

Glosario

* Indica que es una definición de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA descrita en la Subparte A – Provisiones Generales § 112.3(c) o dentro del lenguaje codificado en la Norma. En algunos casos, las definiciones fueron abreviadas. Por favor consulte las Disposiciones Generales en la § 112.3(c) o el lenguaje codificado para ver las definiciones completas. Los términos restantes del glosario fueron adaptados de materiales educativos existentes o reflejan el uso estándar en la industria 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.

Acciones correctivas

Medidas adoptadas para corregir un problema e identificar por qué ocurrió y prevenir que ocurra de nuevo. Algunas acciones correctivas pueden anticiparse si es probable que ocurra el problema. Por ejemplo, una acción correctiva puede utilizarse para saber qué hacer después de un evento de intrusión de animales al campo, incluyendo las acciones que tienen que seguir los trabajadores para reducir los riesgos de inocuidad de los alimentos. Estas acciones correctivas orientadas a la prevención, deben documentarse en el plan de inocuidad de los alimentos de la huerta.

Actividad cubierta*

Actividad cubierta significa el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma producidos en una huerta. Esto incluye la fabricación/procesamiento en la huerta de los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma, pero sólo cuando dichas actividades se lleven a cabo en productos agrícolas sin procesar y únicamente hasta el grado en que estas actividades se lleven a cabo dentro del significado de "huerta". Siempre y cuando se actúe de manera consistente con y se documenten las acciones tomadas conforme a las garantías escritas como lo describe la § 112.2(b) también son actividades cubiertas. La Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA no aplica para las actividades de una instalación sujeta a la Norma 21 CFR parte 117.

Aditivo para el té agrícola o lixiviado*

Una fuente de nutrientes (como melaza, extracto de levadura o polvo de alga) que se agrega al lixiviado o té agrícola para incrementar la biomasa microbiana.

Agua para la producción

Agua que cumple con la definición de agua de uso agrícola y es utilizada durante las actividades de cultivo de los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma (otros que no sean brotes/germinados), para los propósitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA (112.44(b)).

Agua de uso agrícola*

Agua utilizada en actividades cubiertas en productos cubiertos en la Norma, donde el agua está destinada o es probable que tenga contacto con los productos cubiertos por la Norma o con superficies de contacto con los alimentos, se incluye el agua usada en las actividades de producción (incluyendo agua de riego aplicada usando métodos de aplicación directa de agua, agua utilizada para preparar aplicaciones para el cultivo y agua usada para el cultivo de germinados/brotos) y en la cosecha, empaque y almacenamiento (incluyendo el agua para lavar o enfriar los productos agrícolas frescos cosechados y el agua utilizada para evitar la deshidratación de los productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma).

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Agua de uso en la postcosecha

Agua que cumple con la definición de agua de uso agrícola, que es usada durante y después de la cosecha de los productos agrícolas frescos cubiertos por la Norma o durante el manejo postcosecha de los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma; **ésto** puede incluir el agua de uso agrícola usada durante las actividades de cosecha en el campo, así como también durante las actividades de empaque o almacenamiento, como el agua usada en el área de empaque.

Agua subterránea*

El suministro de agua fresca que se encuentra debajo de la superficie de la tierra, usualmente en mantos acuíferos, el cual abastece a pozos y manantiales. El agua subterránea no incluye ningún tipo de agua que cumpla con la definición de agua superficial.

Agua superficial*

Toda el agua **abierto**/expuesta a la atmósfera (ríos, lagos, presas, arroyos, embalses, mares, estuarios, etc.) y todos los manantiales, pozos u otros colectores que estén directamente influenciados o abastecidos por aguas superficiales.

Almacenamiento*

El almacenamiento de los alimentos, y también incluye las actividades realizadas de manera incidental para almacenar algún alimento (por ejemplo, las actividades efectuadas para el almacenamiento seguro y efectivo de los alimentos, como la fumigación de los alimentos durante el **almacenamiento y secado/deshidratación** de los productos agrícolas sin procesar cuando el secado/deshidratación no resulten en un producto distinto (como el secado/deshidratado de heno o alfalfa)). El almacenamiento también incluye actividades efectuadas como una necesidad práctica para la distribución del alimento (como el mezclado del mismo producto agrícola sin procesar y el desarmado de tarimas), pero no incluye actividades que transforman un producto agrícola sin procesar en un alimento procesado. Las instalaciones para el almacenamiento pueden incluir bodegas, instalaciones de almacenamiento en frío/frigoríficos, silos de almacenamiento, elevadores de granos y tanques de almacenamiento de **líquidos**

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés)

Sistema que identifica los puntos críticos de control (PCCs) donde puede ocurrir la contaminación y maneja estos puntos del proceso como una forma de asegurar la inocuidad de los productos que se producen. El HACCP requiere que los procesos siempre sean monitoreados y **sean** corregidos si los puntos críticos de control que fueron establecidos son excedidos. El sistema de HACCP es comúnmente usado en las plantas de procesamiento, pero no se considera adecuado para usarse en los campos de producción de productos agrícolas frescos ya que no es posible alcanzar el nivel de control necesario.

