





Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos para la industria del mango

Guía del instructor para el rotafolio

El kit de capacitación en inocuidad de los alimentos para la industria del mango en forma de rotafolio ayuda a las huertas/empacadoras/bodegas de mango a proporcionar una capacitación uniforme en inocuidad de los alimentos. Todo esto para el beneficio de la industria de los mangos y los consumidores. El rotafolio está diseñado para ofrecer una capacitación en inocuidad de los alimentos según lo dispuesto en los lineamientos del programa de buenas prácticas agrícolas armonizadas de United Fresh y algunos otros lineamientos de inocuidad de los alimentos utilizados en la industria.

El kit de capacitación consta de cuatro lecciones diseñadas para proporcionar a los trabajadores de la industria de los mangos los conocimientos y habilidades que necesitan para seguir las reglas de inocuidad de los alimentos en el trabajo.

Las lecciones son:

-  El ABC de la inocuidad de los mangos
-  Prácticas de higiene personal
-  Lavado de manos
-  La contaminación cruzada

El programa desarrollado para las empacadoras y bodegas importadoras incluye un par de diapositivas adicionales con información sobre defensa de los mangos.

Todas las lecciones son independientes una de la otra, de modo que cada una puede presentarse por separado como capacitación de refresco o todas juntas en una sola sesión. Sin embargo, todos los empleados deben ser capacitados de acuerdo al plan de inocuidad alimentaria específico de su empresa.

Audiencia

Las lecciones están dirigidas a los empleados que manejan los mangos antes, durante o después de la cosecha y aunque los cosechadores/empleados de la empacadora/bodega son la principal audiencia a la que está dirigido este programa, otras personas que tienen contacto con los mangos, tales como los aplicadores de productos químicos, regadores, los operadores de carga y conductores de camiones/tractores, también deben recibir la capacitación en inocuidad de los alimentos que sea necesaria para el cumplimiento con los lineamientos del programa de buenas prácticas agrícolas o de inocuidad de su empresa.

Cómo utilizar el kit de capacitación en inocuidad de los alimentos

La capacitación fue desarrollada apoyándose en ilustraciones y ayudas visuales para transmitir mensajes sencillos pero muy importantes. Para usar el kit de capacitación, coloque el bastidor o rotafolio sobre una mesa de modo que todos los participantes puedan ver las ilustraciones.

Cada página contiene una ilustración que corresponde al texto de la siguiente página, el instructor leerá este texto a los participantes para explicar el material que están viendo en ese momento. Después de leer el texto, es necesario dar vuelta a la página y continuar con la explicación de la siguiente ilustración y el texto correspondiente. No es necesario que el instructor memorice todo el texto, sin embargo, para que la sesión de capacitación sea más efectiva, se recomienda que se familiarice con la lección que está enseñando y la entienda completamente.

Políticas de la finca

Antes de iniciar la capacitación, revise cuidadosamente y familiarícese con las políticas de inocuidad de los alimentos de la compañía y asegúrese de que lo que enseña es consistente con estas reglas. Por ejemplo, algunas empresas podrían requerir algún tipo específico de sujetador de cabello o requerir ciertas prácticas específicas para el manejo de los mangos.

Documentación de la capacitación en inocuidad de los alimentos

Si la capacitación no se documentó, nunca sucedió. Para presentar alguna evidencia de que todos y cada uno de los empleados en la huerta/empacadora/bodega recibieron capacitación, el instructor debe crear y mantener una lista de asistencia con el nombre del tema que se expuso y la fecha de la capacitación.

Todos los participantes deben firmar la lista de asistencia y ésta deberá conservarse junto con los otros documentos requeridos para la auditoría. Dependiendo de la complejidad de su plan de inocuidad alimentaria la lista de asistencia podría ser tan simple como una hoja con los nombres de los asistentes, el instructor y un breve resumen de los títulos que se discutieron en la sesión de capacitación.

Consejos para mejorar las sesiones de capacitación en inocuidad de los alimentos

Preparación y tamaño de la clase

Las cuatro lecciones incluidas en el rotafolio pueden presentarse por separado o todas juntas en una sola sesión. La duración de las lecciones varía y se encuentra en el rango de 10 a 20 minutos, el programa completo tiene una duración de aproximadamente 45 minutos. No capacite a más de 15 empleados a la vez ya que es importante que cada participante pueda ver las ilustraciones contenidas en el rotafolio.

