

# Produce Safety

## A L L I A N C E

### **Bienvenido al curso de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos - *Produce Safety Alliance***

Este currículo de capacitación fue diseñado específicamente para proporcionar una base de conocimientos sobre las **buenas prácticas agrícolas**, poniendo énfasis en los objetivos para la cogestión de la inocuidad de los alimentos y la gestión ambiental, y al mismo tiempo describir los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés). Aunque el desarrollo de este programa de capacitación se enfocó en las huertas pequeñas, la necesidad de comprender y reducir los riesgos microbianos durante la producción de frutas y vegetales debe ser importante para todos los productores. El medio ambiente de producción agrícola tiene muchos riesgos microbianos naturales, por lo que para proteger las frutas y verduras que se cultivan y empaacan en la huerta, todos los productores necesitan saber cómo identificar y reducir los riesgos. Además, los compradores demandan buenas prácticas de inocuidad de los alimentos y la normativa de productos agrícolas frescos publicada por primera vez en la historia y descrita en la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA, hacen que el conocimiento sobre la inocuidad de los productos sea importante para la viabilidad general de la huerta.

Muchos productores, investigadores, agentes de extensión educativa, miembros de la industria de productos agrícolas frescos y personal normativo estatal y federal, trabajaron con el equipo de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Alliance*) para desarrollar y finalizar este currículo de capacitación. Deseamos sinceramente que disfrute esta experiencia y obtenga los conocimientos que le ayuden a mejorar la inocuidad de los alimentos en su huerta, cumplir con las expectativas de los compradores y aprender cómo cumplir con las nuevas normativas que forman parte de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés). Asegúrese de interactuar con los instructores, así como con otros participantes, compartir sus experiencias y hacer preguntas. Asistir a esta capacitación es sólo el inicio, así que identifique los recursos que le ayudarán mientras progresa y sepa que ¡la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Alliance*) estará disponible para ayudarlo en su trayecto para lograr la inocuidad de los productos agrícolas frescos!

**Nota aclaratoria.** En este curso de capacitación, el uso del término huerta se refiere a cualquiera de los siguientes términos: explotación agrícola, finca, fundo, granja, hacienda o rancho.

#### **Versión electrónica de divulgación pública**

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.1 • © 2018

# Información del curso de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos - *Produce Safety Alliance (PSA)*

## Quién debería asistir al curso de capacitación para productores

Productores de frutas y vegetales, así como otras personas interesadas en aprender sobre la inocuidad de los productos agrícolas frescos, la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA), la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos, buenas prácticas agrícolas (BPA) y la cogestión de recursos naturales y prácticas de inocuidad de los alimentos. El curso de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Alliance*) es una manera de satisfacer el requisito delineado en la § 112.22(c) de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA, el cual requiere que “Por lo menos un supervisor o persona responsable en su huerta (explotación agrícola/finca/rancho/granja/fundo) haya terminado satisfactoriamente una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea por lo menos equivalente a la recibida bajo algún currículo estandarizado reconocido como adecuado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés).”

## Qué esperar del curso de capacitación para productores de la Alianza

Los instructores se tomarán aproximadamente siete horas para cubrir el contenido de los siguientes siete módulos:

- Módulo 1. Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos.
- Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.
- Módulo 3. Mejoradores de suelo.
- Módulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo.
- Módulo 5 – 1. Agua de uso agrícola – Parte 1: agua para la producción.
- Módulo 5 – 2. Agua de uso agrícola – Parte 2: agua de uso en la postcosecha.
- Módulo 6. Manejo postcosecha y saneamiento.
- Módulo 7. Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta.

Además de aprender las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos, en cada módulo se describen secciones clave de los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA. Habrá tiempo para hacer preguntas y tener discusiones, por lo que los participantes deben venir preparados para compartir sus experiencias y hacer preguntas.

## Beneficios de asistir al curso

El curso proporcionará la base de las buenas prácticas agrícolas (BPA) e información de la cogestión, los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA y detalles de cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta. Se espera que los individuos que participan en este curso adquieran una comprensión básica de:

## Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.1 • © 2018

- Los microorganismos relevantes para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y donde se pueden encontrar en la huerta.
- Cómo identificar los riesgos microbianos, las prácticas que reducen los riesgos y cómo iniciar con la implementación de las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos en la huerta.
- Las secciones de un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta y cómo comenzar a escribir un plan.
- Requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA.

Después de asistir al curso, los participantes serán elegibles para recibir un certificado de la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (*Association of Food and Drug Officials - AFDO*) que verifica que terminaron el curso de capacitación. Para recibir el certificado de la AFDO, el participante debe estar presente durante toda la capacitación y entregar al final del curso la documentación adecuada al instructor.

