

Planes de Seguridad Alimentaria para Granjas Urbanas

Cindy Finneseth, Bryan Brady, Courtney Bartlett

Independientemente del tamaño de su granja o del sistema de producción de frutas y vegetales, es una buena práctica empresarial contar con un plan de seguridad alimentaria para la granja. Este plan le ayudará a identificar, evaluar y gestionar los riesgos de seguridad alimentaria en su granja, así como a garantizar una producción segura de frutas y vegetales para sus clientes. Este plan es específico para su granja y en él se definen las políticas y los procedimientos operativos estándar (SOP), además de mantener registros que demuestren que se están siguiendo dichas políticas y procedimientos. Hay modelos de planes disponibles, pero es fundamental que utilice cualquier plantilla como guía y escriba su propio plan que describa su granja. Hay cuatro categorías principales en un plan de seguridad alimentaria para granjas: información general de la granja, actividades de producción, actividades de cosecha y prácticas de poscosecha.



Figure 1. Una granja urbana en Covington, Kentucky.

Información General de la Granja

Responsabilidades de Manejo

La persona encargada de manejar las actividades diarias de producción debe ser la responsable de escribir y mantener el plan de seguridad alimentaria. Para las granjas más pequeñas, es posible que el propietario-operador se encargue de todo el trabajo de la granja y sea el único responsable de todos los aspectos del plan de seguridad alimentaria de la misma. Indique los datos de contacto de la persona responsable para casos de emergencia.

Descripción de la Granja

Incluya una descripción de la ubicación, los cultivos, el uso histórico de la tierra y la zona cultivada (suma de los pies cuadrados de los invernaderos, los túneles altos, las parcelas de campo y/o los bancales elevados). Incluya también un mapa de la granja, que puede ser tan sencillo como un dibujo a mano, un gráfico generado por computadora (Fig. 2) o una imagen de satélite más formal con leyendas.



Figure 2. Mapa de la granja urbana con las zonas de producción indicadas. Calcula la superficie en pies cuadrados de la zona cultivada midiendo la longitud y la anchura de cada sección individual (parcelas, invernaderos, túneles altos y/o bancales elevados) y multiplicándolas para obtener la superficie de esa sección. Suma todas las secciones individuales para obtener la superficie total en pies cuadrados.

Registro de datos

La documentación es fundamental para seguir las actividades de la granja y determinar los riesgos de producción. Los registros importantes se indican en el documento complementario de evaluación de riesgos.

Trazabilidad

Los productores deben establecer un sistema para rastrear los cultivos hasta el campo o bancal en el que se cultivaron y, posteriormente, hasta el comprador. Por lo general, esto se hace mediante códigos basados en el campo, la fecha de cosecha y la persona que cosechó el cultivo. En el caso excepcional de que se produzca una retirada de productos, la disponibilidad de esta información le permitirá informar rápidamente a los consumidores y a las autoridades sanitarias.

Medidas correctivas

Describe los procedimientos para abordar y corregir cualquier problema, y cómo evitar que los cultivos potencialmente contaminados lleguen a los consumidores. Es importante identificar la causa raíz para evitar que el problema se repita. Documente las medidas correctivas, incluyendo el problema, las medidas adoptadas y cualquier medida nueva de prevención que se haya implementado.

Actividades de Producción

Evaluación del Sitio

Realice una inspección visual y tome nota de la historia del sitio —incluidos los cultivos anteriores y los productos aplicados— para identificar los riesgos potenciales. Esto es importante en zonas urbanas, donde los sitios pueden haber sido utilizados para fines industriales. Los análisis del suelo permiten identificar los riesgos de contaminación del suelo. Las zonas de producción deben inspeccionarse tras una lluvia intensa para observar el riesgo de inundaciones y los patrones de escorrentía, identificando el origen del agua que llega a las zonas de producción. Incluya una descripción del uso que se da a los terrenos adyacentes y tome nota de los patrones de tránsito de animales.

Salud e Higiene de los Trabajadores

Los empleados no deben manipular los productos si están enfermos, y las instrucciones de prevención deben quedar claramente establecidas en el plan de seguridad alimentaria. El acceso a aseos y a estaciones para lavarse las manos son importantes para prevenir la propagación de microorganismos que pueden causar enfermedades. Se pueden construir estaciones sencillas para lavarse las manos a un bajo coste (Fig. 3). En el plan debe indicarse cómo y cuándo se deben mantener estas estaciones.