Áreas ribereñas

Interfaz o punto de contacto entre la tierra y un río o arroyo.

Biopelícula

Estructura compleja de diferentes microorganismos adheridos a una superficie y protegida por carbohidratos que fueron secretados (parecidos al pegamento) por los microorganismos. Una vez que los microorganismos se adhieren a las superficies de contacto con los alimentos en forma de biopelícula, es muy difícil que se puedan remover completamente.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Brote de enfermedades transmitidas por los alimentos

La presencia de dos o más casos de enfermedad resultantes de la ingesta o bebida del mismo alimento contaminado con el mismo microorganismo patógeno. En el caso del botulismo, sólo se requiere de un caso para reconocerse como brote.

Buenas prácticas agrícolas (BPA)

Cualquier práctica de manejo agrícola o procedimiento de operación que reduzca los riesgos microbianos o prevenga la contaminación de las frutas y vegetales en la huerta o en las áreas de empaque/empacadora.

Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Estándar publicado en el Código de Regulaciones Federales (Título 21, Sección 117, Subparte B), para asegurar la inocuidad de los alimentos mediante el establecimiento de normas y prácticas para su producción y manejo.

Cogestión

Prácticas que minimizan el riesgo de contaminación fecal y los peligros microbiológicos resultantes asociados con la producción de alimentos y que simultáneamente conservan y protegen el suelo, agua, aire, vida silvestre y otros recursos naturales.

Coliformes totales, coliformes fecales y *Escherichia coli* (*E. coli*)

Los coliformes son bacterias que se encuentran en el medio ambiente, suelo y en el intestino de los animales de sangre caliente. Los coliformes fecales son un tipo de coliformes que tienen más probabilidades de estar específicamente asociados con materia fecal humana o animal y son un indicador más preciso de la presencia de heces que los coliformes totales. *Escherichia coli* (*E. coli*) se encuentra dentro del grupo de los coliformes fecales. *E. coli* genérica es considerada la especie más probable dentro de los coliformes fecales y totales, para indicar que el agua podría contener contaminación fecal, por lo tanto es designado como el organismo indicador para cumplir con los criterios de calidad del agua de uso agrícola en la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA.

Composta estabilizada*

Mejorador biológico de suelo estabilizado (p.ej. terminado) producido a través de un proceso controlado de compostaje.

Compostaje*

Proceso para producir composta estabilizada donde la materia orgánica es descompuesta mediante la acción de microorganismos bajo condiciones termofílicas durante un tiempo designado (por ejemplo, 3 días) a una temperatura asignada (por ejemplo, 131 °F (55°C)), seguido de una etapa de curado a una temperatura más baja.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Compostaje estático*

Proceso para producir composta estabilizada donde el aire es introducido en la materia biológica (en una pila (o hilera) que podría o no estar cubierta con material aislante o en un recipiente cerrado) mediante un mecanismo que no incluye el volteado. Ejemplos de características estructurales para introducir el aire incluyen tuberías perforadas incrustadas y una base construida permanente que incluye ranuras de aireación. Ejemplos de mecanismos para introducir el aire incluyen medios de difusión pasiva y mecánicos (como sopladores que aspiran aire del material de compostaje o soplan aire hacia el material de compostaje usando presión positiva).

Compostaje girado/volteado*

Proceso para producir composta estabilizada donde el aire es introducido en el material biológico (en una pila, fila o en un recipiente cerrado) girándolo regularmente. El giro o volteo es el proceso de mezclado mecánico del material biológico que se somete a un proceso de compostaje, con la intención específica de mover las secciones exteriores del material que están más frías, hacia las secciones interiores que están más calientes.

Contaminación cruzada

La **contaminación** de algún alimento con microorganismos patógenos de otro alimento, agua, superficie u otro objeto. Las fuentes de contaminación cruzada pueden incluir microorganismos patógenos transferidos a los productos agrícolas frescos a través del agua de lavado o de riego contaminada, estiércol mal aplicado, heces de animales, líneas de empaque, manos de los trabajadores, contenedores de cosecha o camiones.

Cosecha*

La cosecha aplica a huertas e instalaciones de tipo mixto y define las actividades llevadas a cabo de manera tradicional en las huertas, con el objetivo de remover los productos agrícolas sin procesar del lugar donde crecieron o se cultivaron y prepararlos para su uso como alimento. La cosecha se limita a las actividades efectuadas en productos agrícolas sin procesar o en alimentos procesados creados por el secado/deshidratación de un producto agrícola fresco sin fabricación/procesamiento adicional en la huerta. La cosecha no incluye actividades que transforman un producto agrícola fresco en un alimento procesado, como se define en la sección 201 (gg) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos. Los ejemplos de cosecha incluyen el corte (u otra forma de separar) la porción comestible de un producto agrícola sin procesar de la planta de cultivo, y remover o cortar parte del producto agrícola sin procesar (por ejemplo, hojas, cáscaras, raíces, tallos). Ejemplos de cosecha también incluyen el enfriamiento, remoción del campo, filtración, recolección, retiro de vaina, remoción de tallos y cáscaras, remoción de cascarón, tamizaje, trilla, corte de hojas externas y lavado de productos agrícolas sin procesar que se cultivan en una huerta.

