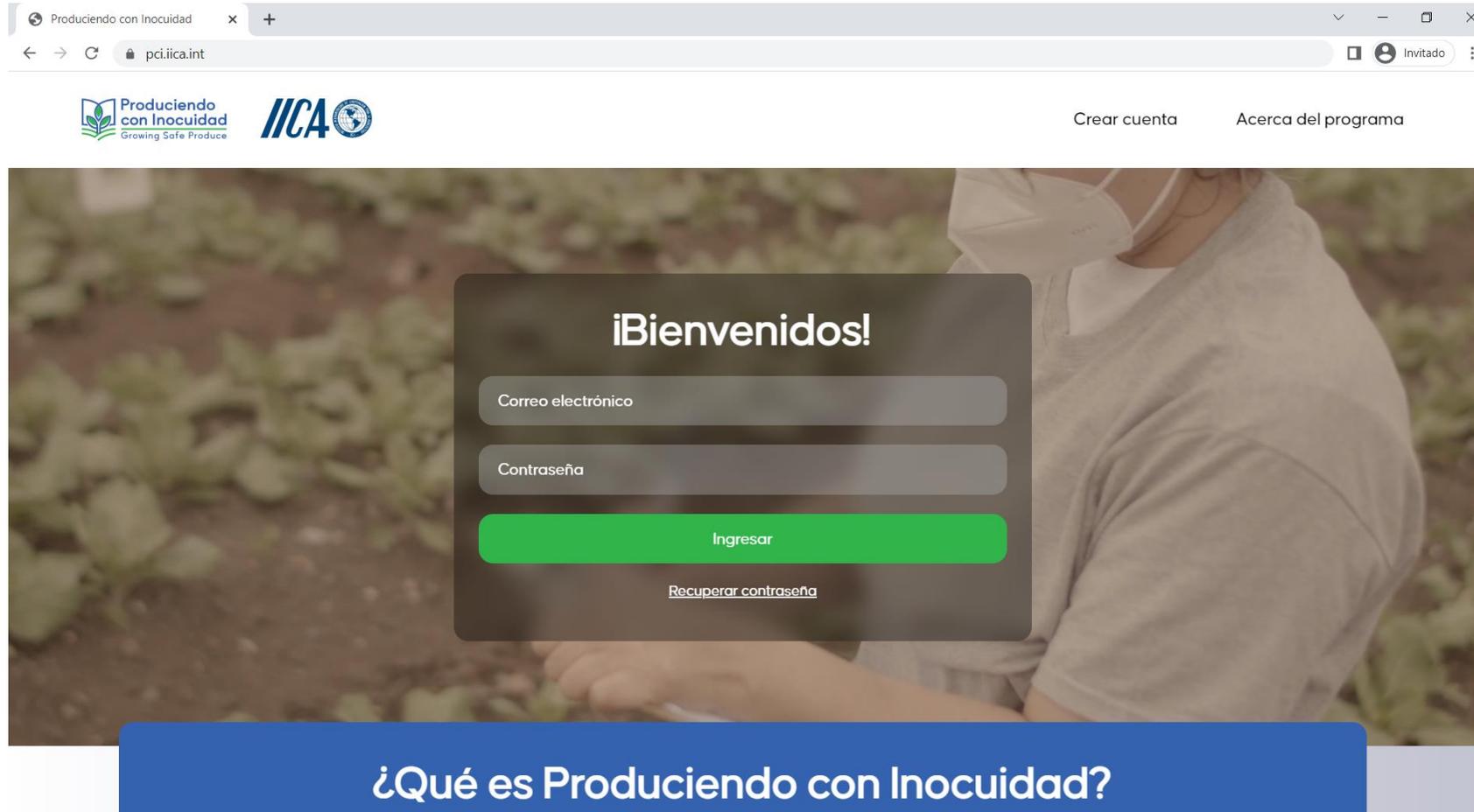
Dueños Supervisores Trabajadores

Lista de capacitaciones: General

Prácticas de limpieza y desinfección No cursado

Buenas prácticas de documentación No cursado

Página de inicio y sus secciones



Produciendo con Inocuidad

pci.iica.int

Invitado

Produciendo con Inocuidad Growing Safe Produce

IICA

Crear cuenta Acerca del programa

¡Bienvenidos!

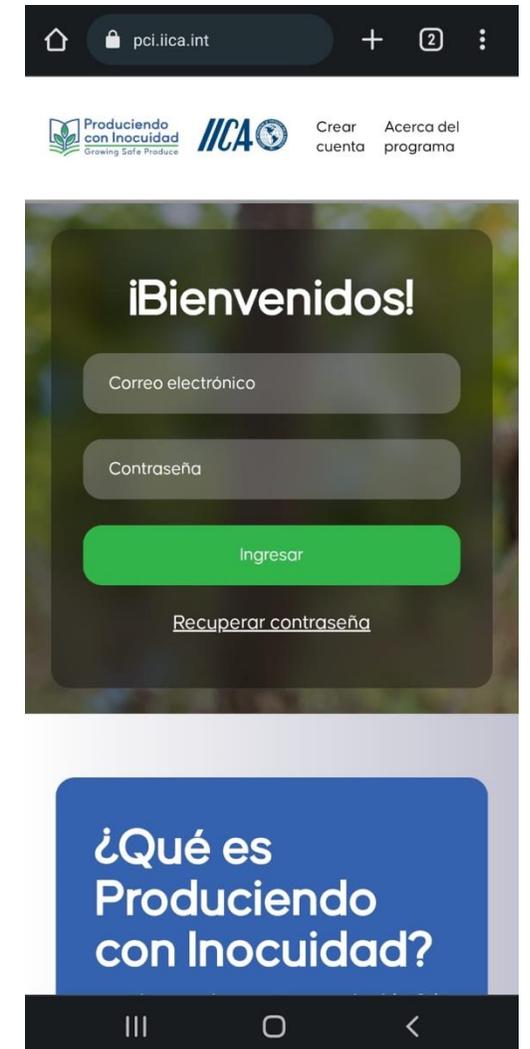
Correo electrónico

Contraseña

Ingresar

[Recuperar contraseña](#)

¿Qué es Produciendo con Inocuidad?



pci.iica.int

Produciendo con Inocuidad Growing Safe Produce

IICA

Crear cuenta Acerca del programa

¡Bienvenidos!

Correo electrónico

Contraseña

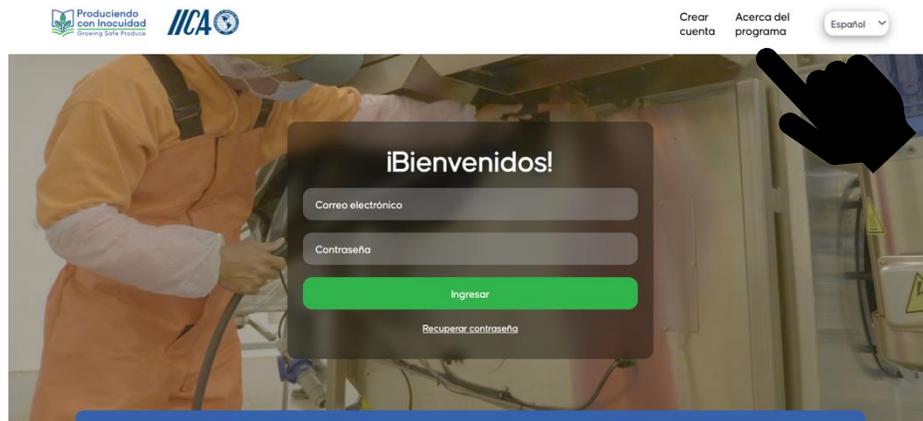
Ingresar

[Recuperar contraseña](#)

¿Qué es Produciendo con Inocuidad?

Página de inicio y sus secciones

- Acerca del programa
- Crear cuenta
- Aviso de privacidad
- Términos y condiciones
- Reportes/Denuncias



¿Qué es Produciendo con Inocuidad?

Produciendo con Inocuidad (PCI) es un programa de capacitación gratuito a través del cual el IICA busca ayudar a los productores a mejorar la comprensión de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSR, por sus siglas en inglés) de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés).

¿Qué puedo encontrar?

Una plataforma web gratuita donde podrá consultar más de 300 minutos de video y aplicaciones interactivas. Además de memes, infografías y afiches de actividades de capacitación.

¿Cómo puedo acceder?

Ingrese sus datos para tener acceso a todos nuestros videos, infografías, aplicaciones interactivas y la herramienta de autoevaluación.

Autoevaluación

Este recurso está basado en los requisitos de la Norma y usted podrá descargarla o imprimirla para poder revisar su nivel de avance en el cumplimiento de la norma.



Acerca del programa

Produciendo con Inocuidad (PCI) es un programa financiado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), con el principal objetivo de lograr una mayor comprensión de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSR, por sus siglas en inglés) de la Ley de modernización de la inocuidad de los alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés).

El programa consta de una plataforma web donde encontrará videos, aplicaciones y recursos adicionales, disponibles de forma gratuita para los productores y el público en general interesado en conocer mas sobre la Norma o ampliar los conocimientos del Curso para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos. Los materiales se encuentran disponibles en inglés y español, para un amplio publico internacional, enfocado a aquellos relacionados con la agricultura en Latinoamérica y el Caribe.

Los recursos adicionales, como memes, infografías y afiches/posters, se pueden visualizar y descargar directamente desde la plataforma. Las aplicaciones pueden ser visualizadas en la plataforma o puede descargarlas directo a cualquier dispositivo mediante una liga o buscando directamente en su tienda de aplicaciones App Store (sistema iOS) o Google Play Store (sistema Android), según aplique.

La plataforma también cuenta con funciones de rastreo para que continúe con su aprendizaje donde se quedó la ultima vez de su visita y le proporcionará una constancia de finalización por cada tema que concluya satisfactoriamente. Los materiales que ya haya revisado seguirán disponibles para su consulta cuantas veces sea necesario. No dude en descargar y difundir estos materiales en redes sociales, grupos de mensajería instantánea o utilizarlos para capacitar al personal de su huerta, estará cumpliendo con el objetivo principal del programa.

