

# HOJA DE ASISTENCIA TÉCNICA DE LA FDA

Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos (21 CFR 112)

---

## CAPACITACION REQUERIDA PARA UNA HUERTA<sup>1</sup> CUBIERTA

---

### Mi huerta está cubierta por la Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos, ¿quién tiene que recibir capacitación?

El personal de una huerta cubierta tiene que recibir capacitación si:

- manipulan (tocan) los productos cubiertos o las superficies en contacto con los alimentos durante las actividades cubiertas; o
- supervisan la realización de tales actividades.

### ¿Cuándo es requerida la capacitación del personal de la huerta?

La capacitación para el personal de la huerta tiene que ocurrir:

- Antes de que el personal comience con tareas que involucren el manejo de productos agrícolas frescos cubiertos o superficies en contacto con los alimentos, independientemente de cuándo se contraten;
- Periódicamente a partir de su contratación, al menos una vez al año; y
- Según sea necesario y apropiado en base a observaciones o información que indique que el personal no cumple con los estándares establecidos por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés) en las subpartes desde la C hasta la O de la Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos.

### ¿Qué capacitación tiene que proporcionarse al personal de la huerta?

La capacitación para el personal de la huerta tiene que incluir, como mínimo, todo lo siguiente:

- Principios de higiene alimentaria e inocuidad alimentaria;
- La importancia de la salud y la higiene personal para todo el personal y los visitantes, incluyendo el reconocimiento de los síntomas de una condición de salud que es razonable que provoque la contaminación de productos agrícolas frescos cubiertos o superficies en contacto con los alimentos con microorganismos de importancia para la salud pública; y
- Los estándares establecidos por la FDA en las subpartes desde la C hasta la O de la Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos que son aplicables a las responsabilidades laborales del empleado.

Las personas que realizan actividades de cosecha de productos agrícolas frescos cubiertos también tienen que recibir capacitación que incluya todo lo siguiente:

- Reconocer los productos agrícolas frescos cubiertos que no tienen que ser cosechados, incluyendo los productos agrícolas frescos cubiertos que pueden estar contaminados con peligros conocidos o razonablemente previsibles (por ejemplo, heces fecales);
- Inspeccionar los recipientes y el equipo de la cosecha para garantizar que estén funcionando correctamente, limpios y mantenidos de manera que no se conviertan en una fuente de contaminación de productos agrícolas frescos cubiertos con peligros conocidos o razonablemente previsibles; y
- Corregir problemas de los contenedores o equipos de cosecha o informar tales problemas al supervisor (u otra parte responsable), según corresponda a las responsabilidades laborales de la persona.

### ¿Qué capacitación adicional en inocuidad alimentaria se requiere para el supervisor o la parte responsable?

La § 112.22 (c) de la Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos requiere que al menos un supervisor o una parte responsable por una huerta cubierta tiene que haber completado con éxito una capacitación en inocuidad de los alimentos, al menos equivalente a la recibida en el currículo estandarizado reconocido como adecuado por la FDA. El plan de estudios estandarizado actual fue desarrollado por la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (Produce Safety Alliance en inglés), en colaboración con la FDA y el USDA.

---

<sup>1</sup> En esta hoja de asistencia técnica, el término huerta se intercambia con los términos explotación agrícola, finca, rancho, granja o fundo.

### ¿Dónde puede el supervisor o la parte responsable obtener la capacitación requerida?

Una forma de que el supervisor o la parte responsable pueden cumplir con el requisito de la § 112.22 (c) es tomando la Capacitación para Productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSA por sus siglas en inglés). Esta capacitación cubre temas fundamentales de inocuidad alimentaria en relación a los productos agrícolas frescos y los requisitos de la Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos, incluyendo una introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos, la salud e higiene de los trabajadores, capacitación, animales silvestres y domesticados, el uso de la tierra, el agua de uso agrícola, el manejo de los productos agrícolas frescos, y el saneamiento. Se puede acceder a la información para capacitaciones en su área a través de <https://producesafetyalliance.cornell.edu/> o puede comunicarse con el Departamento de Agricultura de su estado para obtener más información sobre las capacitaciones en su área.

### ¿Tienen que tomar los supervisor o la parte responsable la Capacitación de Productores del PSA para satisfacer el requisito de capacitación en la § 112.22 (c)?

No. Los supervisores o la parte responsable pueden usar otros programas de capacitación siempre que la capacitación sea equivalente al plan de estudios estandarizado.

### ¿Necesitan tener el personal de la huerta, o los supervisores, o la parte responsable, un certificado para demostrar que asistieron a la capacitación requerida?

No. La FDA ve el valor de recibir un "certificado de capacitación" o un "certificado de inocuidad alimentaria" que documenta la capacitación que ha recibido el personal de la huerta (incluyendo los supervisores o las partes responsables). Sin embargo, la Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos no requiere certificados para documentar la capacitación.

### ¿Qué registros de capacitación del personal se tienen que mantener la huerta?

La huerta tiene que establecer y mantener registros de capacitación que documenten la capacitación requerida del personal. Estos registros tienen que incluir, como mínimo la fecha de la capacitación, los temas tratados durante la capacitación, y la(s) persona(s) entrenada(s).

Los registros de capacitación tienen que establecerse y mantenerse de acuerdo con la subparte O.

### ¿Puede un productor confiar en su expedidor o en un asesor de la huerta para cumplir con el requisito de la § 112.22 (c)?

Al menos un supervisor o una parte responsable de su huerta tiene que haber completado satisfactoriamente la capacitación sobre inocuidad de los alimentos al menos equivalente a la recibida en el currículo estandarizado reconocido como adecuado por la FDA. La norma no aborda los tipos específicos de relaciones entre el productor y el individuo que tendría que haber realizado la capacitación especificada en la [§ 112.22 \(c\)](#). Sin embargo, observamos que el propósito de capacitar a un supervisor u otra parte responsable es que esa persona pueda ayudar a capacitar a otros empleados, reconocer las condiciones que podrían conducir a la contaminación de los productos agrícolas frescos cubiertos y tomar medidas para corregirlas (ver [78 FR 3504](#) al 3555-6 (16 de enero de 2013)).

### Mi huerta es elegible para la exención calificada, y yo soy la parte responsable. ¿Qué capacitación se requiere para mi huerta?

Las huertas que son elegibles para la exención calificada en la § 112.5 tienen que cumplir con todos los requisitos identificados en las §§ 112.6 y 112.7. Los requisitos de capacitación de la norma no se identifican en estas secciones. Por lo tanto, los requisitos de capacitación en la Norma de la Inocuidad para los Productos Agrícolas Frescos no son aplicables a las huertas que son elegibles para la exención calificada, siempre que la exención no haya sido retirada (ver subparte R).

Publicado el 15 de Septiembre de 2019. Para más información:

- *FSMA Final Rule on Produce Safety.*  
<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-produce-safety>
- *Produce Safety Network:*  
[ProduceSafetyNetwork@fda.hhs.gov](mailto:ProduceSafetyNetwork@fda.hhs.gov)

Have you seen our Blog? [FDA Voice](#)



The FDA, an agency within the U.S. Department of Health and Human Services, protects the public health by assuring the safety, effectiveness, and security of human and veterinary drugs, vaccines and other biological products for human use, and medical devices. The agency also is responsible for the safety and security of our nation's food supply, cosmetics, dietary supplements, and products that give off electronic radiation, and for regulating tobacco products.