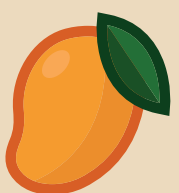


1

El ABC de la inocuidad de los mangos

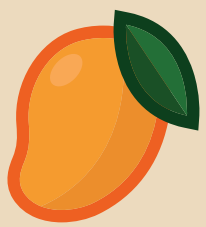


Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos para la industria del mango Huerta/Finca



Producing Safe
Mangos

Mango.org



¿Por qué estamos aquí reunidos?

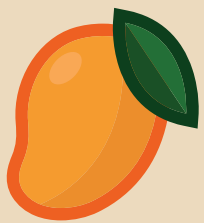


El día de hoy estamos aquí reunidos para recibir el programa de capacitación de la huerta/empacadora/ bodega. Como muchos de ustedes saben, nuestra empresa está implantando o ya tiene implantado un programa de buenas prácticas agrícolas o un programa de calidad o inocuidad según sea el caso. Cada uno de nosotros juega un papel muy importante en este programa.

Nuestros clientes y las personas que nos inspeccionan requieren que TODOS los empleados que trabajan en las áreas de producción, empaque y/o bodegas importadoras de mangos estén capacitados en el tema de inocuidad de los alimentos.

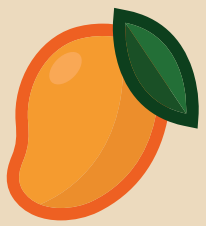
[La primer lección está diseñada para las huertas, empacadoras o bodegas importadoras. En el texto se menciona huerta/empacadora/bodega, utilice el término que corresponda a su operación.]

Notas: _____



¿Por qué estamos aquí
reunidos?





¿Qué es la inocuidad de los alimentos?



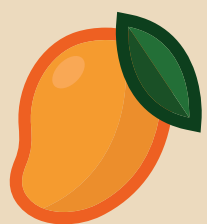
Para iniciar este curso, es necesario entender que significa “inocuidad de los alimentos”. En muchas ocasiones hemos escuchado esta palabra en nuestro trabajo.

Inocuidad significa que no hace daño y nos podríamos referir a la garantía que tienen los alimentos de no enfermar al consumidor.

Es nuestro trabajo, pero sobre todo nuestra responsabilidad producir y empacar mangos que sean seguros para el consumo.

En la capacitación que recibiremos el día de hoy nos vamos a dar cuenta de cómo los alimentos pueden contaminarse y cómo todos nosotros podemos ayudar a proteger a los mangos de la contaminación, además de ayudar a la compañía a pasar la inspección de su programa de inocuidad y calidad.

Notas: _____



¿Qué es la inocuidad de los alimentos?





Mango y platillos elaborados con mangos



¿Qué opina de estos platillos? ¿Qué alimento tienen en común?

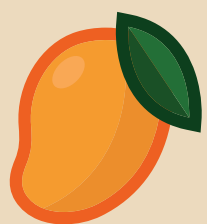
Estos alimentos lucen bien y probablemente también huelan y sepan bien.

¿Cree que alguno de estos platillos puedan enfermarnos? ¿Por qué?

Cualquier alimento, independientemente de donde fue producido, empacado o preparado, en una planta procesadora, en casa o en un restaurante, puede estar contaminado y enfermar o lesionar a las personas que lo comen. Un alimento contaminado puede saber bien, oler bien e inclusive lucir bien y aún así podría llegar a enfermarnos. Cuando nos enfermamos por consumir algún alimento contaminado se le llama enfermedad transmitida por los alimentos y es muy diferente a lo que usted siente cuando come demasiado (esta sensación se conoce como indigestión).

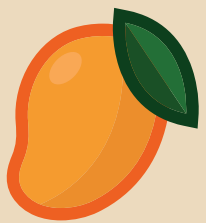
Photo © 2014 National Mango Board and used by permission of the National Mango Board. All rights reserved.

Notas: _____



Mango y platillos elaborados con mangos





Enfermedades transmitidas por los alimentos



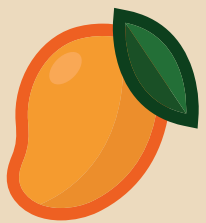
Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), son enfermedades que se producen por el consumo de agua o alimentos contaminados por diferentes tipos de microbios y representan un importante problema de salud a nivel mundial.

Los síntomas de las ETA pueden incluir diarrea, vómito o deshidratación. En algunos casos podrían llegar a ser graves y éstas pueden durar varios días e incluso podrían llegar a ser mortales.