Página de inicio y sus secciones

- Crear cuenta

Regístrese

Nombre

Apellido

Edad

Correo Electrónico

Tipo de perfil

Empresa

Genero

Contraseña

Pais

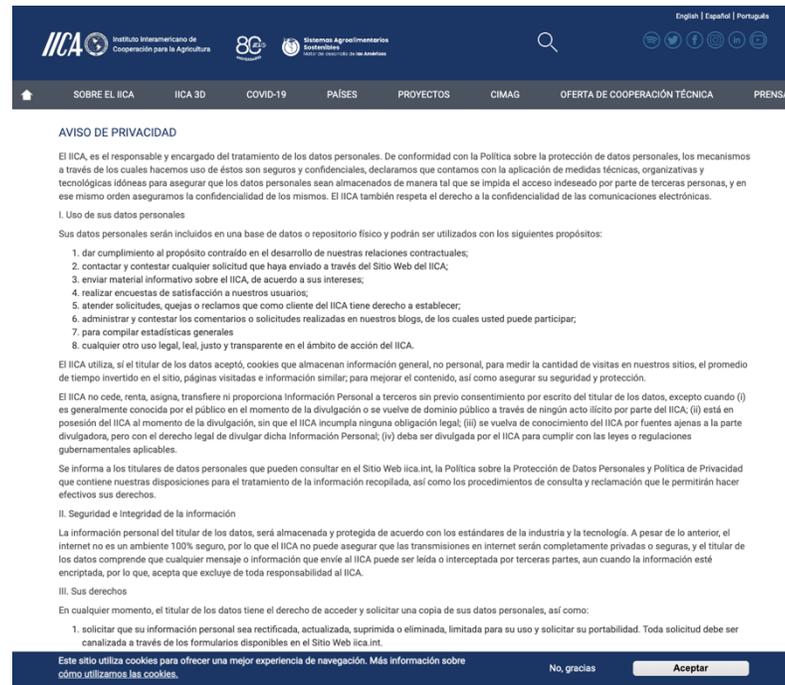
Confirmar contraseña

Deseo compartir mi número de teléfono

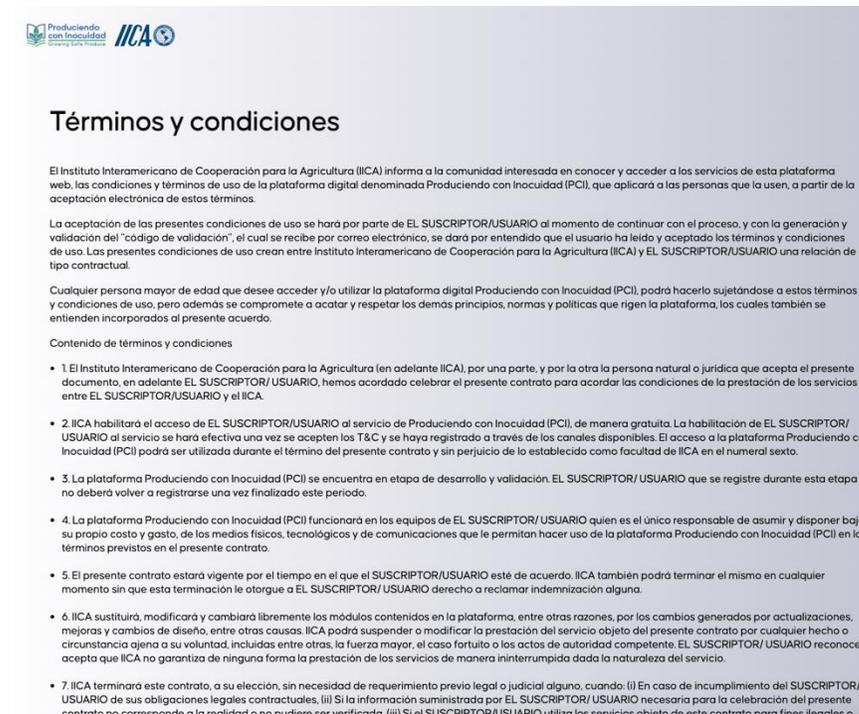
He leído y acepto los [términos y condiciones](#) de uso

Página de inicio y sus secciones

- Aviso de privacidad
- Términos y condiciones
- Reportes/Denuncias

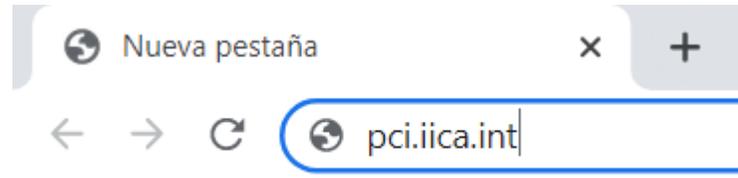


The screenshot shows the top navigation bar of the IICA website. It includes the IICA logo, the text 'Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura', and a search bar. Below the navigation bar, there is a section titled 'AVISO DE PRIVACIDAD'. The text explains that IICA is responsible for the treatment of personal data and provides information on how to use the website. It lists several purposes for data collection, such as fulfilling contractual obligations, contacting users, and conducting surveys. The text also mentions that IICA uses cookies to improve the user experience and provides a link to the full privacy policy.



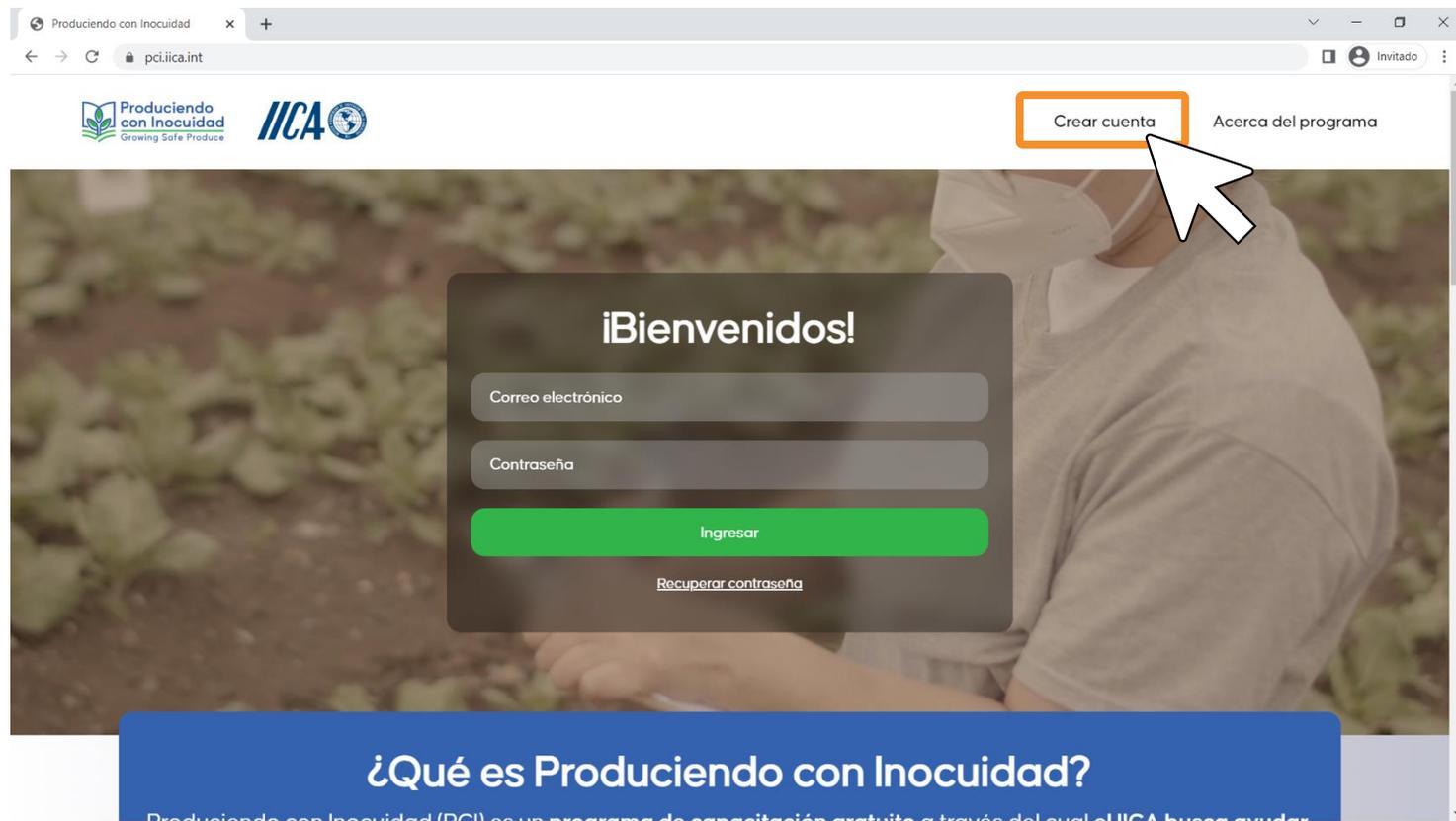
The screenshot shows the 'Términos y condiciones' page of the IICA website. It explains that IICA informs the community about the services of the digital platform 'Produciendo con Inocuidad (PCI)'. It states that users accept the terms and conditions by using the platform. The text also mentions that IICA is responsible for the security and integrity of the information provided. It lists several conditions, such as the requirement to provide accurate information and the prohibition of using the platform for illegal purposes. The text also mentions that IICA reserves the right to modify the terms and conditions at any time.