Curado*

La **fase** final del compostaje que ocurre cuando la mayor parte del material biológico fácilmente metabolizado se ha descompuesto. El curado sucede a temperaturas más bajas que las de la fase termofílica del compostaje para reducir aún más los microorganismos patógenos, promover aún más la descomposición de la celulosa y lignina, y estabilizar la composición del material. Dependiendo de las condiciones ambientales, el curado podría o no involucrar aislamiento.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Desinfectante

Sustancia que reduce la cantidad de microorganismos a niveles aceptables, y es típicamente utilizado en las superficies de contacto con los alimentos. Los desinfectantes son generalmente considerados como parte de un grupo más amplio de sustancias llamadas plaguicidas antimicrobianos. La etiqueta del producto antimicrobiano describirá los usos permitidos como por ejemplo, para el agua o para las superficies de contacto con los alimentos, así como también las dosis y concentraciones aprobadas.

Desinfectar*

Constituye el tratamiento adecuado de las superficies limpias mediante un proceso efectivo para destruir las células vegetativas de los microorganismos significativos para la salud pública, y para reducir sustancialmente la cantidad de otros microorganismos indeseables, pero sin afectar el producto o su inocuidad para el consumidor.

Desperdicios de alimentos vegetales previos al consumidor*

Desechos sólidos de origen puramente vegetal, no incluyendo los restos de poda y los derivados de operaciones comerciales, institucionales o agrícolas que no hayan tenido contacto con productos o subproductos de origen animal, o estiércol, ni con un usuario final (consumidor). Incluye material generado por huertas, empacadoras, operaciones de enlatado, centros de distribución de productos al mayoreo y tiendas de comestibles; productos caducos que hayan sido retirados de su envase (como jugos, vegetales, condimentos y pan); y el envasado asociado que es de origen vegetal (como papel o productos a base de almidón de maíz). Los desperdicios vegetales previos al consumidor no incluyen a los desperdicios de mesa, empaques que hayan tenido contacto con materiales que no son de origen vegetal (como la carne) o con cualquier desperdicio generado por restaurantes.

Desperdicios de mesa*

Cualquier desperdicio de alimentos posterior al consumidor, independientemente de si el material es de origen animal o vegetal, derivado de individuos, instituciones, restaurantes, operaciones de ventas al menudeo u otras fuentes donde los alimentos hayan sido servidos al consumidor.

Detergente

Agente de limpieza que contiene surfactantes que reducen la tensión superficial entre las superficies de los alimentos y la suciedad (mugre), otros restos o desechos. Los detergentes ayudan a eliminar la suciedad de las superficies. Los detergentes se usan en los procesos de limpieza antes de la desinfección.

Diseño sanitario

El **diseño**, fabricación, construcción e instalación de las superficies de contacto con los alimentos y el equipo de procesamiento de alimentos para facilitar las prácticas de limpieza y desinfección. El diseño sanitario ayuda a prevenir la acumulación de microorganismos nocivos, asegurando que las superficies estén construidas de materiales que puedan resistir la exposición diaria a productos alimenticios corrosivos **y/o los** agentes de limpieza y desinfección.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Empaque/Empacado*

Colocar los alimentos dentro de un contenedor además del envasado del alimento y también incluye actividades hechas de manera incidental para empacar el alimento (por ejemplo, actividades realizadas para el empaque seguro y efectivo de ese alimento (como clasificar, seleccionar, clasificar y pesar o transporte incidental a empaque o reempaque)), pero no incluye actividades que transformen un producto agrícola sin procesar como se define en la sección 201(r) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos en un alimento procesado como se define en la sección 201(gg) de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos.

Equipo de protección personal (EPP)

Equipo usado para minimizar la exposición a una variedad de peligros. Ejemplos de EPP incluyen guantes, protección ocular, dispositivos de protección auditiva (tapones para oídos, orejeras), cascos duros, respiradores y trajes de cuerpo completo.

Escurremientos

Agua de lluvia, lixiviado u otro líquido que drena sobre la tierra, deja la superficie de la tierra, y entra inesperadamente a áreas como los arroyos, campos o áreas de empaque.

Establecimiento de venta de alimentos al menudeo

Un establecimiento que tiene como función primaria la venta de productos alimenticios directamente a los consumidores. Un establecimiento de venta de alimentos al menudeo podría elaborar/procesar, empacar o almacenar alimentos, si la principal función de este establecimiento es vender alimentos directamente al consumidor incluyendo aquellos que elabore/procese, empaque o almacene. La función principal de este establecimiento es la venta de alimentos directamente al consumidor, si el valor monetario anual de ventas de productos alimenticios dirigido a los consumidores supera el valor monetario anual de las ventas de productos alimenticios a todos los demás compradores. El término "consumidores" no se refiere a negocios. Se incluye en esta definición a los supermercados, tiendas de conveniencia y máquinas expendedoras (21 CFR §1.227).

