

DVD 1: Orientación en seguridad de los alimentos

La serie de videos del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona (AZ FSTK-DVD, por sus siglas en inglés) se desarrolló para establecer un programa uniforme de capacitación en inocuidad de los alimentos en la industria. Esta serie de videos fue diseñada para proporcionar contenido y estrategias que pueden usarse para capacitar a los empleados de las operaciones de producción y cosecha de vegetales de hoja verde. El AZ FSTK-DVD incorpora las áreas de capacitación de los empleados indicadas en los lineamientos de inocuidad alimentaria específicos para la producción y cosecha de lechuga y vegetales de hoja verde. El AZ FSTK-DVD está disponible en inglés y en español.

Objetivos

Los objetivos generales del programa son los siguientes:

1. Proporcionar material de capacitación relativo a la inocuidad e higiene de los alimentos, diseñado específicamente para los empleados de la industria de vegetales de hojas verdes.
2. Desarrollar materiales (en inglés y español) que tomen en cuenta atributos culturales específicos de los manipuladores y empleados de la industria de vegetales de hoja verde.
3. Ayudar a la industria de vegetales de hoja verde a satisfacer los requisitos de capacitación en auditoría de terceros.

La serie de videos AZ FSTK-DVD está diseñada para brindar a los empleados en la industria de vegetales de hojas verde, el conocimiento, habilidades, así como una explicación detallada de las prácticas estándar de inocuidad de los alimentos que tendrán que seguir en el trabajo. Sin embargo cada empresa es diferente, por lo tanto es posible que, dependiendo del criterio seguido en cada lugar de trabajo, apliquen normas y políticas diferentes.

El video y los módulos de capacitación contenidos en las serie de DVDs se presentan de la siguiente manera:

DVD1: Orientación en seguridad de los alimentos

- Video de capacitación de orientación en seguridad de los alimentos
- Materiales de capacitación:
 - Guía del instructor para el video de orientación de seguridad de los alimentos
 - Instrucciones de uso de cartel de orientación y hoja compromiso de los empleados
 - Cartel de orientación en seguridad de los alimentos y hoja compromiso de los empleados

DVD 2: Módulos 1-3 del AZ FSTK

- Video del módulo 1: Enfermedades transmitidas por los alimentos
- Video del módulo 1: La contaminación de los vegetales de hoja verde
- Video del módulo 2: Higiene personal
- Video del módulo 2: Lavado de manos
- Video del módulo 3: La contaminación cruzada en el campo
- Materiales de capacitación:
 - Guía para el instructor del video de los módulos 1-3 del AZ FSTK
 - Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona
 - Presentación de PowerPoint del Módulo 1: Enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación de los vegetales de hojas verde
 - Presentación de PowerPoint del Módulo 2: Higiene personal y el lavado de manos
 - Presentación de PowerPoint del Módulo 3: La contaminación cruzada en el campo
 - Materiales adicionales: carteles, registros de capacitación, certificados de asistencia a la capacitación, etc.
 - Rotafolios de la capacitación en inocuidad alimentaria

DVD 3: Módulo 4. Evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha

- Módulo 4: Video de las evaluaciones ambientales de precosecha y evaluaciones diarias durante la cosecha
- Materiales de capacitación:
 - Guía del instructor para el video del módulo 4
 - Módulo 4: Guía del instructor para el cuaderno de trabajo
 - Módulo 4: Cuaderno de trabajo
 - Módulo 4: Cuaderno de actividades y materiales adicionales del cuaderno de trabajo
 - Módulo 4: Presentación de PowerPoint para el cuaderno de trabajo



DVD 1: Orientación en seguridad de los alimentos

Guía del instructor del AZ FSTK DVD 1: Orientación en seguridad de los alimentos

Antes de organizar un programa de capacitación, el instructor debe familiarizarse con las lecciones y buscar la mejor manera de presentarlas. Por lo tanto, es aconsejable leer completa y cuidadosamente toda la guía para el instructor, así como comprender el contenido y organización del programa. Los módulos están diseñados para proporcionar a los empleados en la industria, los conocimientos y habilidades necesarias para reducir el riesgo de contaminación del producto.