Una parte clave de su trabajo es proteger a los mangos con los que trabaja de la contaminación, y que éstos no se conviertan en la causa de alguna enfermedad.

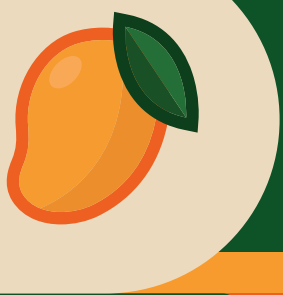
Un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos, se da cuando dos o más personas se enferman por consumir el mismo alimento contaminado.

Notas: _____



Enfermedades transmitidas por los alimentos





La cadena de suministro del mango



Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden tener consecuencias graves para una empresa productora/empacadora/bodega de mangos y todos sus empleados.

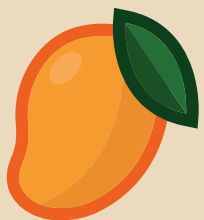
Si un mango contaminado es distribuido a diversos clientes, tiendas de autoservicio, empacadoras, distribuidores o restaurantes, la enfermedad podría ocurrir en diferentes lugares y en diferentes momentos.

Los mangos que producimos y empacamos son distribuidos y consumidos por gente en varios países del mundo incluyendo Estados Unidos, Canadá, Europa y el mercado local de cada país productor.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden tener consecuencias graves para una empresa productora de alimentos y sus empleados.

Veamos un caso real donde se enfermaron e incluso murieron algunas personas debido al consumo de alimentos contaminados.

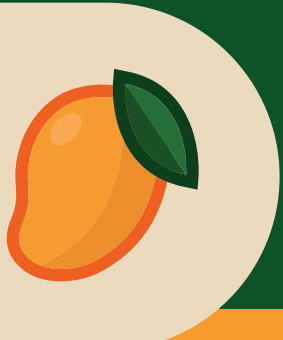
Notas: _____



La cadena de suministro del mango



Producing Safe
Mangos



La historia del 2011 del melón

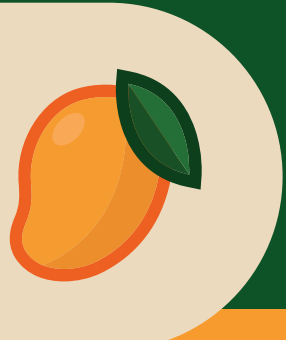


Las enfermedades transmitidas por los alimentos son un asunto serio que puede tener graves consecuencias para una huerta/ empacadora/bodega de mangos y sus empleados. Vamos a hablar de una situación real que pasó en el 2011 donde un gran número de consumidores se enfermaron al comer productos agrícolas frescos contaminados. Durante el 2011, treinta y tres personas murieron y una mujer embarazada tuvo un aborto involuntario como consecuencia de comer melones contaminados con *Listeria monocytogenes*. Los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) reportaron un total de 147 personas infectadas con este microbio causante de enfermedades en 28 estados de los Estados Unidos.

Después de algunas investigaciones la Administración de Alimentos y Fármacos (FDA, por sus siglas en inglés) anunció que la compañía Jensen Farms de Colorado había emitido un retiro de producto del mercado de sus melones Rocky Ford después de que fueron vinculados al brote de listeriosis. Estos melones habían sido los causantes del brote de enfermedades transmitidas por los alimentos. Este incidente nos alerta sobre la importancia de las prácticas de higiene y sanidad en la huerta/empacadora/bodega.

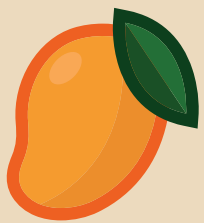
La FDA determinó que el brote enfermedades transmitidas por los alimentos pudo haber sido causado, entre otras cosas, por el uso de equipos en condiciones insalubres o no higiénicas. Este es un ejemplo de cómo asuntos pequeños o detalles tan simples hacen que las cosas salgan terriblemente mal si no se siguen los procedimientos adecuados. Siempre tengamos en mente que las cosas simples pueden significar mucho para inocuidad de los alimentos.

Notas: _____



La historia del 2011 del melón





¿Qué pasaría si....? Un brote de enfermedades es causado por mangos



Pensemos por un momento, que pasaría si en las noticias se reportará que varias personas se enfermaron por consumir mangos contaminados.

¿Creen que un problema similar, es decir un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos, podría pasar en la industria de los mangos?

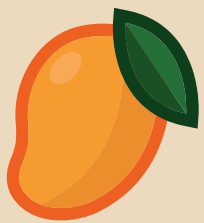
Si algo así llegara a suceder, ¿qué sucedería con esta huerta/empacadora/bodega y con su trabajo?