Estiércol*

Excremento de los animales, solo o en combinación con desechos (como paja y plumas usadas como lecho para animales), para usarse como mejorador de suelo.

Evaluación de riesgos

Un proceso para identificar los peligros potenciales en una huerta y/o empacadora, así como la probabilidad de que el peligro tenga un impacto en la inocuidad de las frutas y vegetales.

Fabricación/Procesamiento*

Fabricar/procesar significa elaborar alimentos a partir de uno o más ingredientes o sintetizar, preparar, tratar, modificar o manipular alimentos incluyendo los cultivos o ingredientes alimenticios. Ejemplos de las actividades de fabricación/procesamiento incluyen: hornear, hervir, embotellar, enlatar, cocinar, enfriar, cortar, destilar, secar/deshidratar los productos agrícolas sin procesar para crear un producto distinto (como el secado/deshidratación de uvas para producir pasas), evaporar, eviscerar, extraer jugo, formular, congelar, moler, homogenizar, etiquetar, moler, mezclar, empacar (incluyendo el uso

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

de atmósfera modificada), pasteurizar, pelar, procesamiento para el aprovechamiento, tratamiento para manipular la maduración, recortar, lavar o encerar. Para las huertas e instalaciones de tipo mixto, la fabricación/procesamiento no incluye las actividades que son parte de la cosecha, empaque o almacenamiento.

Fecha juliana

El número de días transcurridos desde el comienzo de un año calendario nuevo o alguna otra fecha de comienzo predeterminada en el año. Por ejemplo, el 23 de enero tendrá una fecha Juliana de 023 o el 31 de diciembre tendrá una fecha Juliana de 365 (en un año no bisiesto).

Fertilizante inorgánico

Fertilizante químico de origen sintético o mineral.

Hoja de seguridad (SDS, antes hojas de datos de seguridad de materiales, MSDS)

Documentos que contienen la información de los efectos potenciales a la salud ante la exposición a productos químicos u otras sustancias peligrosas, y sobre los procedimientos de trabajo seguros cuando se manejan productos químicos. Las hojas de seguridad son específicas de cada sustancia y son proporcionadas por el fabricante.

Huerta*

(i) **Huerta de producción primaria** es una operación bajo una misma administración en una ubicación física general (pero no necesariamente contigua) dedicada al cultivo, a la cosecha de cultivos, la cría de animales (incluyendo pescados y mariscos) o cualquier combinación de estas actividades. El término “huerta” incluye operaciones que adicionalmente a estas actividades: (A) empaquetan o almacenan productos agrícolas sin procesar/crudos; (B) empaquetan o almacenan alimentos procesados, siempre y cuando todos los alimentos procesados usados en esas actividades sean consumidos en esa huerta, o en otra huerta bajo la misma administración o sea un alimento procesado identificado en (i)(C)(2)(i) de esta definición; y (C) **fabricación/procesamiento de alimentos**, siempre que: (1) todos los alimentos utilizados en tales actividades sean consumidos en esa huerta o en otra huerta bajo la misma administración; o (2) cualquier fabricación/procesamiento de alimentos que no sean consumidos en esa huerta u otra bajo la misma administración consiste solo de: (i) secado/deshidratación de productos agrícolas sin procesar para crear un producto distinto (como secado/deshidratación de uvas para producir pasas) y empaque y etiquetado de esos productos sin fabricación/procesamiento adicional (un ejemplo de fabricación/procesamiento adicional es el rebanado); y (ii) tratamiento para manipular la maduración de los productos agrícolas sin procesar (como el tratamiento con gas etileno) y empaquetado y etiquetado de los productos agrícolas sin procesar tratados, sin fabricación/procesamiento adicional; y (iii) empaquetado y etiquetado de productos agrícolas sin procesar cuando estas actividades no involucran fabricación/procesamiento adicional (un ejemplo de fabricación/procesamiento adicional es la irradiación); o (ii) **Huerta de producción secundaria** es una operación que no está ubicada en la huerta de producción primaria, dedicada a la cosecha (como descascarillado), empaque y/o almacenamiento de productos agrícolas sin procesar, siempre que la(s) huerta(s) de producción primaria que cultivan, cosechan y/o crezcan la mayoría de los productos agrícolas sin procesar cosechados, empaquetados y/o almacenados por la huerta de producción secundaria sea la propietaria o conjuntamente sea propietaria de una participación mayoritaria en la huerta de producción secundaria. Una huerta de producción secundaria también puede llevar a cabo aquellas actividades adicionales permitidas en la huerta de producción primaria en (i)(B) y (C) de esta definición.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Infiltración

El movimiento de agua que pasa hacia dentro de los productos agrícolas frescos durante su inmersión en agua, como en un tanque de vertido o lavado durante el manejo postcosecha. Los factores que aumentan el riesgo por infiltración incluyen los diferenciales de temperatura, cuando el agua del tanque de vertido está a una temperatura más baja que la de la pulpa del producto; los diferenciales de presión o cambios rápidos de presión, como cuando el producto está sumergido muy profundamente; la presencia de surfactantes como detergentes o agentes humectantes; el tiempo de contacto prolongado con el agua y la presencia de heridas o aberturas en los productos agrícolas frescos.