Acceso a la plataforma



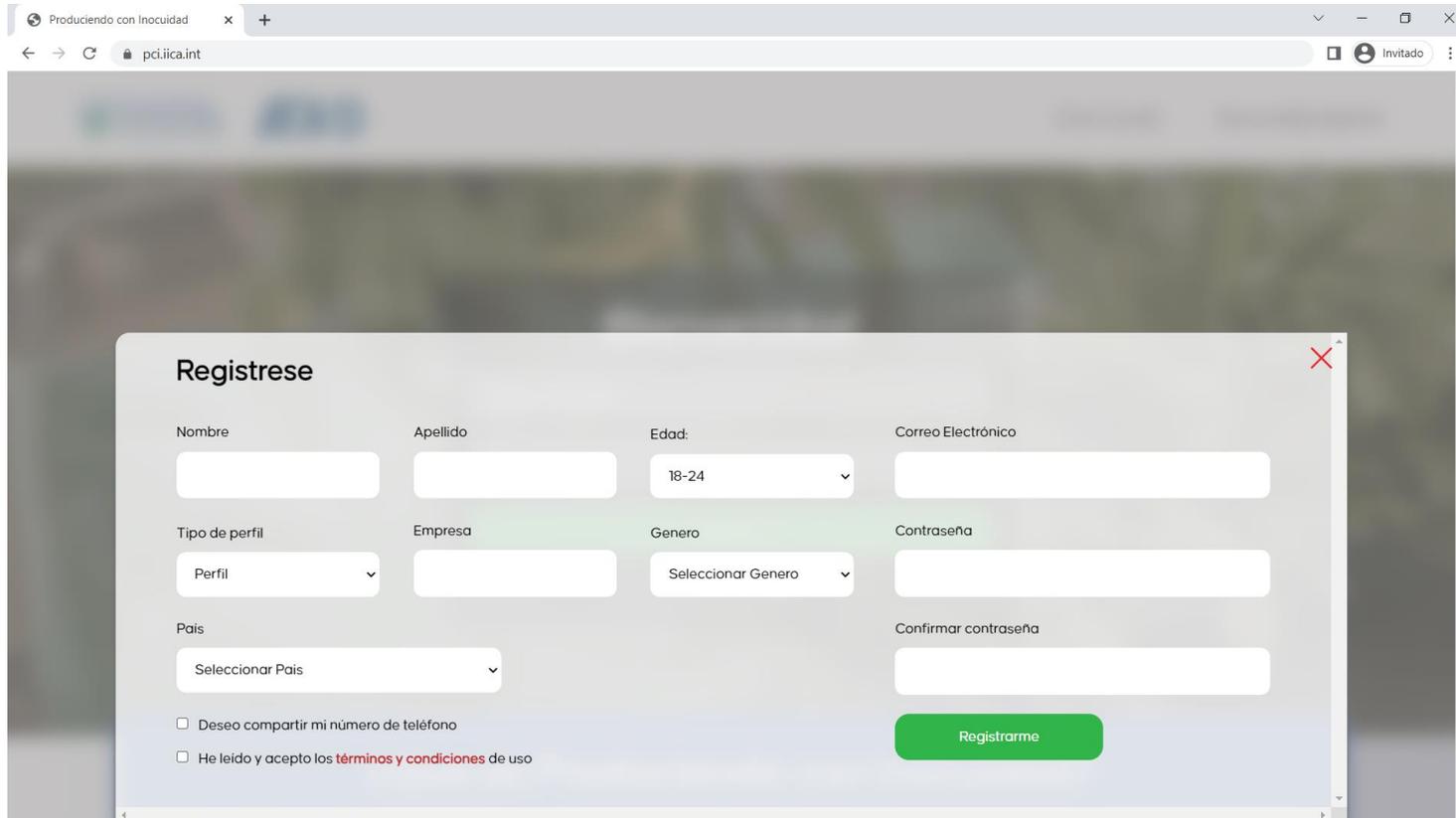
<https://pci.iica.int/>

¿Cómo me registro?



¿Cómo me registro?

Registro con un correo electrónico y una contraseña



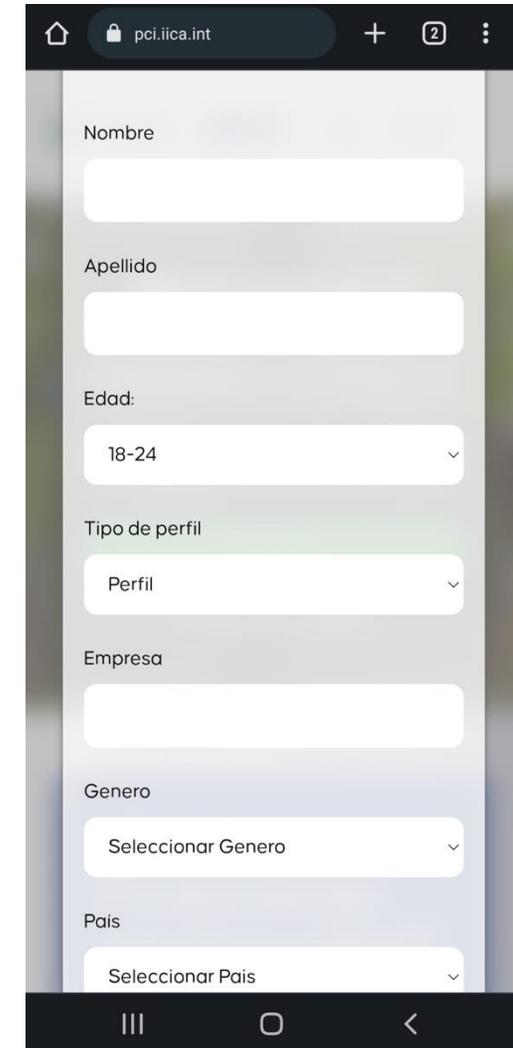
The screenshot shows a desktop browser window with the URL pci.iica.int. A modal window titled "Regístrese" is open, containing the following fields:

- Nombre: Text input field
- Apellido: Text input field
- Edad: Dropdown menu with "18-24" selected
- Correo Electrónico: Text input field
- Tipo de perfil: Dropdown menu with "Perfil" selected
- Empresa: Text input field
- Genero: Dropdown menu with "Seleccionar Genero" selected
- Contraseña: Text input field
- Pais: Dropdown menu with "Seleccionar Pais" selected
- Confirmar contraseña: Text input field

At the bottom of the form, there are two checkboxes:

- Deseo compartir mi número de teléfono
- He leído y acepto los [términos y condiciones](#) de uso

A green "Registrarme" button is located at the bottom right of the form.

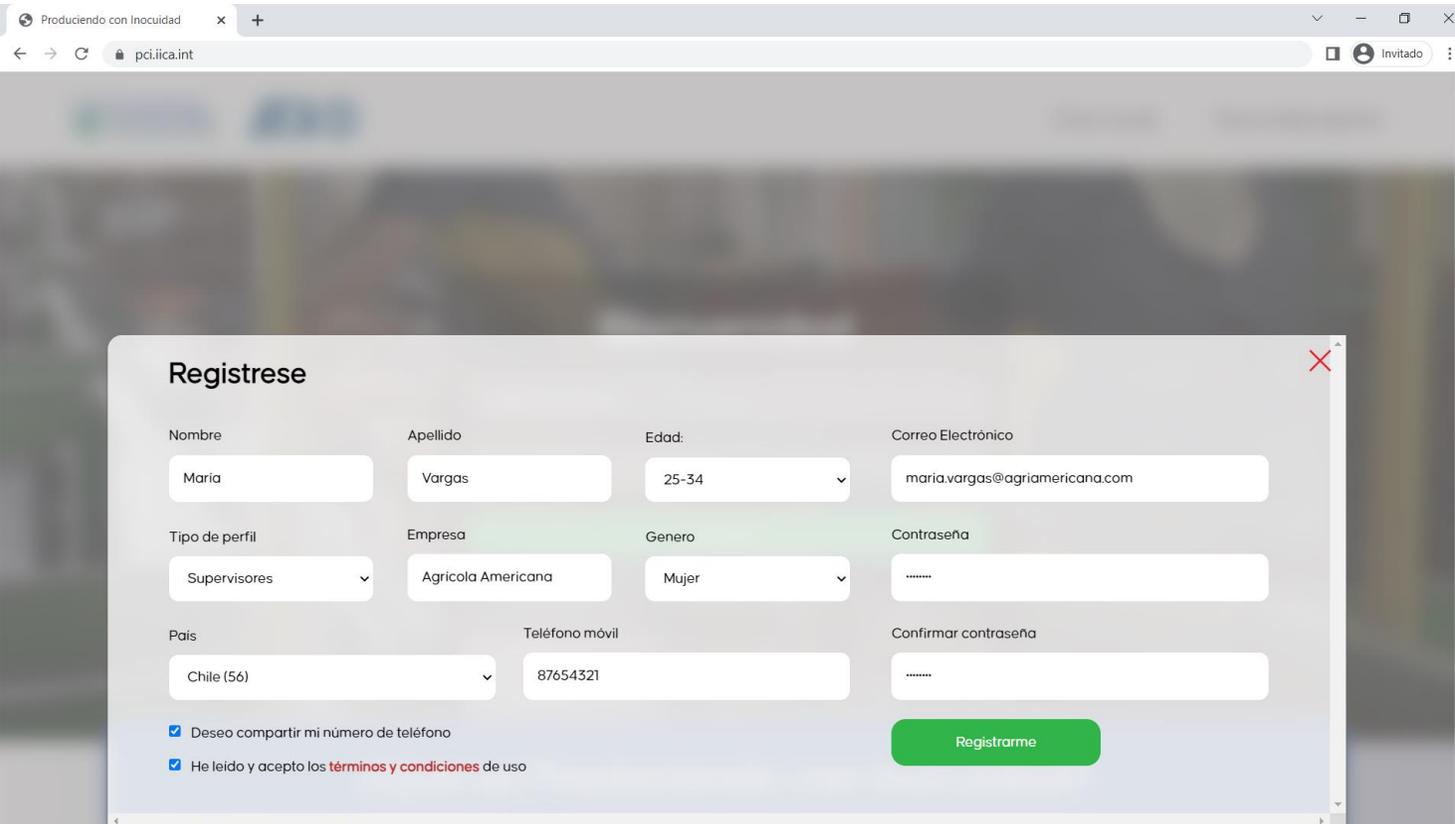


The screenshot shows a mobile browser window with the URL pci.iica.int. The registration form is displayed in a vertical layout with the following fields:

- Nombre: Text input field
- Apellido: Text input field
- Edad: Dropdown menu with "18-24" selected
- Tipo de perfil: Dropdown menu with "Perfil" selected
- Empresa: Text input field
- Genero: Dropdown menu with "Seleccionar Genero" selected
- Pais: Dropdown menu with "Seleccionar Pais" selected

The form is displayed on a mobile device with a black navigation bar at the bottom.

¿Cómo me registro?



Regístrese

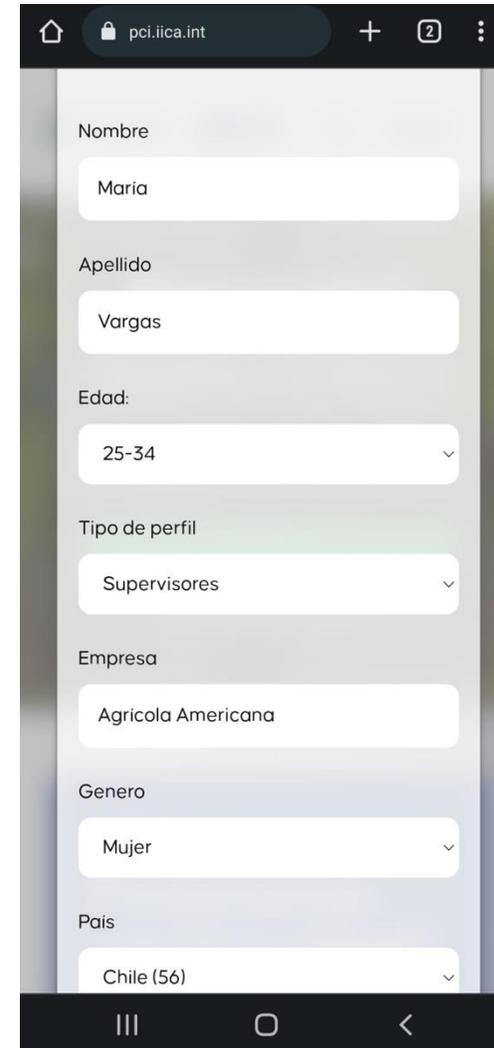
Nombre: Maria
Apellido: Vargas
Edad: 25-34
Correo Electrónico: maria.vargas@agriamericana.com

Tipo de perfil: Supervisores
Empresa: Agrícola Americana
Genero: Mujer
Contraseña:

Pais: Chile (56)
Teléfono móvil: 87654321
Confirmar contraseña:

Deseo compartir mi número de teléfono
 He leído y acepto los **términos y condiciones** de uso

Registrarme



Regístrese

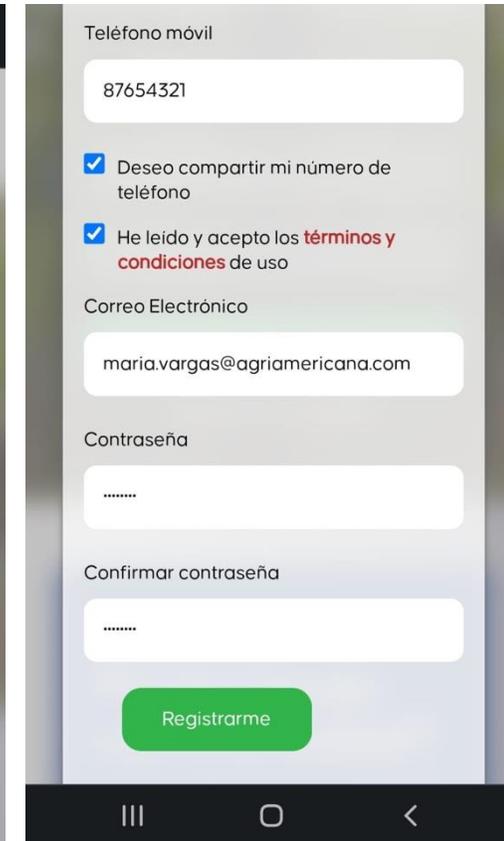
Nombre: Maria
Apellido: Vargas
Edad: 25-34
Correo Electrónico: maria.vargas@agriamericana.com

Tipo de perfil: Supervisores
Empresa: Agrícola Americana
Genero: Mujer
Contraseña:

Pais: Chile (56)
Teléfono móvil: 87654321
Confirmar contraseña:

Deseo compartir mi número de teléfono
 He leído y acepto los **términos y condiciones** de uso

Registrarme



Regístrese

Nombre: Maria
Apellido: Vargas
Edad: 25-34
Correo Electrónico: maria.vargas@agriamericana.com

Tipo de perfil: Supervisores
Empresa: Agrícola Americana
Genero: Mujer
Contraseña:

Pais: Chile (56)
Teléfono móvil: 87654321
Confirmar contraseña:

Deseo compartir mi número de teléfono
 He leído y acepto los **términos y condiciones** de uso

Registrarme

Recibirá un correo de activación con un enlace para activar la cuenta (revise su correo no deseado).

¿Cómo me registro? – Activación de la cuenta



Produciendo con Inocuidad x +
pci.iica.int

Produciendo con Inocuidad IICA

Crear cuenta Acerca del programa

¡Bienvenidos!

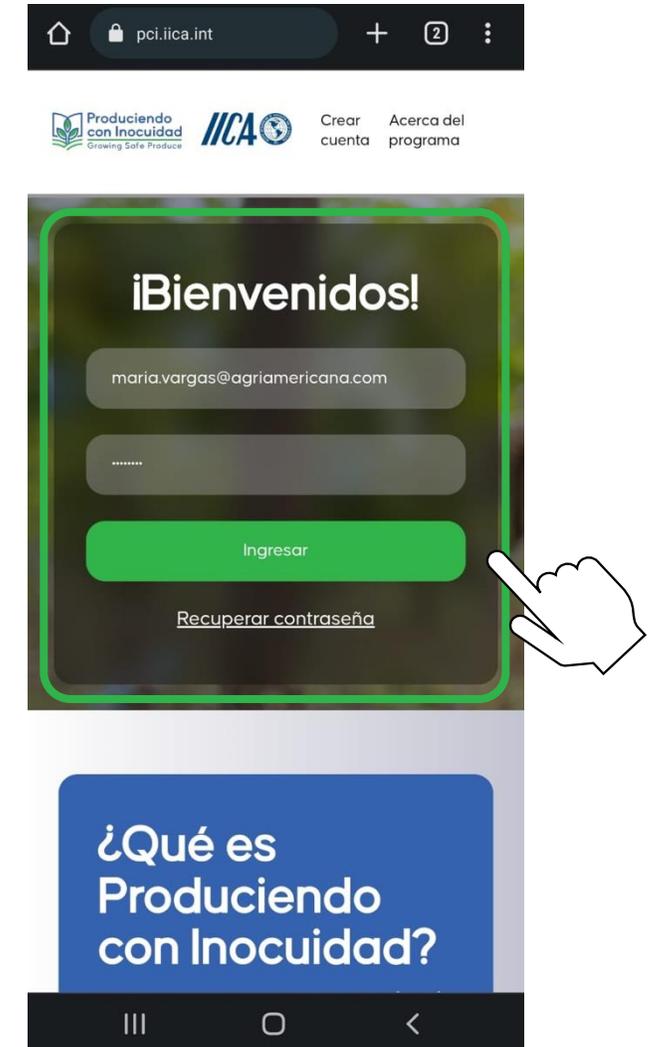
maria.vargas@agricola.com

.....

Ingresar

[Recuperar contraseña](#)

¿Qué es Produciendo con Inocuidad?



pci.iica.int

Produciendo con Inocuidad IICA

Crear cuenta Acerca del programa

¡Bienvenidos!

maria.vargas@agriamericana.com

.....

Ingresar

[Recuperar contraseña](#)

¿Qué es Produciendo con Inocuidad?

Usando los videos

- Explicaciones cortas y sencillas sobre los requisitos de la Norma.
- Videos del **perfil supervisor** - incluyen una alerta para identificar específicamente cuando se está hablando de un **“requisito regulatorio”**.



1.

¿Por qué es importante mantener a los animales silvestres o domésticos fuera de las áreas de cultivo?

2.

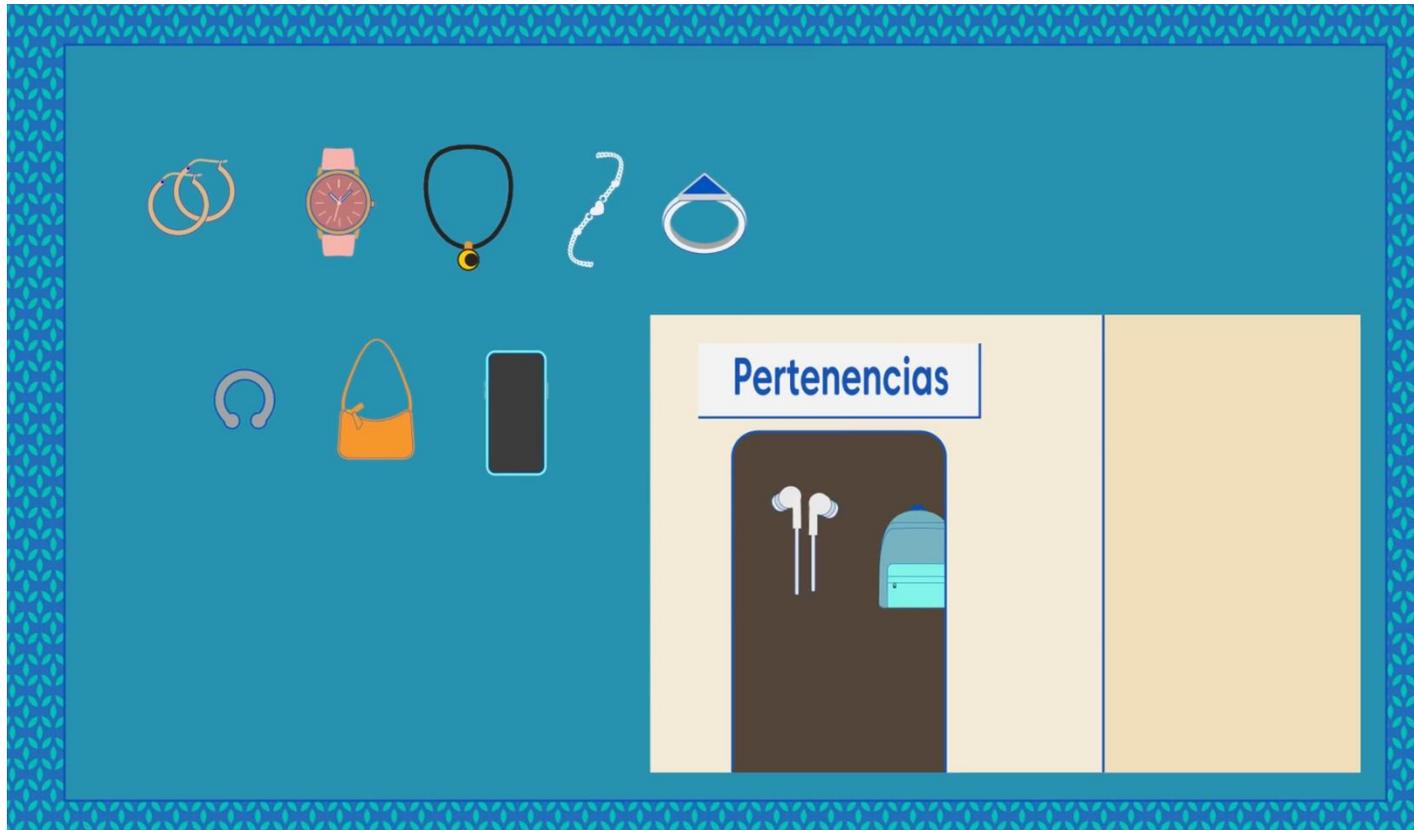
¿Cuáles son algunas evidencias comunes de presencia de animales?

3.

¿Qué tiene que hacer si observa producto visiblemente contaminado?

- Sección de preguntas abiertas al final de cada video para generar discusiones.
- Apoyar la capacitación sobre el tema.
- Identificar videos de introducción y de temas específicos por puesto de trabajo.