Si llegara a ocurrir un brote de enfermedades causado por los mangos la gente dejaría de comprarlos y comerlos.

El mercado se caería y las huertas/empacadoras/ bodegas de mangos cerrarían y muy probablemente los trabajadores de la industria del mango perderían su empleo debido a que los consumidores dejarían de comprarlos.

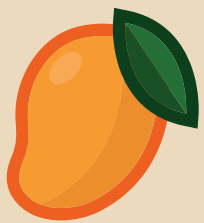
Así que aunque usted no se enferme, usted y su familia se verían directamente afectados si ocurriera una situación como ésta.

Notas: _____

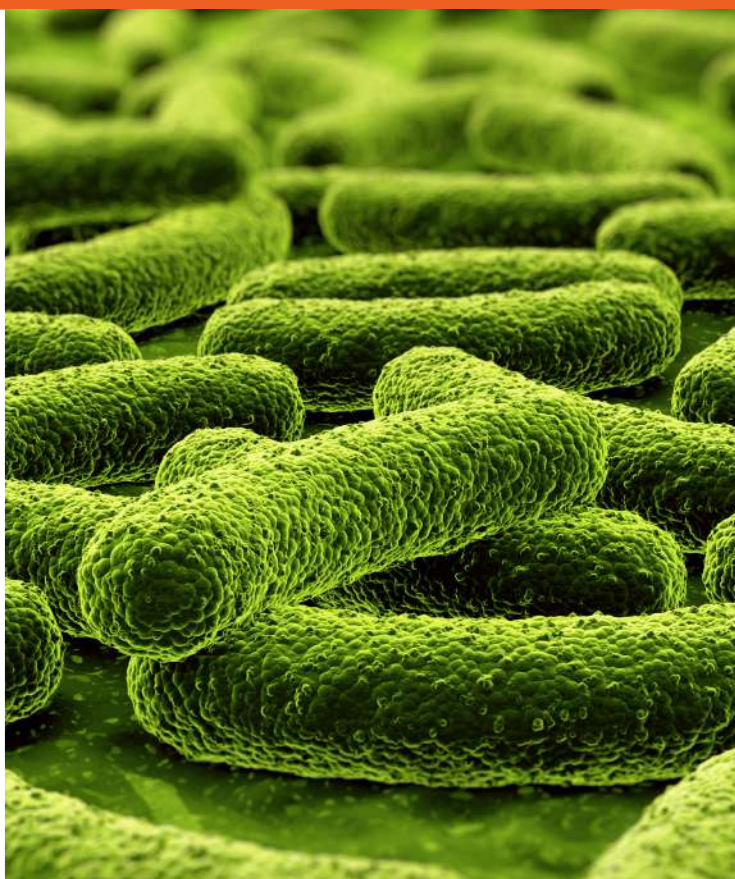


¿Qué pasaría si....? Un brote de enfermedades es causado por mangos





Los tres tipos de contaminantes



Muchas veces hemos escuchado la palabra contaminación. Veamos a que se refiere y cómo podemos prevenir que la contaminación llegue al mango con el que trabajamos. Un contaminante puede ser cualquier material u objeto añadido intencionalmente o accidentalmente durante la cosecha, empaque o distribución del mango y que puede causar alguna enfermedad o daño al consumidor.

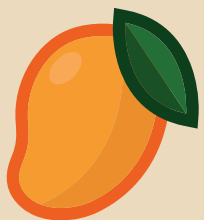
Existen tres tipos principales de contaminantes que podrían llegar a los mangos en la huerta/empacadora/bodega:

- Contaminante físico
- Contaminante químico
- Contaminante biológico

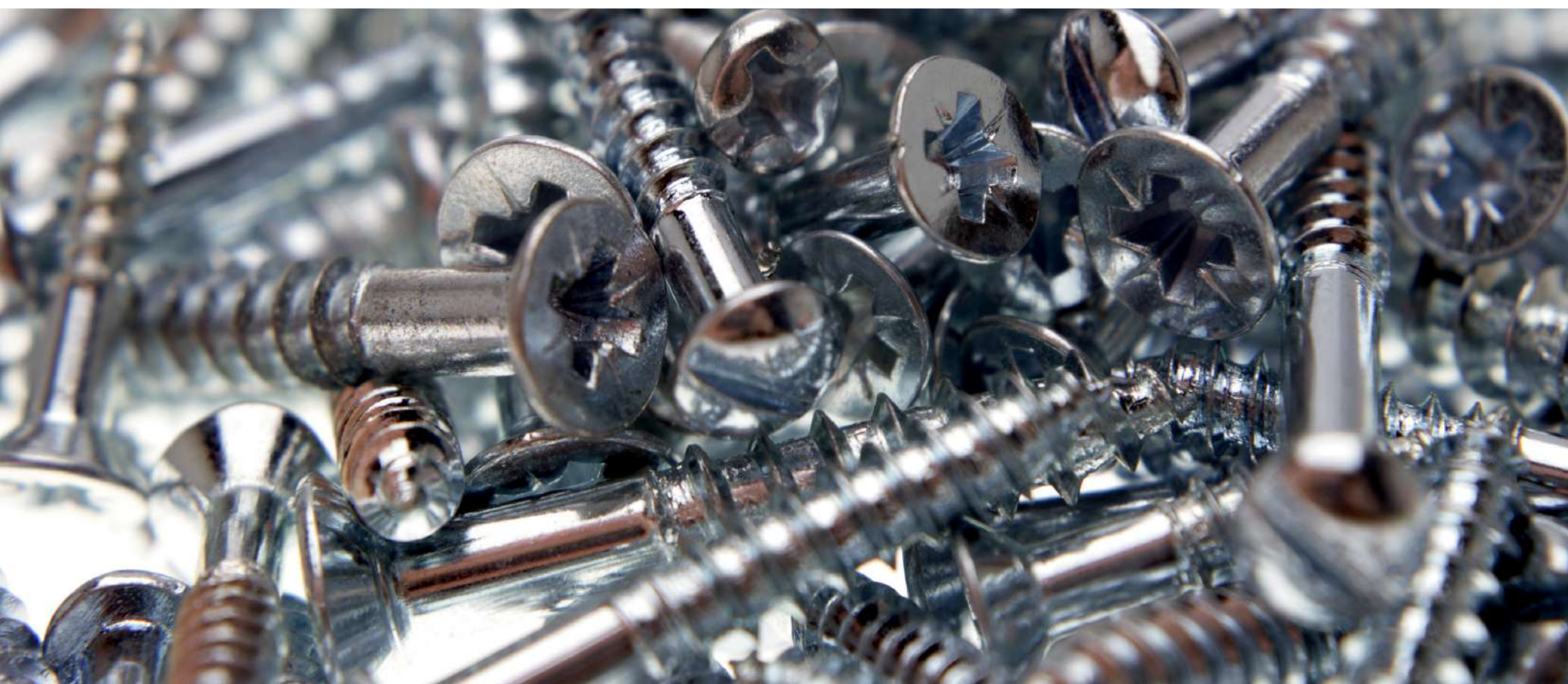
Los programas de inocuidad de los alimentos, buscan reducir el riesgo de contaminación de los productos alimenticios como el mango.

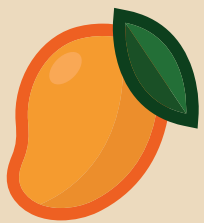
Es responsabilidad de cada trabajador prevenir que los mangos se contaminen durante la cosecha, empaque o distribución y evitar que sean una causa de alguna enfermedad transmitida por los alimentos.

Notas: _____



Los tres tipos de contaminantes





Contaminantes físicos

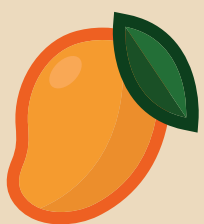


Un contaminante físico, es un material extraño duro o suave que es incorporado al mango durante su manejo, por lo general accidentalmente o por algún descuido de algún empleado. Los contaminantes físicos pueden provenir de diferentes lugares, como material de papelería utilizado en los registros, vidrio, estructuras de metal, tarimas de madera, cajas de plástico y de las malas prácticas que pueden ocurrir durante la cosecha, empaque o distribución. Algunos contaminantes físicos pueden dañar seriamente a los consumidores, ya que pueden ocasionar obstrucción de la garganta, laceraciones/cortaduras en la boca o quebradura de dientes.