Instalación

Cualquier establecimiento, estructura o estructuras bajo un mismo dueño en una ubicación física general, o en el caso de una instalación móvil, que viaja a múltiples ubicaciones que elabore/procese, empaque o almacene alimentos para el consumo en los Estados Unidos. Los vehículos de transporte no son instalaciones, si sólo almacenan los alimentos durante el curso normal de negocios de transporte. Una instalación podría consistir de una o más estructuras contiguas, y un solo edificio podría alojar a más de una instalación distinta si las instalaciones pertenecen a distintos dueños. La residencia privada de un individuo no es una instalación. Los establecimientos de colecta y distribución de agua potable no embotellada y sus estructuras no se consideran instalaciones (21 CFR § 1.227).

Instalaciones de tipo mixto*

Un establecimiento que participa en ambas actividades que están exentas de registro conforme a lo estipulado en la sección 415 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (21 U.S.C. 350d) y las actividades que requieren que el establecimiento esté registrado. Un ejemplo de este tipo de instalación es una "instalación de tipo mixto agrícola", el cual es un establecimiento que es una huerta, pero que también lleva a cabo actividades fuera de la definición de una huerta que requiere que el establecimiento esté registrado.

Intervalo de aplicación*

Intervalo de aplicación es el intervalo de tiempo entre la aplicación de un insumo agrícola (como los mejoradores de suelo biológicos de origen animal) a un área de cultivo y la cosecha de los productos agrícolas frescos del área de cultivo donde el insumo agrícola fue aplicado.

Intrusión de animales

Actividad de animales silvestres u otros animales en las áreas de cultivo y de manejo de los productos agrícolas frescos que dejen evidencia observable en forma de heces, orina, huellas o daño al cultivo. La intrusión de animales debe evaluarse durante la temporada de cultivo e inmediatamente antes de la cosecha para minimizar los riesgos de contaminación de los productos agrícolas frescos con materia fecal de origen animal que podría contener microorganismos patógenos humanos.

Lenguaje codificado de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos

Los requisitos legales específicos asociados con los estándares finales para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de los productos agrícolas frescos para el consumo humano publicado en el Registro Federal el 27 de noviembre de 2015.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producersafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Limpieza

Remoción física de la suciedad (mugre) de las superficies, la cual puede incluir el uso de agua limpia y detergente.

Lodos biosólidos de aguas residuales*

Los residuos sólidos o semi-sólidos generados durante el tratamiento de las aguas residuales domésticas, en un tratamiento funciona en el sentido de la definición de “lodo de aguas residuales” en 40 CFR 503.9 (w).

Lote

Una porción distinta y limitada del cultivo que puede agruparse e identificarse. Para las huertas pequeñas, podrían ser todos los tomates cosechados por una cuadrilla de trabajo el mismo día del mismo campo que recibió insumos similares (por ejemplo, mejoradores de suelo, agua de riego, aplicaciones protectoras).

Manejo postcosecha

Cualquier práctica que ocurra durante o después de la cosecha incluyendo la refrigeración, selección, lavado y empaque.

Media geométrica (MG)

Medida de la tendencia central de los datos de la calidad microbiológica del agua; el promedio de los valores transformados a escala logarítmica. La media geométrica es un criterio requerido en el perfil de la calidad microbiológica del agua (§ 112.44(b)(1)).

Medio de crecimiento*

Material que actúa como sustrato durante el crecimiento de los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma (como en los champiñones y algunos brotes/germinados) que contengan, podrían contener o consistan de componentes que podrían incluir cualquier desecho de origen animal (como composta estabilizada, estiércol, subproductos de origen animal no fecal o desperdicios de mesa). Las matrices compuestas solo de líquido no se consideran medios de crecimiento.

Mejorador biológico de suelo*

Cualquier mejorador de suelo que contenga material biológico como composta estabilizada, estiércol, subproductos de origen animal no fecal, musgo de turbera, desperdicios vegetales previos al consumidor, lodos biosólidos de aguas residuales, desperdicios de mesa, té agrícola o restos de poda, ya sean solos o en combinación.

Mejorador biológico de suelo de origen animal*

Mejorador biológico de suelo que consiste, en su totalidad o en parte, de materia de origen animal como el estiércol o subproductos de origen animal no fecales incluyendo cadáveres de animales o desechos de alimentos, solos o combinados. El término “mejorador biológico de suelo de origen animal” no incluye ninguna forma de desechos humanos.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Mejorador de suelo*

Cualquier material químico, biológico o físico (como fertilizantes elementales, composta estabilizada, estiércol, subproductos no fecales de origen animal, musgo de turba, perlita, desperdicios vegetales previos al consumidor, lodos biosólidos de aguas residuales, desperdicios de mesa, té agrícola y restos de poda de jardín), añadido intencionalmente al suelo para mejorar su condición química o física en relación al crecimiento de las plantas o para mejorar la capacidad de retención de agua del suelo. El término mejorador de suelo también incluye el medio de crecimiento que sirve en su totalidad como el sustrato durante el crecimiento de los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma (como en los champiñones y algunos germinados/brotes).