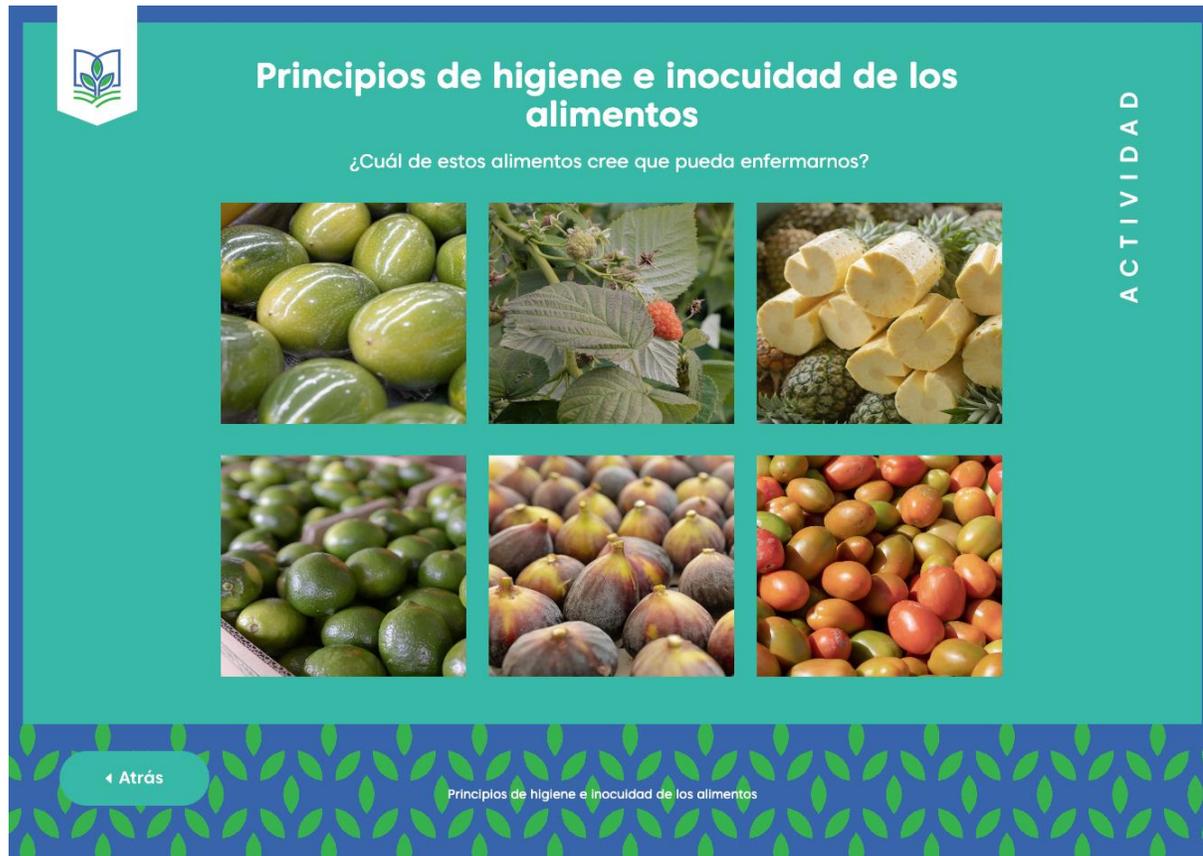
Usando los videos



- Video semanal de inocuidad en sus redes sociales (*Whats app, Facebook, etc.*).
- Use el video para llevar a cabo actividades demostrativas.

Enseñando con las Apps

Las aplicaciones interactivas pueden verse en la plataforma y en un futuro descargarse en dispositivos móviles.



 **Principios de higiene e inocuidad de los alimentos**

¿Cuál de estos alimentos cree que pueda enfermarnos?

ACTIVIDAD

← Atrás

Principios de higiene e inocuidad de los alimentos

The screenshot shows an interactive app interface. At the top left is a logo with a book and a plant. The main title is 'Principios de higiene e inocuidad de los alimentos'. Below the title is a question: '¿Cuál de estos alimentos cree que pueda enfermarnos?'. The central part of the screen features a 2x3 grid of images: green tomatoes, a plant with a red fruit, sliced yellow cheese, green limes, figs, and a pile of tomatoes. On the right side of the grid, the word 'ACTIVIDAD' is written vertically. At the bottom left, there is a button with a left arrow and the text 'Atrás'. At the bottom center, the text 'Principios de higiene e inocuidad de los alimentos' is displayed. The background of the app interface is teal with a blue border and a decorative pattern of green leaves at the bottom.

- Revisar el contenido de forma grupal y respondan las actividades, genere discusión.
- Hacer un calendario de revisión de aplicaciones.

Enseñando con las Apps

- Invite a los trabajadores a ver todas las Apps, entregue una gratificación si cumplen con el reto.
- ¿Qué otras ideas se le vienen a la mente....?



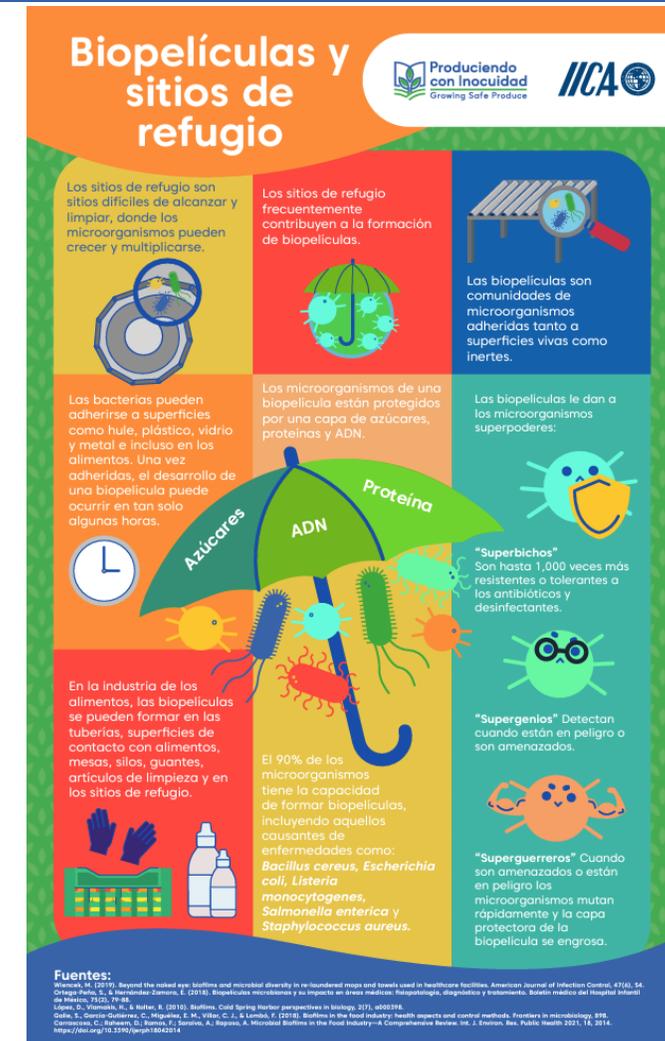
Capacitación básica en inocuidad de los alimentos

Haga clic en cada uno de los iconos y escuche la lección con atención

Aprendiendo con las infografías

Las infografías están diseñadas para comunicar conceptos difíciles de comprender de una manera sencilla y visualmente atractiva, es una **capacitación completa sobre un tema empacada en 1 sola página.**

Una imagen dice más que mil palabras.



Aprendiendo con las infografías



¿Por qué es necesario lavarme las manos si estornudo sobre ellas?

Nariz • Mocos • Estornudos

La nariz es la encargada de proteger a los pulmones, porque filtra y calienta el aire que respiramos. ¿En serio? ¡Sí!

Los mocos son los encargados de atrapar polvo, polen, bacterias y virus y evitar que lleguen a los pulmones.

Dentro de la nariz se produce aproximadamente un litro de moco diario. ¡Yiak!

Los aerosoles del estornudo acarrean microorganismos, incluyendo algunos causantes de enfermedades.

El estornudo viaja a una velocidad de hasta 160 km/h y recorre hasta 8 m. ¿Hasta dónde llegó su último estornudo?

Si experimenta síntomas como estornudos frecuentes, escurrimiento nasal o tos, avísele inmediatamente a su supervisor.

Y recuerda: la forma correcta de estornudar es en el ángulo interno del codo.

Fuentes:
Ananthaswamy, A. (2022). To understand airborne transmission of disease, follow the flow. *Archives of Disease in Childhood* 97(2), 1-2. <https://doi.org/10.1136/archdischild-2021-035111>
BBC News. (2022). *How long do germs survive on surfaces?* <https://www.bbc.com/news/health-58111111>
BBC News. (2022). *Swallowing mucus and feces: Don't do it* <https://www.bbc.com/news/health-58111111>

- Estudie y aprenda las infografías, desarrolle una capacitación completa a partir de su contenido.
- Detengase en puntos difíciles de entender y de ejemplos aplicados sobre el concepto.
- Difunda en redes sociales.

Aprendiendo con las infografías

- Implemente pausas de inocuidad durante la jornada, para revisar una infografía.
- Rete a sus trabajadores a que memoricen el contenido y lo expongan en la siguiente capacitación.



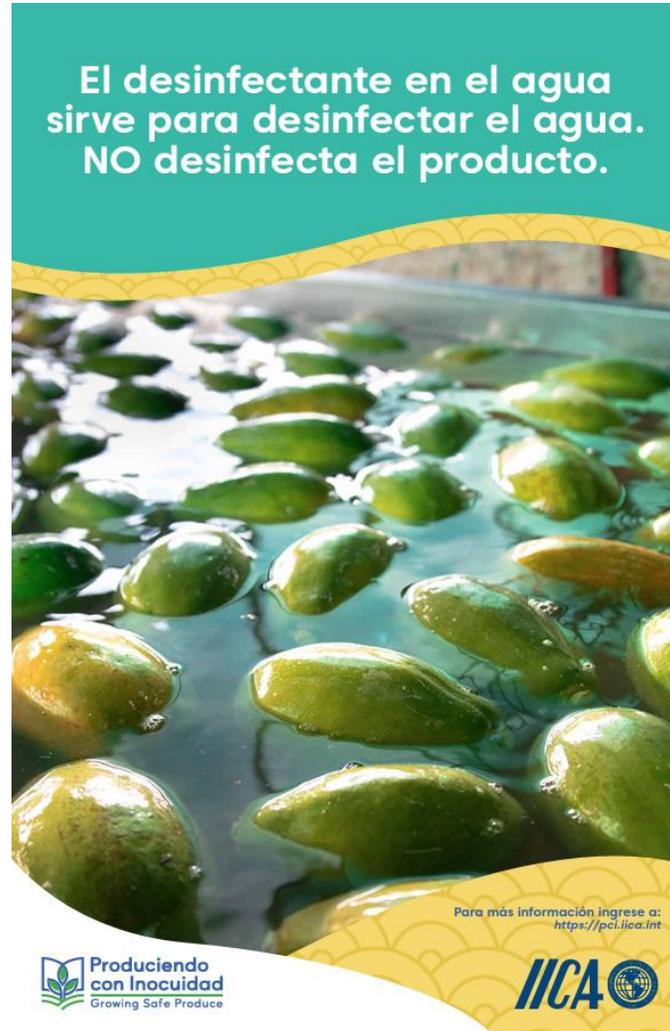
Demostrando con las Afiches/Posters

Ayudas visuales que puede colocar en las instalaciones, como **recordatorios de seguir las buenas prácticas agrícolas en todo momento.**

- Coloquelos en lugares visibles dónde la actividad que ilustra el poster se lleve a cabo.