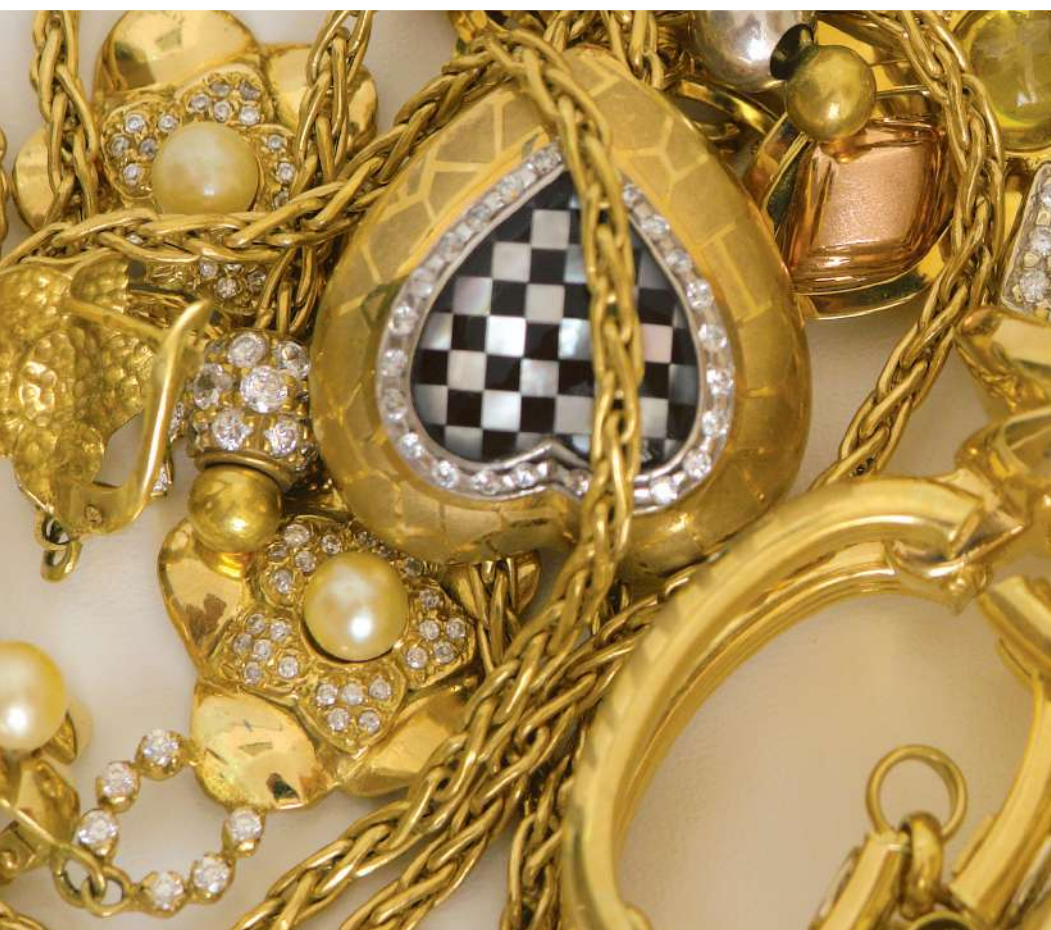
Los contaminantes físicos incluyen:

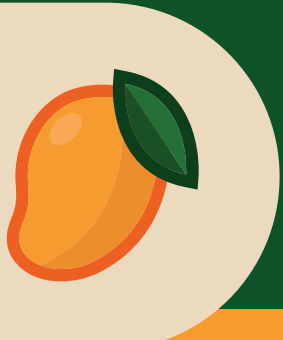
- Uñas postizas
- Cabello
- Venditas para heridas pequeñas
- Envolturas de dulces
- Clips
- Grapas
- Lápices y/o plumas
- Pedazos de hueso
- Joyería y piercings
- Tornillos y herramientas
- Pedazos de vidrio o plástico
- Pedazos de madera o astillas

Notas: _____



Contaminantes físicos





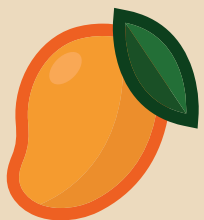
Prevención y control de contaminantes físicos



Existen algunos controles que se pueden utilizar en el área de trabajo para evitar que los contaminantes físicos lleguen a los mangos:

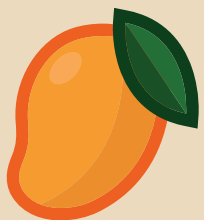
- No introducir vidrio en las huertas/empacadoras/bodega.
- Fumar y comer únicamente en el lugar asignado para ello.
- No portar ningún tipo de joya o piercing.
- Usar de manera adecuada el equipo de trabajo como las rejillas, tijeras, canastas, tarimas etc.
- No olvidar herramientas, tornillos o partes sueltas de la maquinaria.
- Reportarle a su supervisor cualquier deterioro en los utensilios o equipo de trabajo antes de que se pueda producir una contaminación.