Mercado de agricultores

Un mercado de agricultores es una ubicación física donde más de un agricultor, y a veces otros vendedores, venden a los consumidores productos que ellos mismos cultivaron. Los productos vendidos incluyen vegetales y frutas frescas, pero también podrían incluir carne, huevo, productos lácteos, productos horneados y productos procesados producidos en la huerta.

Método de aplicación directa de agua*

Utilización del agua de uso agrícola de una forma en que el agua esté destinada a, o sea probable que tenga contacto durante su uso con los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma o con las superficies de contacto con los alimentos.

Microorganismos*

Los microorganismos se refieren a las levaduras, hongos, bacterias, virus, protozoarios y parásitos microscópicos, e incluyen especies que son significativas para la salud pública. El término “microorganismos indeseables” incluye aquellos microorganismos que son de importancia para la salud pública, los relacionados a la descomposición de los alimentos que indican que los alimentos están contaminados con suciedad, o que de otra forma podrían causar la adulteración de los alimentos.

Monitoreo*

Llevar a cabo una secuencia planeada de observaciones o mediciones para evaluar si un proceso, punto o procedimiento está bajo control, y cuando sea necesario, para producir un registro preciso de la observación o medición.

Número más probable (NMP)

Estimación estadística del número de bacterias en una muestra determinada mediante un análisis de laboratorio. Los resultados se reportan en NMP/100ml.

Partes por millón (ppm)

Forma de expresar una concentración muy diluida de una sustancia. En este documento se refiere a la concentración química como la cantidad de algún desinfectante. Una ppm es equivalente a 1 miligramo de un químico por litro de agua (mg/l).

Patógeno

Microorganismo causante de enfermedades o cualquier otro microorganismo de importancia para la salud pública.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Pausa de limpieza

Pausa en la producción para que todas las superficies de contacto con los alimentos en la línea de producción se limpien y desinfecten mediante un proceso documentado, verificado y validado.

Peligro*

Cualquier agente biológico que tenga el potencial de causar enfermedad o daño en ausencia de su control.

Peligro conocido o razonablemente predecible*

Peligro biológico que es conocido por ser, o tener el potencial de estar asociado con la huerta o con los alimentos.

Pila de desechos

Pila o montón de desechos de plantas o de productos agrícolas frescos. Las pilas de desechos pueden convertirse en un atrayente para las plagas o en una fuente de nutrientes para el crecimiento de bacterias patógenas.

Plagas*

Cualquier animal o insecto inaceptable incluyendo aves, roedores, moscas y larvas.

Plan de inocuidad de los alimentos de la huerta

Documento escrito que delinea las prácticas de inocuidad de los alimentos de la huerta y éste podría incluir las bitácoras o *checklists* para el mantenimiento de los registros, procedimientos de operación estándar y otros documentos de soporte que ayudan a los productores a implementar las prácticas de inocuidad de los alimentos. El plan escrito de inocuidad de los alimentos de la huerta no es requerido por la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA, pero es requerido para muchas de las auditorías de inocuidad de los alimentos de terceros.

Plantilla

Muestras de registros, POEs y lenguaje que ayuda en el desarrollo de un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta. Las plantillas deben editarse para reflejar las actividades particulares de la huerta representadas en el plan de inocuidad de los alimentos.

Política

Declaración que explica las prácticas dirigidas a lograr un resultado específico de inocuidad de los alimentos. Las políticas son específicas para cada huerta. Las políticas deben incluirse en el plan de inocuidad de los alimentos de la huerta.

Potable

Que cumple con los estándares primarios de agua potable de la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA, por sus siglas en inglés) incluyendo la calidad microbiológica.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Preámbulo de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos

Sección publicada en el Registro Federal el 27 de noviembre de 2015 asociada con los estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de los productos agrícolas frescos para el consumo humano (Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos) que describe el razonamiento de las provisiones en la Norma codificada, describe la postura de la FDA sobre la Norma final y las respuestas a los comentarios enviados.

Procedimientos de operación estándar (POEs)

Descripción escrita de una actividad y cómo hacerla de manera adecuada. Un POE debe especificar todos los materiales necesarios para llevar a cabo la actividad, la frecuencia con que la actividad es llevada a cabo y cómo documentar la actividad. Un POE también podría incluir qué empleados son los responsables de hacer la actividad y debe indicar las acciones correctivas para mitigar los problemas que serían probables de ocurrir.

