

# Glosario

## ~A~

**Abono lateral:** aplicación de enmienda entre las hileras de cultivo.

**Adecuado:** aquello que es necesario para alcanzar el propósito buscado, de acuerdo con las buenas prácticas.

**Agua de superficie:** fuentes de agua que están expuestas al ambiente y se encuentran en la superficie de la tierra. Estas fuentes incluyen a los lagos, arroyos, diques y lagunas. También comprenden a las masas de agua alimentadas por vertientes.

**Agua para fines agrícolas:** agua empleada en el ámbito del cultivo (por ejemplo, en campos, viñedos o huertos) por razones agronómicas. Incluye el agua utilizada para el riego, el control de transpiración (enfriamiento), la protección contra heladas o como transportador de fertilizantes y pesticidas. A veces se puede usar algún término más específico, como por ejemplo, “agua de riego”. Entre las fuentes típicas de agua para fines agrícolas se encuentran el agua superficial de ríos, arroyos, diques de riego, canales abiertos, depósitos (como lagunas, reservorios y lagos), pozos y el suministro municipal.

**Agua potable:** agua apta para el consumo humano.

**Agua subterránea:** agua que se encuentra debajo de la superficie terrestre en la zona saturada.

## ~B~

**Bacterias de la materia fecal:** microorganismos asociados a los intestinos de los animales de sangre caliente. Para este grupo de bacterias se emplean habitualmente pruebas de agua para indicar la presencia de material fecal y la posible aparición de organismos capaces de provocar enfermedades en los seres humanos.

**Barreras:** materiales que bloquean o buscan bloquear el paso de patógenos o transportadores de patógenos. Incluyen, a modo de ejemplo, barreras físicas como fajas filtrantes, zanjas, etc.

**Brote:** presencia de dos o más casos de enfermedades similares que surgen por la ingesta de un alimento común.

**Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):** se refiere a las pautas establecidas en la “Guía para minimizar los riesgos microbiológicos alimenticios de frutas y hortalizas frescas” publicada en 1998 por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos ([www.foodsafety.gov/~dms/prodguid.html](http://www.foodsafety.gov/~dms/prodguid.html)).

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** actuales Buenas Prácticas de Manufactura que se aplican en la elaboración, procesamiento, empaque o almacenamiento de alimentos (Título 21 del Código de Regulaciones Federales, Parte 110).



**Cloro:** el elemento químico Cl. Los compuestos con cloro se usan comúnmente en desinfectantes y antisépticos.

**Compuesto:** producto de un proceso específico y gestionado en el cual los materiales orgánicos son digeridos aeróbica o anaeróticamente por microorganismos, como las bacterias. Cuando se los maneja de manera adecuada, el proceso de descomposición aeróbica genera altas temperaturas (130° a 160°) que matan a los organismos patógenos.

**Contaminación cruzada:** la contaminación de un alimento con patógenos microbianos de otro alimento, del agua o alguna otra fuente. El tipo más común de contaminación cruzada se presenta cuando las frutas y los vegetales que se consumen crudos se contaminan con bacterias como la salmonella o E. coli, de los animales o el estiércol. Otras fuentes de contaminación cruzada pueden incluir diversos patógenos perjudiciales transferidos al producto a través del agua de lavado, las líneas de empaque, las manos de los trabajadores, cubos sucios o camiones no aseados.

**Contaminante:** todo material físico, químico o biológico introducido desde el exterior que no debe estar presente en el lugar en el que se encuentra.

**Controlar:** (a) manejar las condiciones de una operación a fin de que condiga con los criterios establecidos; y (b) seguir los procedimientos correctos y satisfacer los criterios fijados.

**Control biológico:** control de la población de plagas mediante la presencia natural o la introducción de organismos beneficiosos.

**Cuat:** producto de limpieza a base de amonio cuaternario.

## ~D~

**Desinfectar:** tratar los productos limpios mediante un proceso que sea eficaz para destruir o reducir de manera significativa la cantidad de microorganismos que plantean problemas para la salud pública, al igual que otros microorganismos no deseados, sin afectar de forma adversa la calidad del producto o su seguridad para el consumidor.