El programa de capacitación está diseñado para ser usado en la huerta/empacadora/bodega. Sea creativo y encuentre un lugar en la huerta/empacadora/bodega que sea el adecuado para presentar las lecciones. Considere distintas áreas como el comedor de los empleados, una bodega, el taller o incluso alguna sombra bajo un árbol. Lo importante es no tener ninguna distracción para así captar toda la atención de los participantes. Asegúrese de que el lugar que elija para llevar a cabo la capacitación es lo suficientemente tranquilo para que se pueda escuchar claramente y que las discusiones se puedan llevar a cabo sin distracciones. No hay nada peor para poder mantener un buen ambiente de aprendizaje que tener un instructor gritando para poder ser escuchado por encima de un ruido producido por algún equipo o tractor. Si hay demasiado ruido en el lugar, definitivamente éste no es el lugar adecuado para llevar a cabo la capacitación. No apresure la sesión de capacitación, hable despacio y de manera clara mientras dirige su mirada a la audiencia. Capte y atraiga la atención de la audiencia pidiéndoles ejemplos de situaciones que suceden en la huerta/empacadora/bodega y que están relacionadas con el tema.

Trate de involucrar a los participantes preguntándoles si tienen alguna pregunta o comentario y si es necesario, explique nuevamente cualquier punto del material que no haya quedado claro.

Demstración del procedimiento de lavado de manos

La tercera lección enseña el procedimiento para lavarse las manos adecuadamente. Esta lección podría ser una de las partes más importantes del programa de capacitación. Al final de la lección sobre el lavado de manos, es recomendable que cada participante repase los cinco pasos del lavado de manos en una estación de lavado de manos. Por lo tanto, trate de seleccionar un lugar de capacitación que esté cerca de una estación de lavado de manos o de un baño equipado con lavamanos. Antes de iniciar la capacitación, asegúrese de que la estación de lavado de manos tiene agua, jabón, toallas desechables de papel y un contenedor de basura.

Para realizar una demostración de lavado de manos, pida a un voluntario que vaya al lavabo. Asegúrese de que él/ella lleve a cabo los pasos para el lavado adecuado de las manos, especialmente el paso donde es necesario tallárselas durante 10 a 15 segundos. Pídale al resto del grupo que evalúe el lavado de manos del voluntario(a). Cuando el primer voluntario haya terminado, demuéstreles a todos los participantes el procedimiento correcto de lavado de manos, después, pídale al resto del grupo que realice el mismo procedimiento. Asegúrese de que cada persona sigue el procedimiento correcto de lavado de manos.

Seguimiento de la capacitación y aplicación de las reglas por los supervisores

El compromiso de la gerencia o los dueños de la huerta/empacadora/bodega es clave para el éxito de cualquier programa de inocuidad de los alimentos. La sola adquisición de conocimientos por parte de los empleados no siempre resulta en cambios positivos en el comportamiento de los empleados. Los empleados pueden aprender que lavarse las manos frecuentemente es necesario para mantener los alimentos inocuos, sin embargo esto no significa que ellos se lavarán las manos con mayor frecuencia. Para que el lavado de manos y otras prácticas de higiene puedan convertirse en hábitos, es esencial que los supervisores o capataces de la huerta/empacadora/bodega vigilen y apliquen las reglas en la huerta/empacadora/bodega. Se recomienda que los encargados de la huerta/empacadora/bodega elijan un tema de inocuidad de los alimentos diferente cada semana y le den seguimiento para reforzar el contenido de las lecciones.

El apoyo de la gerencia o los dueños de la huerta/empacadora/bodega sobre la importancia de los supervisores en las actividades de seguimiento de las reglas contribuirá al éxito del programa de inocuidad de los alimentos de su huerta/empacadora/bodega.

Es de hacer notar que todas las situaciones incorrectas que se incluyen en las fotografías de este programa fueron actuadas.

Agradecimientos

Preparado por:
Dr. Sergio Nieto-Montenegro y José Luis Almanza Rubio.
Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC. www.foodsafetysolutions.com



Se extiende un agradecimiento a las siguientes empresas y organizaciones por permitirnos tomar fotografías en sus instalaciones y ayudar en la revisión del contenido: Agrícola Luque S.A. de C.V., Amazon Produce Network, LLC, APÉM, EMEX A.C., Frutas y Legumbres de la Costa Sur de Jalisco, S.A. de C.V., Naturafut Bautista, S.P.R. de R.L. de C.V., Productos Agrícolas Amex, S. de R.L. de C.V., PROMANGO, Rodeva, S.P.R. de R.L. y Sociedad de Productores Agropecuarios del Valle de Tomatlan, S.P.R. de R.L.

Agradecemos por su contribución en la fotografía, traducción, edición, diseño gráfico y formado del programa a Luisa Ortega y Edwin Carrillo.

Copyright© 2014 por National Mango Board y Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC.

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este documento puede ser reproducida o distribuida sin permiso.

National Mango Board, P.O. BOX 140903, Orlando, FL 32803

Food Safety Consulting & Training Solutions LLC, 2300 George Dieter Drive, El Paso, TX 79936

producing safe
mangos