Figure 3. Una estación sencilla para lavarse las manos, fabricada con una paleta desechada, para garantizar la higiene personal en una granja urbana.

Insumos Agrícolas

Mantenga una lista actualizada de todos los insumos utilizados en la granja, incluyendo dónde se adquirieron productos como pesticidas, herbicidas y fertilizantes, y cuándo se aplicaron dichos productos. Es posible que se requiera una licencia de aplicador privado de pesticidas para comprar y aplicar ciertos pesticidas.

Agua Para Uso Agrícola

Muchos cultivadores urbanos utilizan agua de la red municipal para regar sus cultivos. Las compañías de agua están obligadas a publicar un informe anual de calidad, que a menudo se puede encontrar en su página web. Imprima el informe y guárdelo junto con sus registros. Los sistemas de recogida de agua (por ejemplo, barriles para recoger agua de lluvia) son comunes en las granjas urbanas. Esta se considera agua de superficie y presenta un mayor riesgo de contaminación que el agua municipal. Anote en su plan las fuentes de agua que utiliza, cómo se aplica el agua y cómo se controla su calidad.

Control de Animale

Las mascotas y los animales salvajes son visitantes habituales en las granjas urbanas. Describe cómo se excluyen, se vigilan y se manejan los indicios de la presencia de animales, incluidas las aves, en las zonas de producción de su granja. Explica cómo se evita la cosecha en zonas donde han estado animales (Fig. 4).



Figure 4. Daños causados por animales en el calabacín. En el plan de seguridad alimentaria deben incluirse instrucciones sobre cómo señalar esta zona para evitar su cosecha.

Vehículos, Equipo, Herramientas y Utensilios

Enumera las diferentes herramientas mecánicas y manuales que se utilizan en la granja. En el caso del equipo de uso compartido que se toma prestado de fuera de la granja, enumera el equipo, las tareas de limpieza y mantenimiento realizadas, y las notas sobre el lugar del que se ha tomado prestado. Incluye instrucciones para la realización y el seguimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección.

Actividades de la Cosecha

Evaluación Antes de la Cosecha

Explique cómo, antes de la cosecha, se inspeccionan visualmente las zonas de producción para identificar posibles fuentes de contaminación. Las instrucciones para marcar los puntos problemáticos, como excrementos de animales o aves o indicios de daños causados por la actividad de los animales (Fig. 4), describen cómo se evita la cosecha en esas zonas.

Recipientes y Cajas

Describe cuándo y cómo se limpian y desinfectan, y las medidas que se toman para evitar que los recipientes y las cajas se coloquen directamente sobre el suelo (Fig. 5).



Figure 5. Los contenedores de plástico son fáciles de limpiar y desinfectar. Utiliza un segundo contenedor u otro método para mantenerlos separados del suelo.

Prácticas de Poscosecha

Refrigeración y Empaquetado

Cuando se utilice agua o hielo para eliminar el calor acumulado en el campo y preservar la calidad del producto, el agua debe ser potable y debe indicarse su fuente de origen. Incluya detalles sobre el procedimiento para trasladar los productos de los contenedores de cosecha a cajas u otros recipientes de un solo uso para su almacenamiento (Fig. 6).



Figure 6. Las cajas enceradas de un solo uso se utilizan habitualmente para almacenar y transportar productos agrícolas. Se pueden emplear paletas de madera para mantener las cajas separadas del suelo.

Almacenamiento

Describa cómo y dónde se guardan los productos. Cuando se utilicen sistemas de refrigeración, se debe controlar y registrar la temperatura. El control de plagas durante el almacenamiento es un aspecto fundamental para garantizar la seguridad de los productos, por lo que debe incluir una descripción detallada de su plan de control de plagas.

Transporte

Observe cómo se transportan los cultivos a los mercados y las estrategias para evitar el riesgo de contaminación durante el tránsito.

Comprendiendo las Auditorías

Cada año, debe realizar una autoauditoría en la que se revise el plan de seguridad alimentaria de su granja para asegurarse de que sigue reflejando su actividad. Las auditorías son una herramienta para evaluar las actividades de seguridad alimentaria en la granja y las instalaciones, y para confirmar que se están aplicando las prácticas y procedimientos necesarios para minimizar la contaminación de los cultivos de productos frescos. Estas auditorías pueden ser realizadas por el propio operador o por alguien externo a la granja para confirmar el cumplimiento del plan. Su granja urbana —especialmente al principio— puede estar exenta de ciertos requisitos normativos, como la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA). Cuando su granja crezca y aumenten las ventas, es posible que se le apliquen reglas específicas. Por ejemplo, al expandirse a ciertos mercados mayoristas, los compradores pueden requerir auditorías de buenas prácticas agrícolas (GAP) realizadas por terceros.