Notas: _____



Prevención y control de contaminantes físicos





Contaminantes químicos

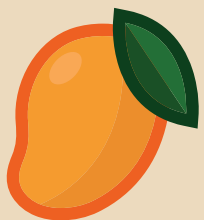


La contaminación química ocurre cuando los mangos entran en contacto con compuestos químicos peligrosos durante el crecimiento, cosecha, empaque y distribución.

Existen diferentes fuentes potenciales de contaminación química para los mangos:

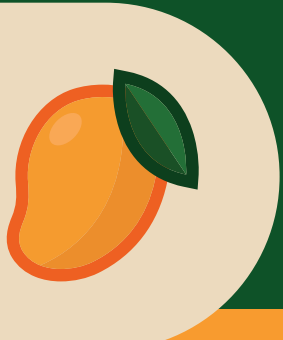
- Pesticidas o plaguicidas
- Productos químicos de limpieza y desinfección
- Desinfectantes para el agua
- Aceites y lubricantes para maquinaria.

Notas: _____



Contaminantes químicos





Prevención y control de contaminantes químicos

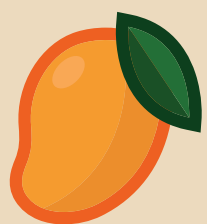


Existen algunos controles que se pueden utilizar en el área de trabajo para evitar que la contaminación química llegue a los mangos. Cuando utilice productos químicos en el trabajo, recuerde que:

- SIEMPRE debe seguir las instrucciones de uso del fabricante, emplear las dosis señaladas por el proveedor o la etiqueta del producto.
- No debe almacenarlos o aplicarlos en recipientes inadecuados.
- Reportar cualquier goteo o derrame de los equipos y máquinas.
- Debe utilizar los procedimientos de manejo correctos.
- Nunca debe utilizar jabones o desinfectantes en exceso, siempre hay que seguir las instrucciones del proveedor.
- Recuerde que siempre que maneje productos químicos debe utilizar el equipo de protección que le indique su supervisor.
- El agua que utilice para las aplicaciones de productos químicos SIEMPRE deberá provenir de una fuente confiable y tener una calidad microbiológica aceptable.

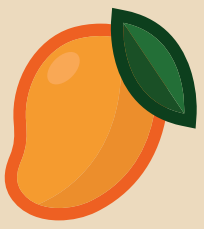
Informe inmediatamente a su supervisor si ve cualquier sustancia química que se utiliza de forma incorrecta o si alguno de estos productos no está almacenado o etiquetado adecuadamente.

Notas: _____



Prevención y control de contaminantes químicos





Contaminantes biológicos

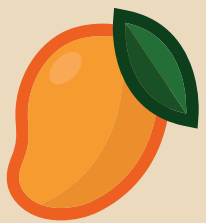


El tercer y último tipo de contaminante que puede afectar a los mangos son los contaminantes biológicos. En esta categoría se incluyen a los microorganismos o microbios.