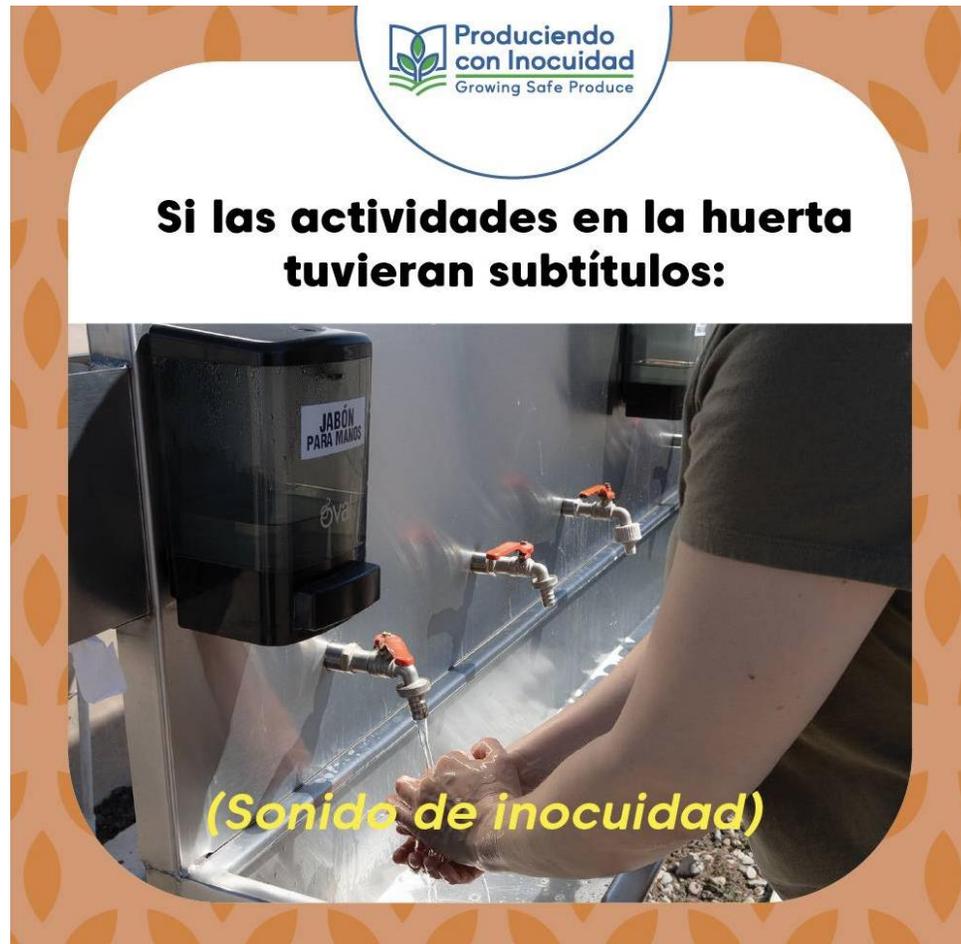


Demostrando con las Afiches/Posters



- Rotación frecuente para que las personas no se acostumbren a ellos y busquen cuál es el siguiente.
- Usarlos como apoyo para ilustrar una capacitación.

Evolucionando la cultura de inocuidad con los memes



Los memes son pensamientos o ideas sobre situaciones reales, ilustradas de manera visual por medio de una imagen, que se extienden culturalmente por medio de las redes sociales.

Estos memes estan diseñados para **fomentar una cultura de inocuidad positiva.**

Evolucionando la cultura de inocuidad con los memes

- Comparta los memes en los grupos de redes sociales de los trabajadores o de las huertas.
- Uso en capacitaciones como recursos visuales de descanso o distracción.
- Colocarlos en lugares visibles como recordatorios divertidos de lo que se debe hacer.



Conduciendo una auditoría interna con la herramienta de autoevaluación

Es una lista de verificación que podría ayudarle a revisar en dónde está su huerta con respecto a los requisitos de la Norma e identificar las áreas de oportunidad.



Detalles de la huerta

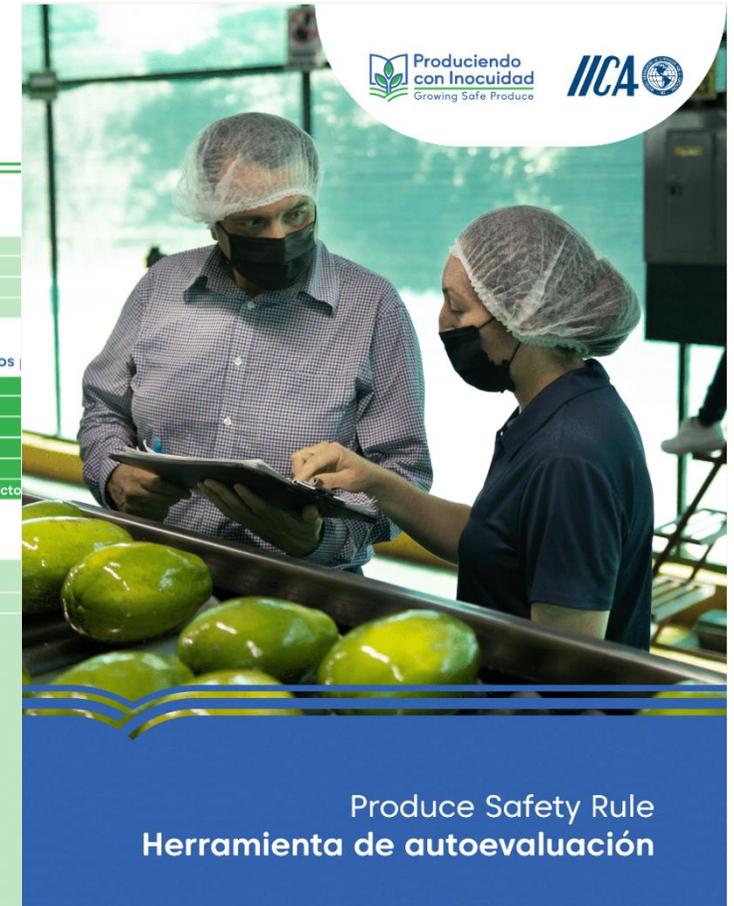
Nombre de la huerta:	
Dirección de la huerta:	
Nombre de la persona de contacto:	
E-mail de la persona de contacto:	

Detalles del sitio evaluado donde los

Nombre del productor:	
Nombre del sitio o ID:	
Ubicación del sitio:	
Producto cultivado/empleado:	
Nombre de la persona de contacto:	
E-mail o teléfono de la persona de contacto:	

Detalles de la evaluación:

Fecha y hora de la evaluación:	
Nombre del evaluador:	
Conclusiones de la evaluación:	



Conduciendo una auditoría interna con la herramienta de autoevaluación

Herramienta de autoevaluación



21 CRF parte 112, Subparte A – Disposiciones generales

En este documento se utilizó el término **huerta** para traducir la palabra "farm" según se define en §112.3 de la Norma de Inocuidad de los Productos Agroturísticos. **Entender por huerta cualquiera de los siguientes términos:** diversidad de hispanoparlantes, siempre y cuando el uso de la definición de "farm" según se define en §112.3: explotación finca, fundo, granja, hacienda, huerto, rancho, parcela, y unidad de producción.



Produce Safety Rule

Productos agrícolas frescos significa cualquier fruta o vegetal comestible de una semilla de una planta o de una planta desarrollada a partir de una flor. Un vegetal comestible (como la col o papa) o el cuerpo como champiñones blancos o el shiitake) cultivado para obtener que el vegetal significa la parte cosechable o cosechado fruta, cuerpos fructíferos carnosos, semillas, raíces, tubérculos de la flor son utilizados como alimento e incluye a las aromáticas (como la albahaca y el cilantro). Las producciones alimenticias, es decir, las frutas o semillas pequeñas y duras que portan estas frutas o semillas que se cultivan y procesan, harina, productos para hornear, cereales y aceite como frutas o semillas pequeñas y duras.

Producto agrícola sin procesar o un producto agrícola crudo, por sus siglas en inglés es cualquier alimento en su estado natural antes de su comercialización (sección 201(r) de Medicamentos y Cosméticos).

Los **productos agrícolas frescos que raramente se consumen crudos**, incluyen aquellos productos que la FDA determina después de cocinarlos. La siguiente es una lista de los productos agrícolas frescos: arándanos rojos [cranberries], betabel [sugar beets], cacahuete [peanuts], calabacín [winter squash], camotes [sweet potatoes], cerezas ácidas [sour cherries], col forrajera [collards], dill [dill (seeds and weed)], espárragos [asparagus], frijoles pintos [pinto beans], frijol grande del norte [great Northern bean], frijol rojo [kidney beans], garbanzos [chickpeas], granos de café [coffee beans], habas [lima beans], higos [figs], maíz dulce [sweet corn], menta [peppermint], nuez de la India [okra], papas [potatoes], rábano picante [horseradish], [garden beets (roots and tops)].

Algunos ejemplos de **procesamiento comercial** incluyen: procesamientos de acuerdo con los requisitos del reglamento de alimentos enlatados de baja acidez, el reglamento de alimentos acidificados y el reglamento HACCP de jugos; tratados con un proceso validado para eliminar los microorganismos formadores de esporas (como el procesamiento para hacer pasta de tomate o productos de tomate estables en el anaquel); y procesamientos como el refinado, la destilación o de otra forma, el procesamiento o manufactura de productos agrícolas frescos para su transformación en productos como el azúcar, aceite, bebidas alcohólicas, vinos, cerveza o productos similares.