### Costos de asistencia

Los costos totales para asistir al curso de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Alliance*) variarán. Los costos incluyen el manual de la capacitación para productores de la Alianza y el costo del certificado de asistencia al curso (35 USD) emitido por la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (*Association of Food and Drug Officials - AFDO*). Todos los demás costos de la capacitación, tales como la ubicación y los alimentos, variarán dependiendo del lugar donde se llevará a cabo, de los alimentos que se servirán, el viaje de los instructores y la disponibilidad de fondos para reducir los costos del curso de capacitación.

### Información adicional

Para obtener más información sobre las fechas de los cursos de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Alliance*), por favor visite la página de la Alianza: [producesafetyalliance.cornell.edu](http://producesafetyalliance.cornell.edu)

**Para cualquier otra pregunta o para comunicarse con la *Produce Safety Alliance*, por favor contacte a:**

#### **Michele Humiston**

Especialista en extensión de la *Produce Safety Alliance*  
 mmc15@cornell.edu  
 315-787-2287

#### **Gretchen Wall, M.S.**

Coordinadora de la *Produce Safety Alliance*  
 glw53@cornell.edu  
 607-882-3087

#### **Elizabeth A. Bihn, Ph.D.**

Directora de la *Produce Safety Alliance*  
 eab38@cornell.edu  
 315-787-2625

### Versión electrónica de divulgación pública

## Agradecimientos

Nos gustaría reconocer y agradecer a todas las personas y organizaciones que han contribuido al desarrollo y término de este currículo nacional de capacitación en inocuidad de los productos agrícolas frescos. Quisiéramos reconocer y dar las gracias a los 178 miembros del Comité de Trabajo de la Produce Safety Alliance (PSA) y a los 89 productores de frutas y vegetales que participaron en los grupos focales. Aunque sus nombres no aparecen aquí, apreciamos su esfuerzo para identificar los desafíos de inocuidad en las huertas, su orientación en el desarrollo de los objetivos de aprendizaje y sus opiniones honestas sobre la mejor manera de presentar el currículo de capacitación. Nuestros Comités de Trabajo (CT) no habrían tenido éxito sin sus copresidentes que forman el Comité Directivo de la *Produce Safety Alliance*. No sólo guiaron sus comités de trabajo individuales, sino que se han mantenido comprometidos en la revisión del currículo de capacitación durante todo su desarrollo.

También quisiéramos agradecer a los miembros del Comité Ejecutivo del *Produce Safety Alliance* y a nuestros colegas en la industria de productos agrícolas frescos, universidades, la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) quienes han proporcionado apoyo continuo para asegurarse de que el currículo de capacitación refleje la ciencia actual, los requisitos normativos, los lineamientos de orientación y las buenas prácticas agrícolas. Estamos agradecidos con los muchos revisores voluntarios en todo Estados Unidos que mandaron sus comentarios, sugerencias y críticas a través de los muchos borradores del currículo de capacitación.

### Revisores

PSA Executive and Steering Committee Members

Joann Baumgartner, Executive Director, Wild Farm Alliance

Mary Bianchi, Horticulture Farm Advisor, University of California Cooperative Extension

Michelle Danyluk, Assoc. Professor of Food Microbiology & Safety, University of Florida

Dave Gombas, Senior Vice President, Food Safety & Technology, United Fresh

Jim Gorny, Senior Science Advisor for Produce Safety, Center for Food Safety and Applied Nutrition

Michele Jay-Russell, Project Director, UC Davis Western Center for Food Safety

Wes Kline, Associate Professor & Agricultural Agent, Rutgers Cooperative Extension

Sophia Kruszewski, Policy Specialist, National Sustainable Agriculture Coalition

Karen Lowell, Agronomist, USDA-NRCS

Michelle Smith, Senior Policy Analyst, Produce Safety Staff, FDA

Trevor Suslow, Extension Research Specialist, University of California, Davis

James Theuri, Extension Educator, University of Illinois Extension

Phil Tocco, Extension Educator, Michigan State University Extension

Randy Worobo, Professor, Department of Food Science, Cornell University

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producersafetyalliance.cornell.edu/order-materials](https://producersafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.1 • © 2018

## División de inocuidad de productos agrícolas frescos de la FDA

Samir Assar, Yaping Ao, Annemarie Buchholz, Cecilia Crowley, Chelsea Davidson, David Ingram, Joy Johanson, Karen Killinger, Rachael Kozolup, Michael Mahovic, Amber Nair, Kruti Ravaliya, Scarlett Salem, Fazila Shakir, Michelle Smith, Erick Snellman, Insook Son y Mary Tijerina.