DVD de Orientación en seguridad de los alimentos

El video de Orientación en seguridad de los alimentos es el DVD 1 de la serie de videos del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona (AZ FSTK-DVD). El objetivo de este video es enseñar la información básica de inocuidad alimentaria cuando los empleados son recién contratados, antes de empezar a trabajar en el campo. Los lineamientos de inocuidad alimentaria específicos para la producción y cosecha de lechuga y vegetales de hoja verde exige que todos los empleados reciban capacitación en inocuidad alimentaria.

Audiencia a quien está dirigido el video

El programa de este video fue desarrollado para los empleados que trabajan en las operaciones de crecimiento y cosecha de los vegetales de hoja verde, cuando son recién contratados, antes de empezar a trabajar en el campo.

Entrega del programa

El contenido del DVD 1 coincide con el cartel de Orientación en seguridad de los alimentos y con la hoja de compromiso. Tome en cuenta que este programa no es sustituto de un entrenamiento, más detallado, como el proporcionado en el AZ FSTK u otros DVD's.

El video de Orientación en seguridad de los alimentos dura aproximadamente 12 minutos. Puede presentarse a los participantes en una sesión, o en varias sesiones más cortas a manera de repaso.

Al final de la capacitación, es posible que se les pida a los empleados que recibieron el entrenamiento, que firmen la hoja de compromiso la cual está incluida en el DVD como archivo PDF. Esta hoja de compromiso establece que el o la empleado (a), recibió y entendió las reglas básicas en inocuidad alimentaria para trabajar con vegetales de hojas verdes. Al empleado se le entregará una copia de la hoja firmada y la original se agrega al archivo de éste o a un archivo de capacitación en inocuidad alimentaria. Se recomienda colocar, a lo largo de toda la empresa, los carteles de Orientación en seguridad de los alimentos, a manera de recordatorios para todos los empleados.



DVD 1: Orientación en seguridad de los alimentos

Consejos para la capacitación al utilizar el DVD 1: Orientación en seguridad de los alimentos

Haga su tarea

- Antes de llevar a cabo alguna capacitación es importante ver el DVD por lo menos un par de veces, de esta manera usted se familiarizará con el contenido, ésto le ayudará a resaltar los puntos clave sobre los que es necesario enfatizar durante las lecciones. Obtenga una copia de las políticas y procedimientos en seguridad de los alimentos de su empresa y asegúrese de que su mensaje coincida con las políticas de la empresa.
- Haga una lista de cualquier diferencia que pueda existir entre el contenido del video y las políticas de su empresa.
- Anote puntos o preguntas de discusión para plantearlos a los participantes después de haber visto una parte específica del programa.

Preparación

- Es importante que el expositor llegue temprano al lugar en donde se impartirá la capacitación para que tenga tiempo de revisar y asegurarse de que el equipo esté funcionando correctamente, así como de verificar que todo el material esté listo y, más importante aún, interactuar con los participantes a medida que éstos vayan llegando, lo que ayuda a establecer un buen ambiente para la capacitación. Sea respetuoso del tiempo de los demás, comience las sesiones en el horario establecido y planee su presentación para que esté dentro del tiempo estipulado.
- Previo a comenzar la capacitación, defina cuál será el número más conveniente de participantes por clase y establezca las fechas de capacitación y horario de las mismas.
- Es importante buscar que en el lugar en donde se vaya a realizar el curso, los tomacorrientes se encuentren funcionando correctamente y estén ubicados en lugares que faciliten su uso. Tenga en cuenta que posiblemente necesite extensiones eléctricas para la televisión, reproductor de DVD, la computadora y/o el proyector.
- Pruebe el reproductor de DVD antes de que los participantes lleguen, para así asegurarse de que todo el equipo funciona de manera correcta.
- Si planea usarlos, asegúrese de contar con suficientes folletos o cuadernos de trabajo.