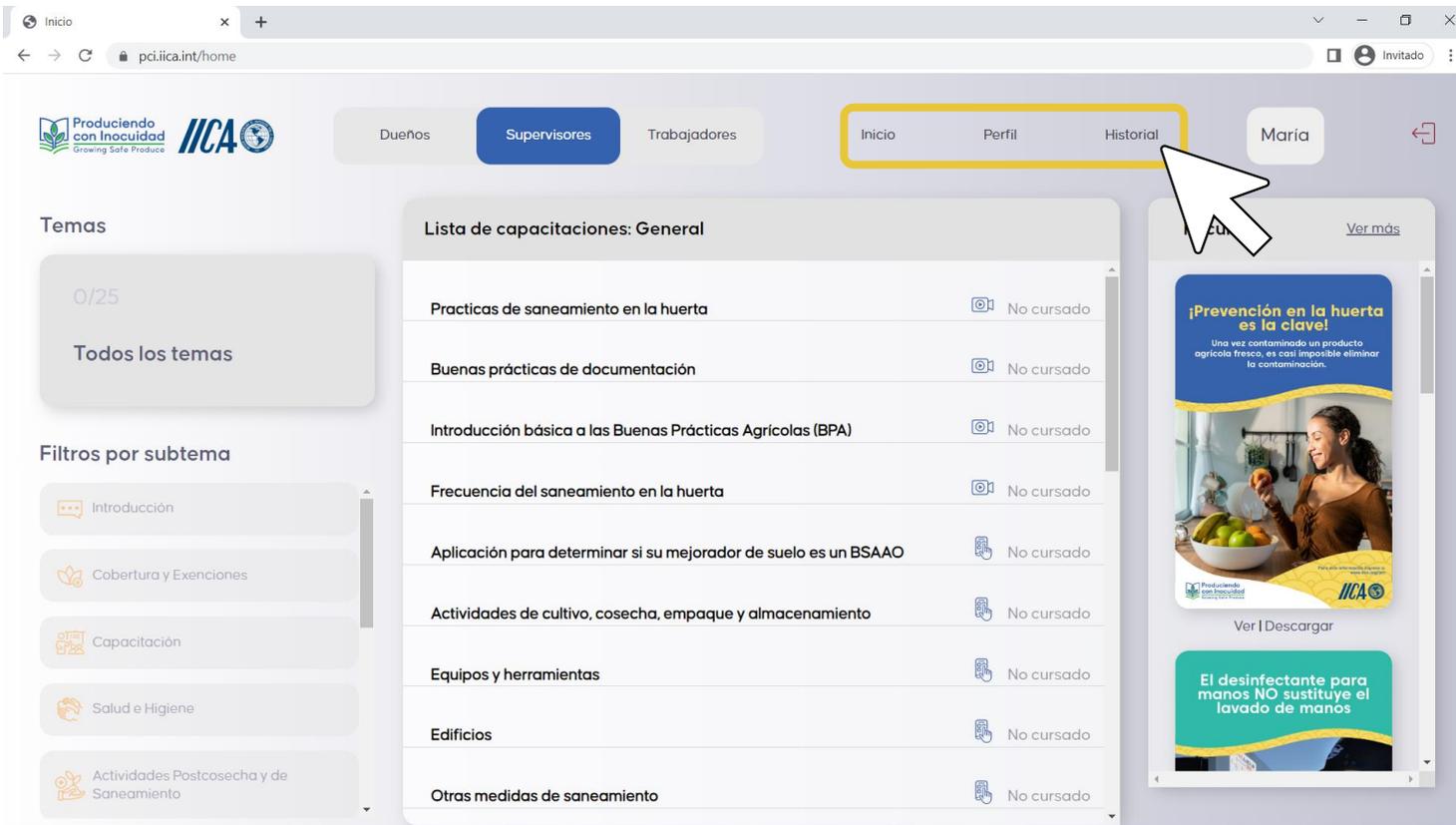
Código	Sección de la Norma	Requisito	Respuestas y comentarios
A-1		¿Su huerta cultiva, cosecha, empaca o almacena productos agrícolas frescos? Si la respuesta es NO, su huerta no está sujeta a la regulación para la inocuidad de los productos agrícolas frescos. No es necesario contestar el resto de esta herramienta de autoevaluación.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
A-2	112.1	¿El producto agrícola fresco es un "producto agrícola sin procesar"? Si la respuesta es NO, este producto agrícola fresco no está sujeto a la regulación para la inocuidad de los productos agrícolas frescos. No es necesario contestar el resto de esta herramienta de autoevaluación.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
A-3	112.2(a)(1)	¿El producto agrícola fresco es uno que la FDA identifica como un "producto raramente consumido crudo"? Si la respuesta es Sí, este producto agrícola fresco no está sujeto a la regulación para la inocuidad de los productos agrícolas frescos. No es necesario contestar el resto de esta herramienta de autoevaluación.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
A-4	112.2(a)(2)	¿El producto agrícola fresco está destinado para consumo personal o en la huerta? Si la respuesta es Sí, este producto agrícola fresco no está sujeto a la regulación para la inocuidad de los productos agrícolas frescos. No es necesario contestar el resto de esta herramienta de autoevaluación.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

Esta herramienta forma parte del programa Produciendo con Inocuidad, puede consultar videos y recursos adicionales en <https://poci.sicr.edu/>

Esta herramienta forma parte del programa Produciendo con Inocuidad, puede consultar videos y recursos adicionales en nuestra plataforma gratuita en <https://poci.sicr.edu/>

Contiene la sección de la Norma a la que se refieren las preguntas y una breve explicación de conceptos según lo define la Norma.

Historial de capacitación y constancias de finalización



Inicio | Duenos | Supervisores | Trabajadores | Inicio | Perfil | Historial | María

Temas: 0/25 Todos los temas

Filtros por subtema: Introducción, Cobertura y Exenciones, Capacitación, Salud e Higiene, Actividades Postcosecha y de Saneamiento

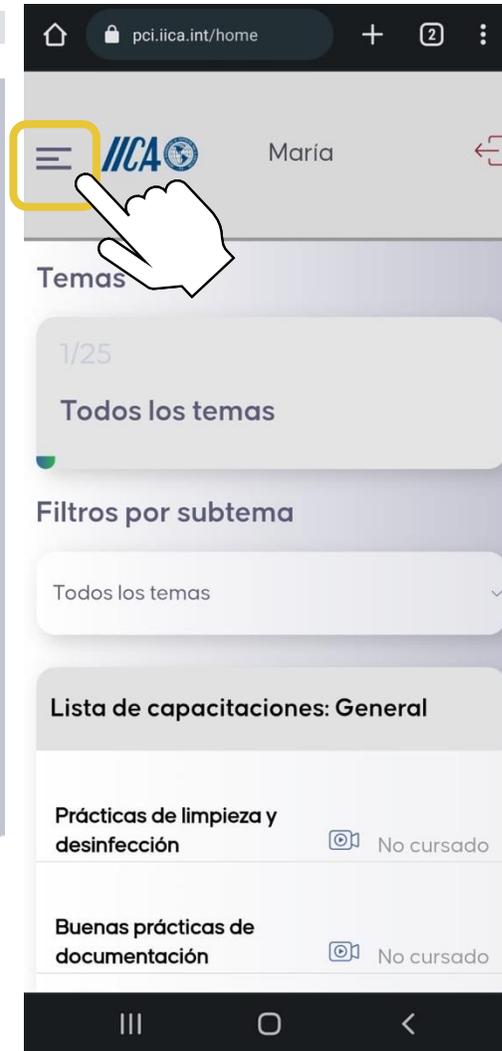
Lista de capacitaciones: General

Capacitación	Estado
Practicas de saneamiento en la huerta	No cursado
Buenas prácticas de documentación	No cursado
Introducción básica a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)	No cursado
Frecuencia del saneamiento en la huerta	No cursado
Aplicación para determinar si su mejorador de suelo es un BSAAO	No cursado
Actividades de cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento	No cursado
Equipos y herramientas	No cursado
Edificios	No cursado
Otras medidas de saneamiento	No cursado

Ver más

¡Prevención en la huerta es la clave!
Una vez contaminado un producto agrícola fresco, es casi imposible eliminar la contaminación.

El desinfectante para manos NO sustituye el lavado de manos



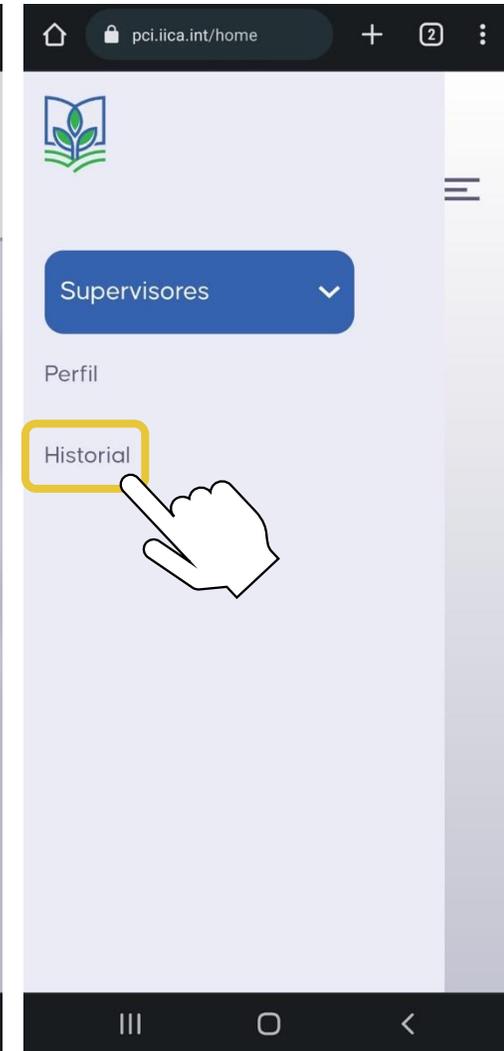
pci.iica.int/home | María

Temas: 1/25 Todos los temas

Filtros por subtema: Todos los temas

Lista de capacitaciones: General

Prácticas de limpieza y desinfección	No cursado
Buenas prácticas de documentación	No cursado