Por último, quisiéramos agradecer a las personas involucradas en hacer que los módulos sean estéticamente agradables y más efectivos al proporcionar fotografías que detallan los objetivos de aprendizaje clave y así aumentar la experiencia de aprendizaje.

## Contribuidores de fotografías

Aubrey Ettinger, Diane Ducharme, Ben Chapman y Audrey Kreske: **North Carolina State University**; Mark Kogut, Gretchen Wall, Elizabeth Bihn, Randy Worobo, Kristin Woods, Donna Pahl, Don Stoeckel y Stephanie Mehlenbacher: **Cornell University**; Elisa Shackelton y Marisa Bunning: **Colorado State University**; Trevor Suslow: **University of California**, Davis; Lynn Brandenberger: **Oklahoma State University**; Annette Wszelaki: **University of Tennessee**; Michele Schermann: **University of Minnesota**; Keith Schneider y Michelle Danyluk: **University of Florida**; Meredith Melendez y Wes Kline: **Rutgers University**; Bob Nolan y Samuel Nolan: **Deer Run Farms**; Laura Strawn: **Virginia Tech**.

Aunque tratamos de recordar a todos, nos disculpamos si alguien falta en nuestros agradecimientos. Sabemos que el éxito del *Produce Safety Alliance* se debe a la colaboración y las innumerables contribuciones de muchas personas. Agradecemos el esfuerzo de todos, el compartir su experiencia profesional y su compromiso continuo con la Alianza.

Atentamente,



**Elizabeth A. Bihn, Ph.D.**  
Directora de la PSA  
Department of Food Science  
Cornell University  
630 W. North Street  
Geneva, NY 14456  
Phone: (315) 787-2625  
E-mail: eab38@cornell.edu



**Gretchen L. Wall, M.S.**  
Coordinadora de la PSA  
Department of Food Science  
Cornell University  
110B Stocking Hall  
Ithaca, NY 14853  
Phone: (607) 882-3087  
E-mail: glw53@cornell.edu

Diseño: Rob Way, portada y diseño gráfico: Mark Kogut  
Versión 1.1: abril 2018

El financiamiento de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos - Produce Safety Alliance es proporcionado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) a través de los acuerdos de cooperación 12-25- A-5357 y 15-SCIDX-NY-001.

## Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)  
Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.1 • © 2018

## Miembros del Comité Ejecutivo del *Produce Safety Alliance*

### Cornell University

- Elizabeth Bihn, PSA Director, Department of Food Science, Cornell University.
- Gretchen Wall, PSA Coordinator, Department of Food Science, Cornell University.
- Robert Gravani, Professor, Department of Food Science, Cornell University.

### Association of Food and Drug Officials (AFDO)

- Erik Bungo, Program Supervisor, Produce Safety, Virginia Department of Agriculture & Consumer Services
- Stephen Stich, Director, Div. of Food Safety & Inspection, New York State Dept. of Ag. & Markets.

### National Association of State Departments of Agriculture (NASDA)

- Bob Ehart, Public Policy Director, NASDA.
- Joe Reardon, Assistant Commissioner, North Carolina Department of Agriculture and Consumer Services.

### U.S. Food and Drug Administration

- Samir Assar, Director of the Division of Produce Safety, Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration.

### U.S. Department of Agriculture – Agricultural Marketing Service

- Jennifer Dougherty, Audit Programs **Coordinator USDA-AMS, Fruit & Vegetable Programs.**
- Sonia Jimenez, Deputy Administrator, USDA-AMS Specialty **Crop Program.**
- Leanne Skelton, Senior Policy Analyst, USDA-AMS **Fruit & Vegetable Programs,** FDA Center for Food Safety & Applied Nutrition.

### U.S. Department of Agriculture – Natural Resources Conservation Service

- Diane Gelburd, Special Assistant to the Chief for Strategic Natural Resources Initiatives.
- Karen Lowell, Agronomist, USDA-NRCS.

También quisiéramos reconocer las contribuciones del Dr. Erick Snellman, quien falleció en Agosto del 2014, analista de políticas del staff de inocuidad de productos agrícolas frescos de la FDA y un valioso miembro de nuestro Comité Ejecutivo. Así mismo, nos gustaría reconocer a varios miembros del Comité Ejecutivo y Directivo que se han jubilado o se han transferido a otras posiciones incluyendo a Byron Beerbower, Bill Miller y Charles Parrot por sus contribuciones en el éxito del *Produce Safety Alliance*.