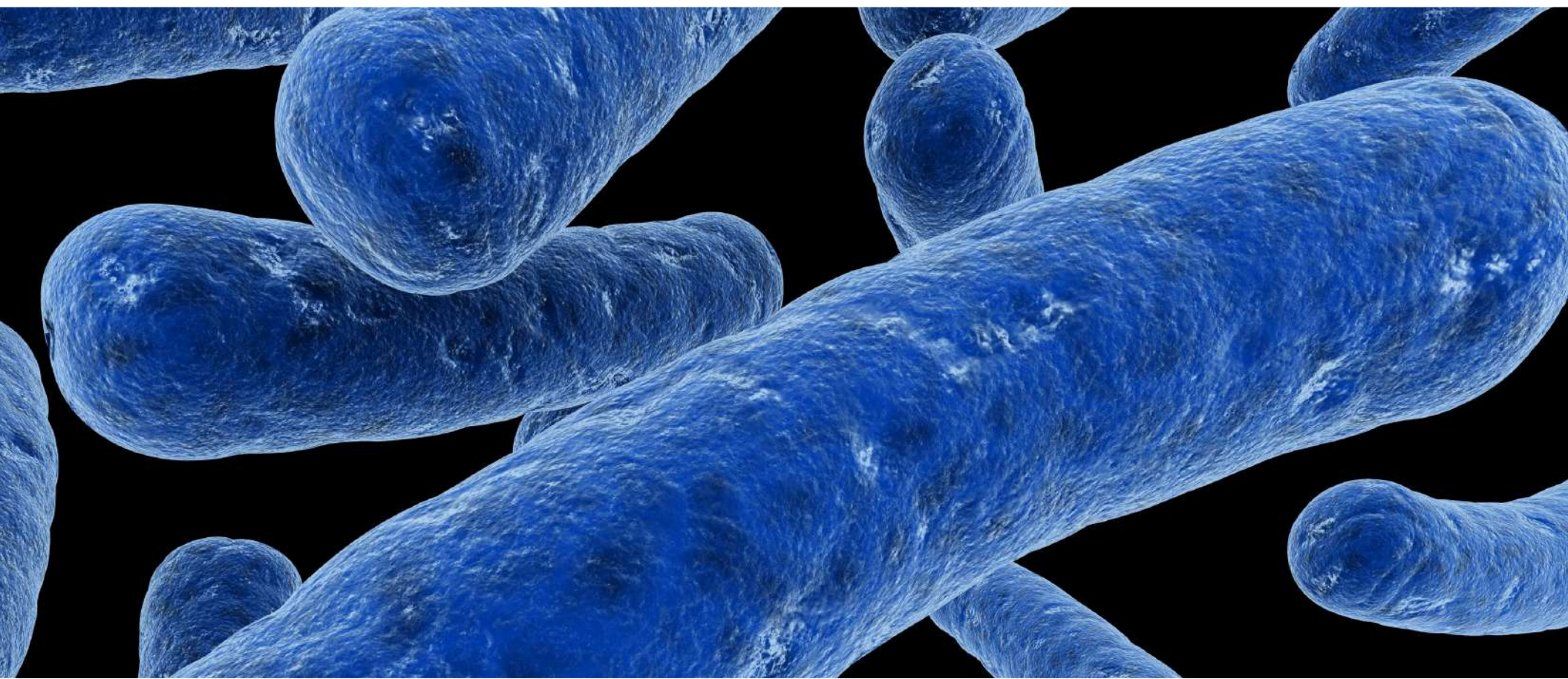
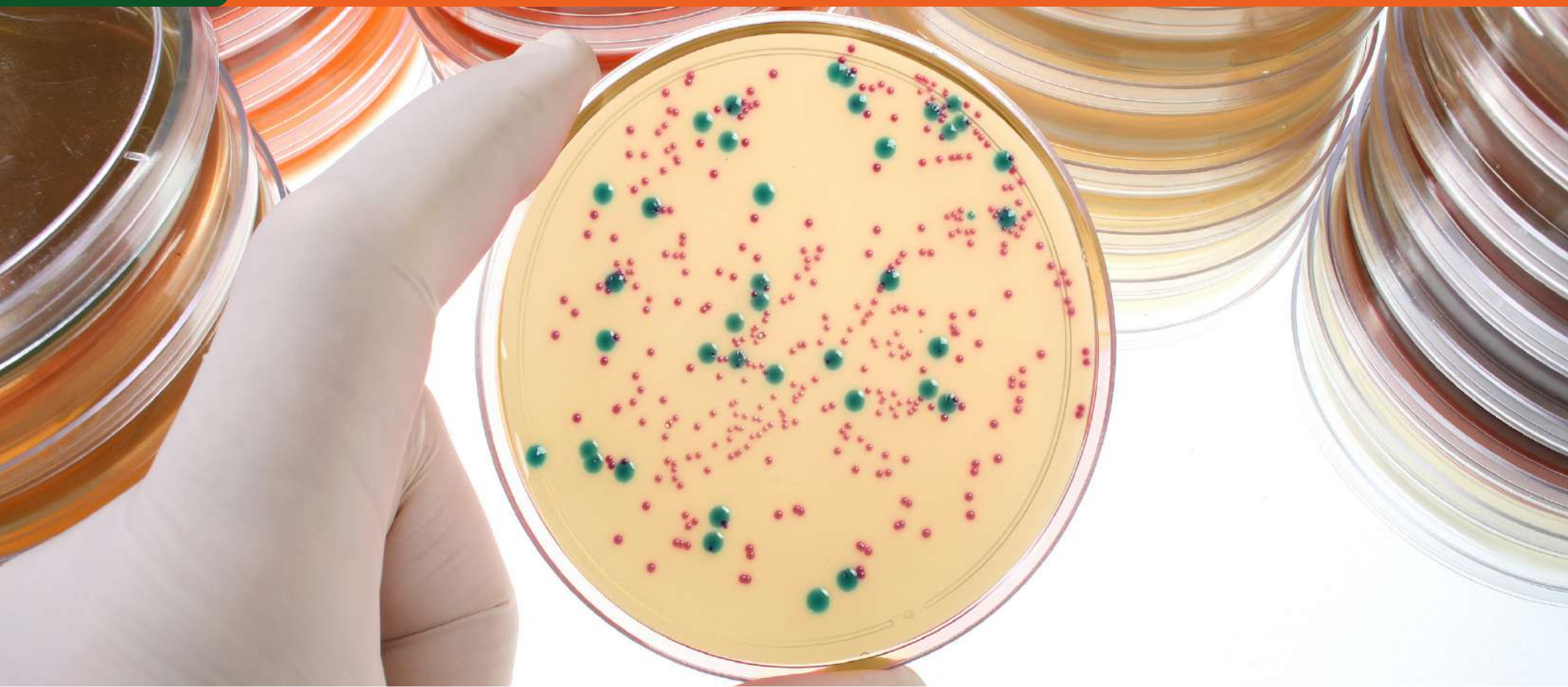
Los microbios son organismos vivos tan pequeños que no se pueden ver a simple vista, sólo podemos verlos con un microscopio. Para darle una mejor idea, si los microbios midieran 1 centímetro de largo, entonces un adulto mediría aproximadamente 17 kilómetros de altura.