Productos agrícolas frescos*

Cualquier fruta o vegetal (incluyendo mezclas de frutas y vegetales intactos) e incluye a los champiñones, brotes/germinados (independientemente de la semilla), cacahuates/maní, frutos secos y hierbas. Una fruta es el cuerpo reproductivo comestible de una planta o árbol (como la manzana, naranja y almendra) del cual esa fruta es la parte cosechable o cosechada de una planta desarrollada a partir de una flor. Un vegetal es la porción comestible de una planta herbácea (como la col o papa) o el cuerpo fructífero carnoso de un hongo (como los champiñones blancos o shiitake) cultivado para obtener una parte comestible de manera que el vegetal es la parte cosechable o cosechada de cualquier planta u hongo cuyo fruto, cuerpo fructífero carnoso, semillas, raíces, tubérculo, bulbo, tallo, hoja o partes de la flor son usados como alimento e incluye a los champiñones, brotes/germinados y hierbas (como albahaca y cilantro). Los productos agrícolas frescos no incluyen alimentos en grano que son los frutos pequeños, duros o semillas de cultivos, o los cultivos que portan estas frutas o semillas que son cultivadas y procesadas principalmente para su uso como alimento, harina, productos para hornear, cereales y aceites en lugar de su consumo directo como pequeños frutos duros o semillas (incluyendo granos de cereal, pseudo cereales, oleaginosas y otras plantas usadas de la misma manera). Ejemplos de alimentos en grano incluyen a la cebada, maíz amarillo y azul, sorgo, avena, arroz, centeno, trigo, amaranto, quinoa, alforfón y semillas oleaginosas (por ejemplo las semillas de algodón, lino, colza, soya/soja y girasol).

Productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma*

Productos agrícolas frescos que están sujetos a los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de conformidad con las §§ 112.1 y 112.2. El término “productos agrícolas frescos cubiertos” se refiere a la parte que se puede cosechar o cosechable del cultivo.

Productos agrícolas frescos cubiertos caídos*

Los productos agrícolas frescos cubiertos en la Norma que caen al suelo antes de la cosecha. No incluye cultivos que crecen debajo de la tierra como las zanahorias, cultivos que crecen a nivel del suelo como los melones o los productos que intencionalmente se dejan caer al suelo durante la cosecha como las almendras. Los productos que caen al suelo de manera no intencional durante la cosecha, también son considerados productos agrícolas frescos cubiertos caídos de acuerdo con la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos (§ 112.114).

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Productos agrícolas sin procesar

Cualquier alimento en su estado natural o crudo/bruto, incluyendo pero no limitándose a todas las frutas que son lavadas, coloreadas o tratadas sin pelarse en su forma natural antes de su comercialización (FD&C Act. 21 USC §321 201 Parte R).

Recubrimiento en las orillas/alrededor de las líneas de los cultivos

La aplicación de un mejorador de suelo al lado de la hilera o línea del cultivo plantado para que los nutrientes estén disponibles en las raíces sin dañar la planta.

Residuos verdes

Residuos biodegradable que puede componerse de desechos de jardín o de la huerta, como césped, restos de flores, restos de poda y residuos de alimentos provenientes de plantas domésticas y comerciales. Los residuos verdes no pueden considerarse sin riesgo ya que pueden contener peligros físicos, químicos o biológicos. Si los residuos contienen algún material de origen animal, incluyendo heces de animales, no pueden considerarse residuos verdes.

Restos de poda*

Materia puramente vegetal que resulta del mantenimiento de jardines o de las operaciones de limpieza de las tierras, incluyendo materiales como los restos de la poda de árboles y arbustos, césped, hojas de palmeras, árboles, tocones, madera sin tratar, tarimas de madera y las piedras y suelo asociados con estos materiales.

Retiro de producto del mercado

Acción voluntaria u obligatoria tomada por los productores, empaques o distribuidores de productos agrícolas frescos para retirar del mercado y de la casa del consumidor productos agrícolas frescos potencialmente contaminados.

Simulacro de retiro de producto del mercado

Evaluación de la habilidad de la huerta para rastrear un lote específico de producto hasta el comprador al que fue vendido (un paso hacia adelante), y hacia los registros de la huerta que indican todos los insumos que fueron usados durante la producción del cultivo (un paso hacia atrás).

Sistema de distribución de agua*

Sistema para transportar el agua desde su fuente primaria hasta su punto de uso; incluye tuberías, aspersores, canales de riego, bombas, válvulas, tanques de almacenamiento, depósitos, medidores y accesorios.

Subproducto de origen animal no fecal*

Los desechos sólidos (otros que no sean estiércol) de origen animal (como la carne, grasa, productos lácteos, huevos, canales/cadáveres, harina de sangre, harina de hueso, harina de pescado, desechos de mariscos (como cangrejos, camarones y desechos de langosta, emulsiones de pescado y despojos)) que son generados por operaciones comerciales, institucionales o agrícolas.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Superficies de contacto con los alimentos*

Superficies que tienen contacto con los alimentos para el consumo humano y aquellas desde las que se drena o hay alguna transferencia a los alimentos o a las superficies que tienen contacto con los alimentos de manera ordinaria durante las operaciones de rutina. Esto incluye superficies de contacto con los alimentos del equipo y herramientas usadas durante la cosecha, empaque y almacenamiento.