pci.iica.int/home

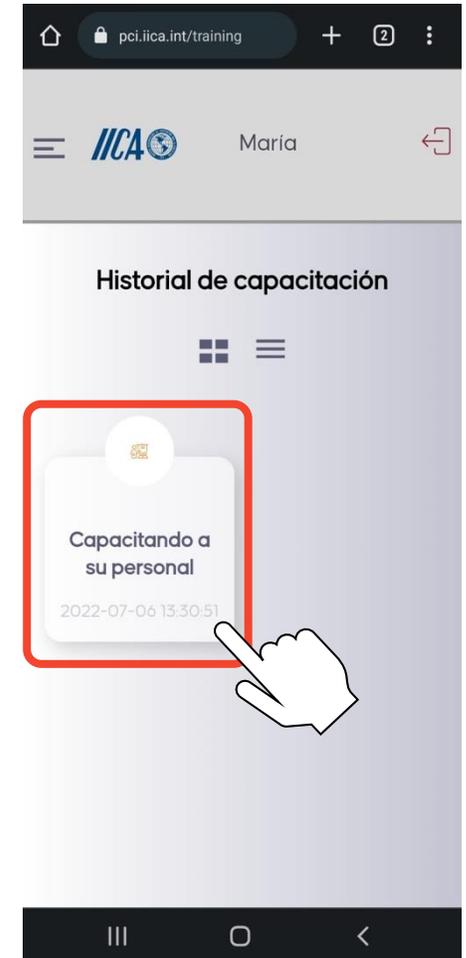
Supervisores

Perfil

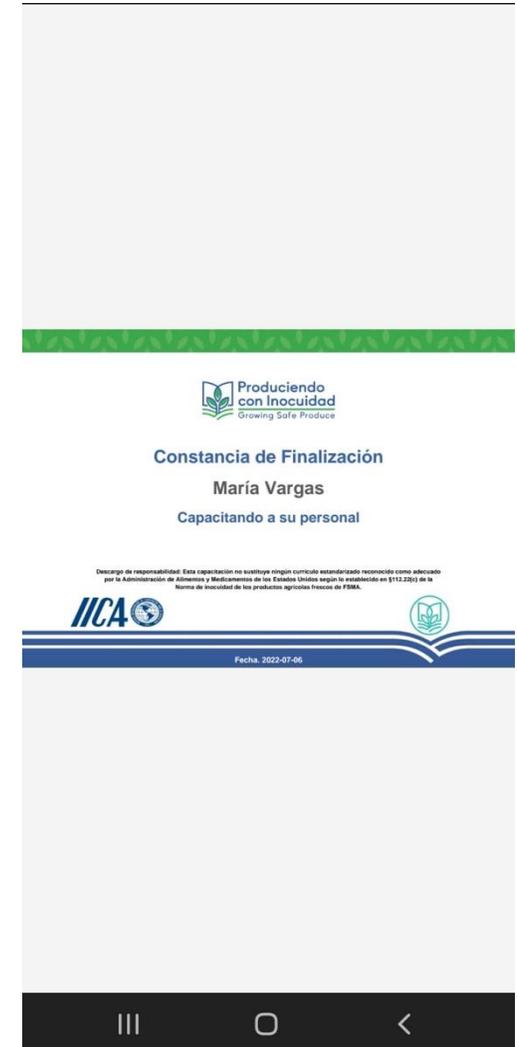
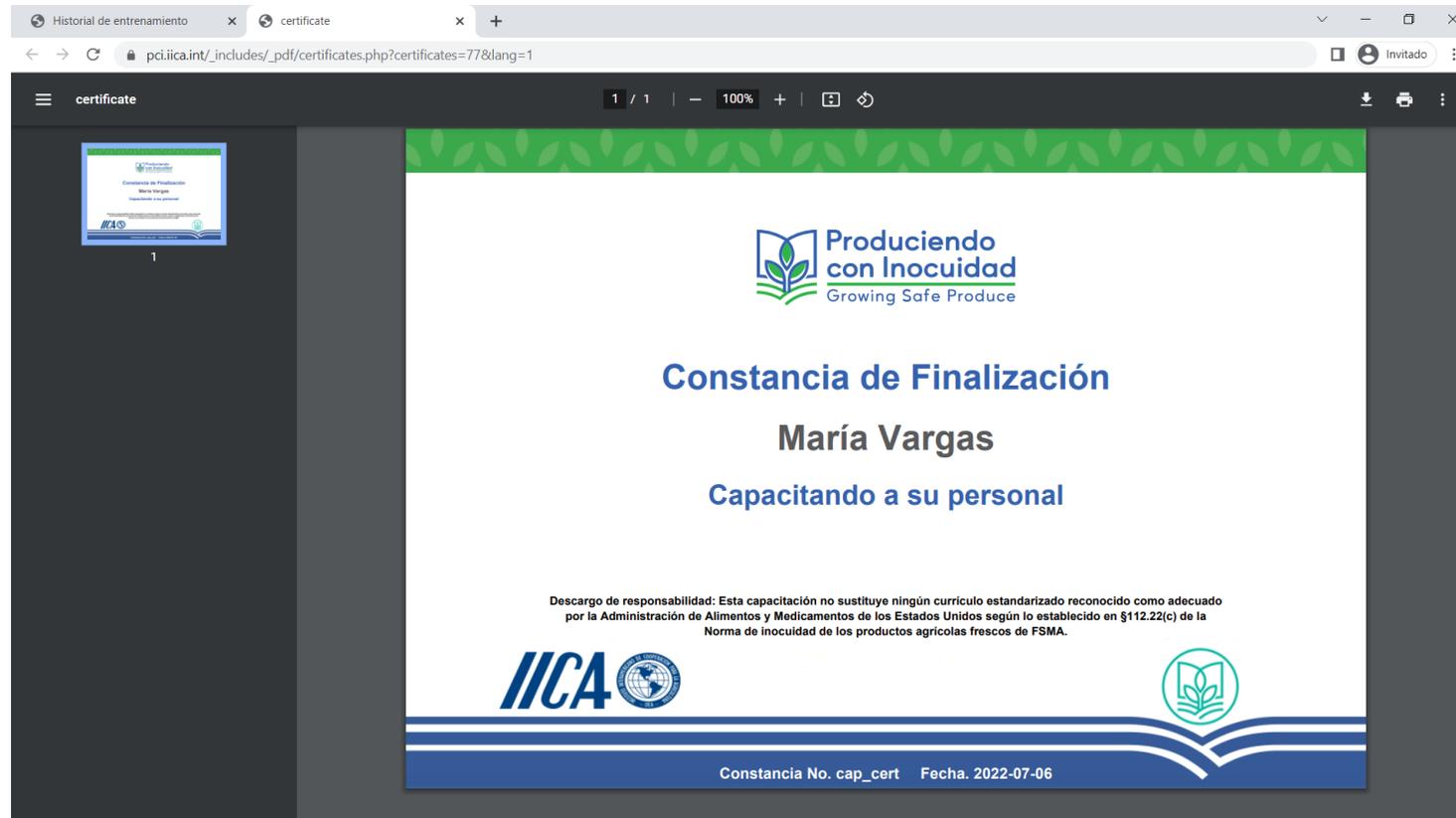
Historial

Historial de capacitación y constancias de finalización

- Una vez que haya concluido una lección podrá obtener una constancia de finalización.
- En la sección de historial de capacitación encontrará todas las lecciones que ha cursado, con el fin de llevar un seguimiento de su progreso.



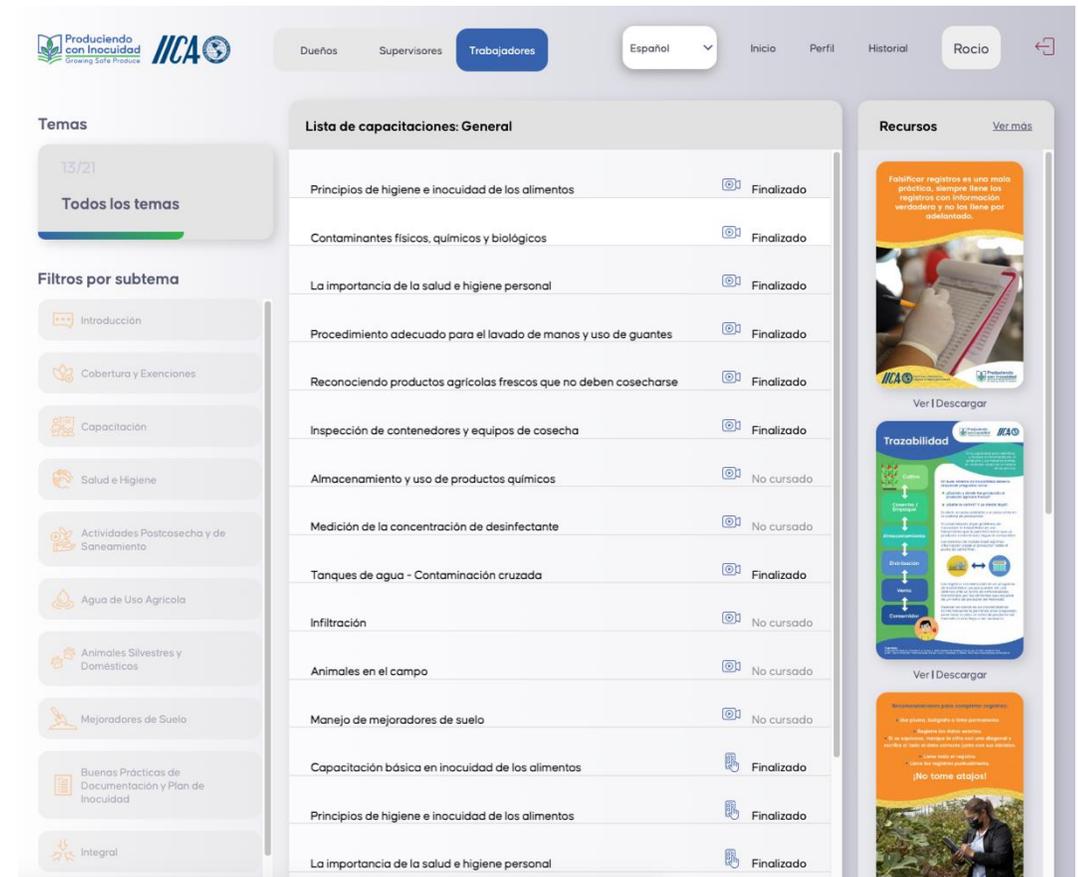
Historial de capacitación y constancias de finalización



Compromiso de los asistentes al taller regional – aprender haciendo

Use la plataforma gratuita “Produciendo con Inocuidad”, **¡es para usted!**

- Crear una cuenta e ingresar a la plataforma antes del taller regional.
- Explorar los 3 tipos de contenido que contiene la plataforma.
- Elegir su video, aplicación y/o recurso adicional favorito.



The screenshot shows the user interface of the 'Produciendo con Inocuidad' platform. At the top, there are navigation tabs for 'Dueños', 'Supervisores', and 'Trabajadores' (selected), along with a language dropdown set to 'Español' and user profile options for 'Inicio', 'Perfil', 'Historial', and 'Rocio'. The main content area is divided into three sections:

- Temas:** A sidebar on the left shows 'Todos los temas' (13/21) and a list of sub-topics including 'Introducción', 'Cobertura y Exenciones', 'Capacitación', 'Salud e Higiene', 'Actividades Postcosecha y de Saneamiento', 'Agua de Uso Agrícola', 'Animales Silvestres y Domésticos', 'Mejoradores de Suelo', 'Buenas Prácticas de Documentación y Plan de Inocuidad', and 'Integral'.
- Lista de capacitaciones: General:** A central table listing various training topics and their completion status. The table is as follows:

Temas	Estado
Principios de higiene e inocuidad de los alimentos	Finalizado
Contaminantes físicos, químicos y biológicos	Finalizado
La importancia de la salud e higiene personal	Finalizado
Procedimiento adecuado para el lavado de manos y uso de guantes	Finalizado
Reconociendo productos agrícolas frescos que no deben cosecharse	Finalizado
Inspección de contenedores y equipos de cosecha	Finalizado
Almacenamiento y uso de productos químicos	No cursado
Medición de la concentración de desinfectante	No cursado
Tanques de agua - Contaminación cruzada	Finalizado
Infiltración	No cursado
Animales en el campo	No cursado
Manejo de mejoradores de suelo	No cursado
Capacitación básica en inocuidad de los alimentos	Finalizado
Principios de higiene e inocuidad de los alimentos	Finalizado
La importancia de la salud e higiene personal	Finalizado
- Recursos:** A sidebar on the right featuring three resource cards: 'Falsificar registros es una mala práctica...', 'Trazabilidad' (with a flowchart), and 'Recomendaciones para cumplir registros... ¡No tome atajos!'.



**Produciendo
con Inocuidad**
Growing Safe Produce



Gracias !!