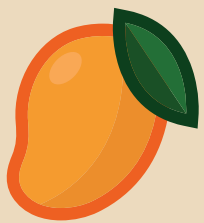
Los microbios están en todas partes, en el aire, el agua, la suciedad, el suelo, en nuestro cuerpo, en el medio ambiente e incluso en los alimentos que consumimos. Sin embargo, no todos los microbios causan enfermedades. Únicamente un grupo pequeño de microbios son los que causan las enfermedades transmitidas por los alimentos. Es necesario que evitemos que los microbios malos lleguen o caigan en los mangos.

Notas: _____



Contaminantes biológicos





Prevención y control de contaminantes biológicos

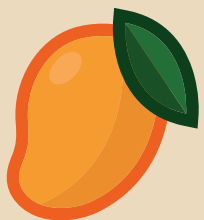


Los microbios que causan enfermedades se conocen como patógenos, pero no nos tenemos que aprender ese nombre. Solamente es necesario saber que para prevenir que este contaminante llegue a los mangos es muy importante:

- Seguir las reglas de higiene de la compañía.
- Lavarse las manos después de comer, ir al baño, tomar un descanso, antes de manejar mangos o de entrar al área de trabajo y siempre que sus manos se hayan podido haber contaminado.
- Informar al supervisor si presentamos algún tipo de enfermedad.
- Lavar y desinfectar correctamente los utensilios de trabajo.
- Mantener limpias las canastillas o rejas.
- Seguir las instrucciones del encargado de inocuidad de la compañía.

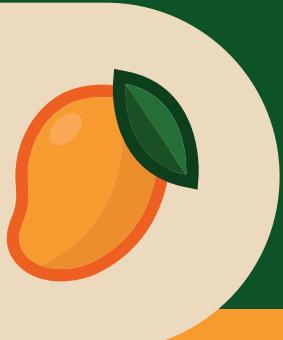
Recuerde que los programas de inocuidad ayudan a disminuir el riesgo de contaminación física, química y biológica de los mangos.

Notas: _____



Prevención y control de contaminantes biológicos





¿Cuál es nuestra responsabilidad?

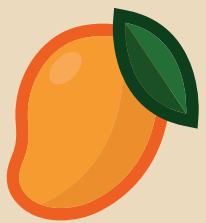


Nuestra responsabilidad es manejar los mangos de la manera más higiénica, para así evitar contaminarlos y causar enfermedades o lesiones al consumidor. Durante esta lección aprendió:

- Qué son las enfermedades transmitidas por los alimentos y el impacto que un brote de enfermedades puede tener en su trabajo, su seguridad y su ingreso familiar.
- Además también aprendió a identificar los tres tipos de contaminación para los mangos.
- A lo largo de esta capacitación aprenderá cómo evitar la contaminación de los mangos con los que trabaja siguiendo las buenas prácticas de higiene.
- Su trabajo es seguir SIEMPRE las políticas y procedimientos de inocuidad de los alimentos de su empresa para así proteger a los mangos de la contaminación. Seguir las reglas de la empresa es cuidar su trabajo.
- No se vale improvisar. Si no está seguro acerca de algo, consúltelo con su supervisor.
- Si ve alguna situación mal o anormal, debe avisarle inmediatamente a su supervisor.
- Usted juega un papel clave en la protección de los mangos con los que trabaja.

This is the end of our training on the ABCs of food safety. Are there any questions? Thank you for your participation. Please sign the attendance sheet.

Notas: _____



¿Cuál es nuestra responsabilidad?

