Hoja de trabajo del curso de Capacitación para productores de la Alianza PSA

Paul Weber, Laura Acuña-Maldonado, Beatriz Alvarez, Donna Clements, Mariana Villarreal Silva, Elizabeth A. Bihn
August 2026

Bienvenido al curso de Capacitación para productores de la Alianza PSA. Este formulario tiene como objetivo ayudarle a organizar sus ideas sobre los conceptos de inocuidad de los productos agrícolas frescos que verá durante el curso y cómo puede aplicarlos en su huerta. Esta hoja de trabajo está organizada por módulos del curso, y no se recopilará por los instructores. Es para que usted la conserve.

Antes de comenzar el curso:
Mientras tiene tiempo, antes de iniciar el curso, por favor describa qué es lo que espera aprender hoy:

A continuación, tómese un momento para elaborar un diagrama de su huerta y del recorrido que siguen las frutas y vegetales en ella, por ejemplo, desde el campo hasta el área de empaque y, posteriormente, hasta el vehículo de transporte. Esto le ayudará a identificar riesgos y a determinar en qué puntos es posible implementar prácticas para reducirlos.

Incluya en su diagrama:
- ☐ Fuentes de agua
- ☐ Sistemas de distribución de agua
- ☐ Áreas de compostaje
- ☐ Ganado
- ☐ Uso del suelo adyacente

Módulo 1: El compromiso del productor es fundamental para el éxito.

a) ¿Qué obstáculos enfrenta para implementar prácticas de inocuidad alimentaria?

b) ¿Qué recursos o información necesita para impulsar su programa de inocuidad alimentaria?

Módulo 2: Capacitar al personal y comunicar a los visitantes las prácticas de inocuidad alimentaria implementadas en la huerta son aspectos fundamentales para desarrollar una cultura de inocuidad alimentaria efectiva.

a) ¿Qué medidas podría adoptar para mejorar sus programas de capacitación con el fin de reducir los riesgos microbianos?

Para el personal:

Para los visitantes:

Módulo 3: Los mejoradores del suelo favorecen el crecimiento y desarrollo de los cultivos, pero pueden introducir riesgos microbianos en los campos y contaminar los productos agrícolas frescos.

Enumere los mejoradores de suelo que utiliza:	¿Es un mejorador biológico de suelo de origen animal (MBSOA)? (Sí/No)	Es:		
		Tratado	Sin tratamiento	No lo sé

Los MBSOA sin tratamiento probablemente representen el mayor riesgo. Para reducirlo, considere someterlos a un tratamiento, evitar la escorrentía durante el almacenamiento y aumentar el intervalo entre la aplicación y la cosecha.

b) Si utiliza MBSOA sin tratamiento, ¿cómo minimiza los riesgos microbianos?

Módulo 4: Los animales domésticos y la fauna silvestre forman parte natural del entorno agrícola, pero pueden introducir y propagar riesgos microbianos, como los patógenos.

a) Enumere formas en las que los animales domésticos o la fauna silvestre aumentan los riesgos en su huerta.

b) ¿Qué recursos o información necesita para reducir estos riesgos?

Módulo 5: El agua es un componente necesario en la producción de frutas y vegetales, pero puede propagar la contaminación microbiana.

a) Enumere los usos que da al agua de uso agrícola (agua que tiene contacto directo con la parte cosechable del cultivo durante la precosecha, la cosecha o la manipulación postcosecha). Indique cuáles corresponden a la precosecha (PR) y cuáles a la post cosecha (PO).

b) ¿De los usos identificados anteriormente, ¿cuál le preocupa más desde la perspectiva del riesgo microbiano?

c) ¿Qué prácticas podrían ayudar a reducir los riesgos microbianos asociados con el agua de uso agrícola?

Módulo 6: El saneamiento, que incluye la limpieza y la desinfección, es fundamental para prevenir la contaminación de los productos agrícolas frescos.

a) Enumere las superficies de contacto con alimentos en su huerta.

b) ¿Qué recursos o información necesita para establecer un programa de saneamiento eficaz y rentable en su huerta?

Módulo 7: La Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA no exige contar con un plan de inocuidad alimentaria de la huerta. Sin embargo, dicho plan le ayudará a mantener organizadas sus iniciativas de inocuidad alimentaria y a seguir avanzando en ellas.

a) ¿Cómo podría beneficiar a su huerta contar con un plan de inocuidad alimentaria?

b) Mencione al menos una medida que podría adoptar para mejorar la trazabilidad de sus productos agrícolas frescos en el mercado.

¡Por último! Indique tres aspectos que, a su criterio, deberían ser prioritarios para reducir los riesgos microbianos en su huerta o área de empaque.

1.
2.
3.