### Versión electrónica de divulgación pública



## Miembros del Comité Directivo del *Produce Safety Alliance*

### CT 1: Currículo base / Temas generales (57 miembros)

- **Benjamin Chapman** – Associate Professor, North Carolina State University.
- **James Theuri** – Extension Educator, University of Illinois Extension.

### CT 2: Currículo base / Peligros y controles preventivos – Asuntos comunes (59 miembros)

- **Diane Ducharme** – Produce Safety Expert, Produce Safety Network, U.S. FDA.
- **Brian Reeves** – Owner, Reeves Farms.

### CT 3: Currículo base / Peligros y controles preventivos – Revisión de la huerta (44 miembros)

- **Robert Hadad** – Vegetable Extension Specialist, Cornell Cooperative Extension.
- **Henry Giclas** – Senior Vice President of Strategic Planning, Science, and Technology, Western Growers.

### CT 4: Currículo base / Peligros y controles preventivos – Producción (72 miembros)

- **Fred Finney** – Owner, Moreland Fruit Farm Ltd.
- **Karen Killinger** – Research Staff Fellow, Division of Produce Safety, Center for Food Safety & Applied Nutrition, Food and Drug Administration.

### CT 5: Currículo base / Peligros y controles preventivos – Cosecha (55 miembros)

- **Reggie Brown** – Manager, Florida Tomato Committee.
- **Trevor Suslow** – Extension Research Specialist, University of California, Davis.

### CT 6: Currículo base / Peligros y controles preventivos – Manejo postcosecha (68 miembros)

- **Wesley Kline** – Agricultural Agent, Cumberland County, Rutgers University.
- **Barry Eisenberg** – Technical Marketing Manager, Food Safety, Fresh Produce, BASF.

### CT 7: Plan de lección de capacitando al instructor (45 miembros)

- **James Rushing** – Manager of International Training Programs, Joint Institute for Safety and Applied Nutrition.
- **Michael Villaneva** – Technical Director, California Leafy Green Marketing Agreement.

### CT 8: Presentación del programa y divulgación educativa – Productores y capacitadores (68 miembros)

- **Craig Kahlke** – Extension Educator, Lake Ontario Fruit Program, Cornell Cooperative Extension.
- **Keith Schneider** – Professor, Department of Food Science and Human Nutrition, University of Florida.

### CT 9: Presentación del programa y divulgación educativa – Reguladores y capacitadores (45 miembros)

- **Anita MacMullan** – Agriculture Program Specialist, North Carolina Department of Agriculture & Consumer Services.
- **Steve Schirmer** – Produce Safety Field Administrator, New York State Department of Agriculture & Markets.

### CT 10: Certificación (41 miembros)

- **Joseph Corby** – Executive Director, Association of Food and Drug Officials.
- **Janet Williams** – Training Officer, FDA Division of Human Resource Development, Office of Regulatory Affairs University.

## Versión electrónica de divulgación pública

## Equipo del Produce Safety Alliance

### Elizabeth A. Bihn, Ph.D.

#### PSA Director

Cornell University  
Department of Food Science  
630 W. North Street  
Jordan Hall–NYSAES  
Geneva, NY 14456  
Phone: (315) 787–2625  
E-mail: eab38@cornell.edu

### Donna Pahl, M.S.

#### Southwest Regional Extension Associate

Based in Riverside, California  
Cornell University  
Department of Food Science  
630 W. North Street  
Jordan Hall–NYSAES  
Geneva, NY 14456  
Phone: (909) 552–4355  
E-mail: dmp274@cornell.edu

### Connie Fisk, Ph.D.

#### Northwest Regional Extension Associate

Based in Plattsmouth, Nebraska  
Cornell University  
Department of Food Science  
630 W. North Street  
Jordan Hall–NYSAES  
Phone: (541) 250–6227  
E-mail: ccl239@cornell.edu

### Michele C. Humiston

#### PSA Extension Specialist

Cornell University  
Department of Food Science  
630 W. North Street  
Jordan Hall–NYSAES  
Geneva, NY 14456  
Phone: (315) 787–2287  
E-mail: mmc15@cornell.edu

### Gretchen L. Wall, M.S.

#### Produce Safety Alliance Coordinator

Cornell University  
Department of Food Science  
630 W. North Street  
Jordan Hall–NYSAES  
Geneva, NY 14456  
Phone: (607) 882–3087  
E-mail: glw53@cornell.edu

### Don Stoeckel, Ph.D.

#### Midwest Regional Extension Associate

Based in Columbus, Ohio  
Cornell University  
Department of Food Science  
630 W. North Street  
Jordan Hall–NYSAES  
Geneva, NY 14456  
Phone: (614) 634–0884  
E-mail: dstoeckel@cornell.edu