**Desinfectar (superficies en contacto con los alimentos):** tratar adecuadamente las superficies limpias que estén en contacto con los alimentos mediante un proceso que sea eficaz para destruir o reducir de manera significativa la cantidad de microorganismos que plantean problemas para la salud pública, al igual que otros microorganismos no deseados, sin afectar de forma adversa la calidad del respectivo producto o su seguridad para el consumidor. Esto implica la aplicación de químicos o calor acumulativo sobre las superficies limpias de modo que, al evaluar su eficacia, sea suficiente para reducir la población de microorganismos representativos a 5 unidades logarítmicas ó al 99,999%.

## ~E~

**Empaque en galpón:** clasificación, selección, categorización por tamaño, empaquetado y paletizado que se lleva a cabo en un galpón o planta de empaque.

**Empaque en el campo:** clasificación, selección, categorización por tamaño, empaquetado y paletizado que se lleva a cabo en el campo.

**Enjuagar:** lavar con agua potable.

**Estiércol:** materia fecal animal. Puede contener heces, orina, materiales usados como cama para animales y agua, cuando se esparce en la tierra de cultivo.

## ~I~

**Instalaciones:** edificios y demás estructuras físicas empleadas para o en relación con la cosecha, el lavado, la selección, el almacenamiento, empaque, etiquetado, conservación o transporte de frutas y hortalizas frescas.

## ~G~

**Galpón / planta de empaque:** establecimiento donde los productos agrícolas sin elaborar se lavan, cortan o seleccionan y empacan en recipientes comerciales, por ejemplo, envases de cartón o bandejas.

## ~H~

**Higiene:** prácticas de aseo personal que promueven la salud y reducen la posibilidad de que los trabajadores propaguen enfermedades transmitidas por los alimentos.

## ~L~

**Lavar:** en lo que respecta al equipo y las superficies que están en contacto con los alimentos, limpiar restregando con agua y jabón; en lo que atañe a los frutos, limpiar con agua potable fresca.

**Limpio:** Alimentos, o superficies en contacto con ellos, que se lavan y enjuagan y quedan visualmente libres de polvo, suciedad, residuos de alimentos y demás desechos.

## ~M~

**Medida de control:** toda acción o actividad que se puede emplear para prevenir, reducir o eliminar riesgos microbiológicos.

**Microorganismos:** incluyen la levadura, moho, bacterias, protozoos, helmintos (gusanos) y virus. En ocasiones, se emplea el término “microbio” o “microbiano” en lugar de “microorganismo”.

~O~

**Operador:** quien se encarga a diario de la producción, cosecha, lavado, selección, enfriamiento, empaque, envío o transporte de frutas y vegetales frescos, como también de la gestión de todo el personal involucrado en tales actividades.

~P~

**Patógeno humano:** microorganismo capaz de provocar enfermedades o lesiones en los seres humanos. Es diferente del fitopatógeno, el cual causa enfermedades en las plantas.

**Patógeno transmitido por los alimentos:** microorganismo (bacteria, virus o parásito) que se transmite a través de los alimentos y provoca enfermedades en los seres humanos. Entre las bacterias perjudiciales que han causado enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas a frutas y vegetales crudos se pueden mencionar al *Bacillus cereus*, *Campylobacter*, especies de *Escherichia coli* que forman toxinas, como la E. coli 0157:H7, y diversas especies de *Salmonella*. La hepatitis A es un virus nocivo que los trabajadores infectados pueden pasar a los productos crudos. Los parásitos perjudiciales que pueden provenir del tracto intestinal de los animales incluyen el *Cryptosporidium parvum*, la *Cyclospora* y la *Giardia lamblia*.

**Peligro:** se refiere a toda condición o agente biológico, químico o físico de los alimentos que tiene el potencial de provocar efectos adversos para la salud.

**Plaga:** todo animal o insecto que tenga importancia para la salud pública, entre los que se incluyen a modo de ejemplo, aves, roedores, cucarachas, moscas y larvas, que pueden ser portadores de patógenos y pueden contaminar los alimentos.