Superficies sin contacto con los alimentos

Superficies que no tienen contacto directo con los productos agrícolas frescos, pero que podrían contribuir al riesgo de contaminación de las frutas y vegetales. Por ejemplo, los rodillos de los cepillos en una mesa de clasificación que tiene contacto directo con el producto se considera una superficie de contacto con los alimentos, mientras que la caja de engranes unida a los rodillos que no tiene contacto directo con el producto, se considera una superficie sin contacto con los alimentos.

Té agrícola/Lixiviado*

Extracto acuoso de materiales biológicos (como la composta estabilizada, estiércol, subproductos de origen animal no fecal, musgo de turbera, desperdicios vegetales previos al consumidor, desperdicios de mesa, restos de poda) excluyendo cualquier forma de desecho humano, producido para transferir la masa microbiana, las partículas finas de la materia orgánica y los componentes químicos solubles a una fase acuosa. Los té agrícolas se mantienen más de una hora antes de la aplicación. Para el propósito de esta Norma éstos se consideran mejoradores de suelo.

Tiempo de llegada

Tiempo necesario para alcanzar la temperatura adecuada en un sistema de compostaje para la reducción o eliminación de microorganismos dañinos.

Trabajador

Cualquier persona, pagada o no pagada que trabaja en una huerta donde se cultivan o empaquetan frutas y vegetales frescos. Este término incluye a los productores, gerentes de la huerta, miembros de la familia, mano de obra migrante, personal de apoyo en el verano y empleados de la empaquetadora.

Transmisible

Capaz de ser transmitido de una persona a otra; contagioso o infeccioso.

Trazabilidad

La capacidad de rastrear un producto alimenticio a lo largo de la producción y del sistema de distribución. En el caso de las frutas y vegetales, esto incluye desde el campo donde se cultivó y cualquier manejo posterior, almacenamiento y venta.

Turbidez

Aspecto turbio del agua cuando tiene sedimentos suspendidos como tierra y materia orgánica. El nivel de turbidez es medido en unidades de turbidez nefelométricas (UTN). La turbidez es una medida que puede usarse para monitorear el agua de uso en la postcosecha, para la acumulación de materia orgánica y ayuda a los productores a establecer un programa adecuado de reemplazo de agua.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

Unidades formadoras de colonias (UFC)

Una medida de células viables que cuantifica el número de bacterias en una muestra basada en un análisis que mide cuántas colonias visibles y viables (**gran masa** de crecimiento bacteriano) se forman cuando una muestra líquida (o dilución de muestra) se coloca en una placa de agar para su crecimiento. Este cálculo se basa en la suposición de que cada colonia proviene de la deposición de una sola célula que se divide en varias generaciones sobre la superficie del agar. Los resultados se reportan en UFC/100 **ml**.

Usuario final calificado*

Con respecto a los alimentos, es el consumidor del alimento (cuando el término consumidor no incluye un negocio), o un restaurante o establecimiento de venta de alimentos al menudeo (de acuerdo con los términos definidos en la § 1.227) que está ubicado: (i) en el mismo Estado o en la misma reserva **indígena** que la huerta que produce el **alimento** o (ii) a NO más de 275 **millas** de esa huerta.

Valor del umbral estadístico (VUE)

Una medida de la variabilidad de la distribución de la calidad del agua, derivada de un cálculo basado en modelos que se aproximan al percentil 90, utilizando la distribución logarítmica normal. El valor del umbral estadístico es un criterio requerido **para** el perfil de la calidad del agua para el agua de uso agrícola, y existen herramientas y hojas de trabajo disponibles para ayudar con el cálculo (§112.44 (b) (2)).

Visitante*

Cualquier persona (distinta al personal) que tiene permiso para entrar a **la** huerta cubierta por la Norma.

Zonas

Áreas definidas por su probabilidad de tener contacto con las frutas y vegetales. La zona 1 indica una superficie que tiene contacto directo con las frutas y vegetales como los contenedores de cosecha, bandas transportadoras, mesas de clasificación, rodillos, utensilios, contenedores de almacenamiento y las manos de los trabajadores. La zona 2 define un área inmediatamente adyacente a la zona 1, incluyendo las superficies sin contacto con los alimentos que están muy cerca de las frutas y vegetales, como los son las partes internas y externas del equipo de lavado o procesamiento. La zona 3 incluye las áreas dentro de la zona del empaque inmediatamente adyacente a la zona 2 que podrían contribuir a la contaminación como los botes de basura, pilas de desechos, drenajes en el piso, pasarelas o baños. La zona 4 incluye las áreas fuera de la zona de empaque y adyacente a la zona 3, incluyendo las áreas de carga y descarga, bodegas o pilas de composta.

Zona de protección de no cosecha

Distancia definida alrededor de un riesgo identificado en donde los productos agrícolas frescos no **deben** cosecharse. Estas zonas pueden establecerse alrededor de la contaminación fecal o alrededor de algún área donde haya habido un evento significativo de intrusión de animales para **así** minimizar el riesgo de cosechar productos agrícolas frescos que hayan sido contaminados.

Versión electrónica de divulgación pública

Para ordenar materiales impresos visite: producesafetyalliance.cornell.edu/order-materials

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