Programación del horario

- Los módulos se pueden presentar en sesiones y días diferentes. La serie de videos del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona (AZ FSTK-DVD por sus siglas en inglés) fue diseñado para que cada módulo sirva también como capacitación de repaso de inocuidad alimentaria.
- Si planea el horario de las sesiones cerca de las horas de comida o durante los tiempos de descanso, será más probable que los empleados estén pensando en su comida que en el contenido de la capacitación. Las personas tienen rutinas para comer en el trabajo así que, siempre que sea posible, planee el horario de las sesiones de manera que los participantes de su clase no se encuentren distraídos por estos factores. Otra programación de horario ineficaz es tener las sesiones al final del día, cuando los empleados están cansados y deseosos de irse a casa.
- Los empleados que reciben pago a destajo o por caja de producto cosechado puede representar otra dificultad a la hora de planear el horario de las sesiones, por ejemplo aquellos que se dedican a la cosecha podrían ver a la capacitación como una pérdida de tiempo y pueden mostrarse renuentes a asistir ya que no percibirán ganancia económica alguna durante las sesiones. Por dicha razón, las empresas que pagan a sus empleados durante el tiempo que acuden a la capacitación, realizan una inversión importante que podrían protegerlas en un futuro. De cualquier forma, es su obligación como instructor, dejar en claro la importancia de que los empleados tomen la capacitación en inocuidad alimentaria ya que de esta manera se propicia el éxito de la empresa. Recuerde que siempre debe mantener una actitud positiva.

Ubicación

- La serie de videos de capacitación en inocuidad de los alimentos está diseñada para presentarse en una sala de conferencias. Si el lugar no tiene una sala de conferencias bien equipada, sea creativo y localice un lugar para llevar a cabo la capacitación de manera exitosa.
- Considere el comedor de los empleados, almacén, taller o incluso algún área común en la vivienda de los trabajadores.

Volumen, ruido y distracciones

- El lugar que elija para la capacitación debe ser suficientemente tranquilo para que la lección pueda escucharse claramente sin distracción. Nada es peor para mantener un ambiente de aprendizaje adecuado que estar escuchando el volumen demasiado alto de un equipo ruidoso (como por ejemplo un generador) al momento de que se está enseñando la lección. Del mismo modo, un volumen excesivamente bajo no permitiría que llegue el mensaje al capacitado. También pida a los participantes que apaguen sus teléfonos celulares.
- Acomode los asientos asegurándose de que todos los empleados puedan ver y escuchar claramente el video.

DVD 1: Orientación en seguridad de los alimentos

Documentando la capacitación en inocuidad de los alimentos

- Si su plan de inocuidad alimentaria será auditado por algún cliente, organismo certificador o un asesor, prepárese para proporcionar evidencia que sus empleados han recibido la capacitación. Una política de la empresa presentada por escrito a un empleado durante su orientación o una declaración firmada donde el trabajador promete seguir las normas de seguridad de los alimentos no son suficiente evidencia.
- En su lugar, un auditor buscará un reporte o registros del capacitador o asesor describiendo la información ofrecida en la capacitación, la fecha y el lugar de la capacitación y una lista de asistencia. Por lo tanto es esencial la documentación de la capacitación en inocuidad de los alimentos.
- Una de las principales responsabilidades del capacitador es asegurarse de que cada participante firme la lista de asistencia al inicio de la sesión de la capacitación y archivarla en un lugar seguro junto con otra documentación necesaria para la auditoría.
- Use el registro de capacitación de su empresa para documentar la capacitación. Asegúrese de que todos los participantes lo firmen antes de que termine la sesión.

Cláusula de exención de responsabilidad

El contenido del Kit de capacitación en inocuidad de los alimentos de la industria de vegetales de hoja verde de Arizona (video o impreso) proporciona información para ayudar a minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos. Al utilizar esta información, los usuarios deberán estar conscientes que en ningún caso Arizona Leafy Greens Marketing Agreement o Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC serán responsables por los daños o perjuicios incidentales o consecuentes que resulten del uso de este material.