**Prácticas culturales:** prácticas agrícolas no químicas que regulan el establecimiento, la siembra y cosecha de cultivos, como la selección de alguna variedad de cosecha, la rotación de cultivos, la fecha de siembra, el saneamiento del campo o del equipo y las plantaciones.

**Procedimientos operativos estándar (POES):** todos los procedimientos que el establecimiento o empresa agrícola realiza diariamente para prevenir la contaminación o adulteración directa de los productos. Los POES describen la actividad y la manera en que se debe completar adecuadamente la tarea; además, especifican la frecuencia con la cual se debe llevar a cabo cada procedimiento e identifican a uno o más empleados responsables de la aplicación y el mantenimiento de los POES.

**Producto agrícola sin elaborar:** toda fruta o vegetal en estado natural o sin procesar, incluso todas las frutas y vegetales que se lavan, a las que se les da color o se las trata de otra manera en su forma natural sin pelar, antes de su comercialización.

## ~R~

**Rastreo:** capacidad para descubrir el origen de un producto alimenticio. En el caso de las frutas y los vegetales, incluye la determinación del campo de origen y todas las posteriores condiciones de manipulación y almacenamiento de dicho producto. Los funcionarios de salud recurren comúnmente al rastreo para investigar y determinar el origen del producto que ha provocado o se ha asociado a brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**Recubrimiento del pozo:** revestimientos de los pozos, que se pueden construir con concreto, plástico o metal. Consultar con el departamento local de salud para conocer las buenas prácticas en materia de construcción de pozos.

**Residuos:** agua de lluvia, lixiviado u otro líquido que se drena sobre la tierra, sale de la superficie de ésta e ingresa en zonas no deseadas, como arroyos o galpones de empaque.

**Residuos de estiércol:** agua de lluvia, lixiviado u otro líquido que contiene estiércol, que se drena sobre la tierra, sale de la superficie de ésta e ingresa en zonas no deseadas, como arroyos o galpones de empaque.

**Retirada:** medida voluntaria u obligatoria adoptada por los cultivadores, empacadores u otros distribuidores de productos para quitar del mercado y de los negocios minoristas los productos potencialmente contaminantes y, por ende, perjudiciales.

**Riesgo:** función de la probabilidad de algún efecto adverso para la salud y gravedad de dicho efecto que se produce a raíz de peligros que plantean los alimentos.

**Riesgo microbiano:** presencia de algún microorganismo que tiene el potencial de provocar lesiones o enfermedades.

## ~S~

**Superficies en contacto con los alimentos:** aquellas superficies que están en contacto con frutas y hortalizas frescas, al igual que aquellas en las que pueden drenar fluidos sobre las frutas y hortalizas o superficies que entren en contacto con tales productos durante el curso normal de las operaciones. Entre las “Superficies en contacto con los alimentos” están los equipos, como los contenedores y cintas transportadoras que tocan las frutas y hortalizas, se usen o no en la cosecha, las operaciones posteriores a ésta o el empaque. No incluiría tractores, horquillas elevadoras, carretillas de mano, palés, etc. que se emplean para manipular o almacenar grandes cantidades de frutas y hortalizas frescas envueltas o empaquetadas y que no entran en contacto real con ellas.

## ~T~

**Té de estiércol:** líquido que se forma cuando el estiércol se remoja en agua. El estiércol se coloca en una bolsa, como un saco de harpillera, y se pone en un recipiente con agua para que se disuelva durante un período de tiempo; el líquido se aplica como abono sobre el follaje del cultivo o el suelo.

**Trabajador:** todo trabajador, asalariado o no, que se dedique a la elaboración o manipulación de productos agrícolas. Esto incluye a los cultivadores, encargados de establecimientos agrícolas, miembros de la familia, trabajadores extranjeros, visitantes de establecimientos agrícolas y empleados de galpones de empaque.

**Trabajador agrícola:** todo trabajador, asalariado o no, que se dedique a la elaboración o manipulación de productos agrícolas. Esto incluye a los cultivadores, encargados de establecimientos agrícolas, miembros de la familia, trabajadores extranjeros, visitantes de establecimientos agrícolas y empleados de galpones de empaque.