### Kristin L. Woods, Ph.D.

#### Southeast Regional Extension Associate

Based in Grove Hill, Alabama  
Alabama Extension  
PO Box 40  
120 Court St.  
Grove Hill, Alabama 36451  
Phone: (251) 753–1164  
E-mail: WOODSKL@aces.edu

### Rob Way

#### Communication Specialist

Cornell University  
Department of Food Science  
630 W. North Street  
Jordan Hall–NYSAES  
Geneva, NY 14456  
Phone: (315) 787–2249  
E-mail: rfw2@cornell.edu

## Versión electrónica de divulgación pública



## Descargo de responsabilidad de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Alliance*)

La información proporcionada por la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (*Produce Safety Alliance*) es sólo para fines de capacitación. La Alianza no es su abogado y no puede proporcionarle asesoría legal. El plan de estudios de la Alianza tiene la intención de ser una herramienta de capacitación para ayudar a los productores, empaques y manipuladores a cumplir con los estándares de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos para el consumo humano. Sin embargo, seguir este plan de estudios no asegura el cumplimiento con la ley o los reglamentos de la FDA. Consulte a su asesor legal para obtener asesoría para el cumplimiento legal de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA.

La información proporcionada por la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos variará en aplicabilidad para cada productor, empaque o manipulador de productos agrícolas frescos. No es posible que el currículo de capacitación de la Alianza cubra cada situación particular. Los productores, empaques y manipuladores deben implementar las prácticas y programas que funcionen mejor para producir frutas y vegetales inocuos, en función de la naturaleza de sus operaciones individuales. Los materiales de la Alianza no describen el único enfoque para desarrollar e implementar la regulación. Los productores, empaques y manipuladores pueden seguir cualquier enfoque que cumpla con los requisitos de los estatutos y regulaciones aplicables relacionados con FSMA. La información proporcionada por la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos no crea obligaciones vinculantes para la FDA, productores, empaques, manipuladores u otros en la industria.

La Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos no garantiza la exactitud, adecuación, integridad o disponibilidad de cualquier información proporcionada en este currículo de capacitación y no es responsable de ningún error u omisión o de cualquier resultado obtenido del uso de dicha información. La Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos no da garantías (expresas o implícitas), incluyendo pero no limitándose a cualquier garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito o uso particular. En ningún caso la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos será responsable de algún daño indirecto, especial o consecuente relacionado con cualquier tipo de uso de este currículo de capacitación.

La Alianza ofrece esta traducción como un servicio para un amplio público internacional. Esperamos que la encuentre útil. La Alianza ha tratado de obtener una traducción lo más fiel posible a la versión en inglés, sin embargo reconocemos que la versión traducida podría no ser tan precisa, clara o completa como la versión en inglés. La versión oficial de este documento es la versión en inglés.

### Derechos de autor © Universidad de Cornell, 2018

La Universidad de Cornell autoriza que estos materiales sean descargados del internet, impresos y distribuidos con fines educativos, y para cumplir con todos los requisitos del *Curso de capacitación para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos* (PSA). Estos materiales no pueden ser modificados o publicados electrónicamente sin el permiso expreso de la Universidad de Cornell (Produce Safety Alliance, 630 West North Street, Jordan Hall, Geneva, NY 14456, USA). Estos materiales no pueden ser impresos, publicados electrónicamente, ni vendidos, en su totalidad o en parte, por un tercero o sociedad con fines de lucro.

### Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: [producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials](http://producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials)

Curso de capacitación para productores del Produce Safety Alliance • Version 1.1 • © 2018

## Traducción al español

La traducción del manual del Curso de capacitación para productores de la Produce Safety Alliance fue hecha por:

Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D., Carolina Najera, Jose Almanza, Jorge Castillo y Luisa Ortega.

Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC  
2300 George Dieter Dr.  
El Paso, TX 79936  
[www.foodsafetycts.com](http://www.foodsafetycts.com)

Se otorga un agradecimiento especial a las siguientes personas por haberse tomado el tiempo para leer el manual y proporcionar sus comentarios y sugerencias editoriales para lograr la uniformidad del manual con la versión original.

Laura E. Acuña-Maldonado, Ph.D., PSA Lead Trainer, Online GAPs Instructor, and Translator

Cosme Pina, Food Safety Manager, Taylor Farms California

Q.F.B. Mathilde J. Rivera Trujillo, Food Safety Director, Andrew & Williamson Fresh Produce

Socrates Trujillo, Ph.D., Produce Safety Network, U.S. Food and Drug Administration