Recursos de Seguridad Alimentaria para Granjas Urbanas

[Cultivate Kentucky](#) es un programa de la Universidad de Kentucky que pone a disposición de los productores agrícolas plantillas, listas de verificación y registros de forma gratuita. El personal del programa también ofrece asistencia técnica para la creación de planes de seguridad alimentaria en granjas y puede asesorar sobre mejoras para la seguridad alimentaria.

La oficina local del Servicio de Extensión Cooperativa es otro recurso a su disposición para ayudarlo a cultivar alimentos en zonas urbanas. [Encuentre aquí la oficina de su condado](#).

[Produce Best Practices Training](#) (PBPT) o *La Formación sobre Buenas Prácticas en La Producción de Alimentos* es un curso de seguridad alimentaria específico para Kentucky que se imparte a través de las oficinas locales de extensión agrícola de los condados. La formación es voluntaria y es un requisito para obtener los certificados de muestreo.

Todos los productores agrícolas de Kentucky deben completar la Encuesta de [Inventario de Productos Agrícolas](#) del Departamento de Agricultura de Kentucky (KDA). Esta encuesta ayudará a determinar si su operación agrícola está obligada a cumplir con la Norma de [Seguridad de los Productos Agrícolas de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria](#) (FSMA PSR) o si está exenta. El KDA ofrece asistencia técnica y orientación sobre la seguridad de los productos agrícolas, independientemente de la situación de exención de la granja.

Referencias (En Inglés):

Kentucky Department of Agriculture (KDA). 2024. [Kentucky Produce Safety Program](#). KDA Office of Agricultural Marketing, Frankfort, KY.

Kubat, N., C. Newcomb, D. Satterwhite, M. Reed, and P.P. Vijayakumar. 2021. [Kentucky Produce Food Safety Program](#). CCD-PFS-6. Center for Crop Diversification, University of Kentucky College of Agriculture, Food and Environment, Lexington, KY.

US Food & Drug Administration. 2024. [Food Safety Modernization Act \(FSMA\)](#). FDA, Washington, DC.

US Food & Drug Administration. 2024. [FSMA Final Rule on Produce Safety Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption](#). FDA, Washington, DC.

Vijayakumar, P.P., B.V. Jagannathan and M. Schroeder. 2019. [Understanding the U.S. Food Safety Regulatory System](#). CCD-PFS-5. Center for Crop Diversification, University of Kentucky College of Agriculture, Food and Environment, Lexington, KY.



Este material se basa en un trabajo financiado por el Instituto Nacional de Alimentación y Agricultura, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, con el número de subvención 2024-38640-42988, a través del programa de Investigación y Educación en Agricultura Sostenible del Sur, con el número de subconcesión SUB00003885. El USDA es un empleador y proveedor de servicios que promueve la igualdad de oportunidades. Las opiniones, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las de los autores y no deben interpretarse como una determinación o política oficial del USDA o del Gobierno de los Estados Unidos.

Créditos Fotográficos:

Cindy Finneseth: Figuras 1, 3, 4, 6 (derecha)
UK MG CAFE: Figuras 5, 6 (izquierda)

Autores:

Cindy Finneseth, Especialista de Extensión
Bryan Brady, Asociado Principal de Extensión
Courtney Bartlett, Asociada de Extensión

Cita Recomendada:

Finneseth, C., Brady, B., Bartlett, C. (2026). Planes de Seguridad Alimentaria para Granjas Urbanas. CCD-PFS-08. Lexington, KY: Centro para la Diversificación de Cultivos, Universidad de Kentucky, Facultad de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Martin-Gatton. Disponible en:

<https://ccd.uky.edu/resources/producefoodsafety>

Revisado por: Dakota Moore, Coordinador de Relaciones con los Productores, Consejo de Horticultura de Kentucky, y Doris Hamilton, Directora de la División de Vegetales, Departamento de Agricultura de Kentucky.

**Cooperative
Extension Service**

Agriculture and Natural Resources
Family and Consumer Sciences
4-H Youth Development
Community and Economic Development

MARTIN-GATTON COLLEGE OF AGRICULTURE, FOOD AND ENVIRONMENT

Educational programs of Kentucky Cooperative Extension serve all people regardless of economic or social status and will not discriminate on the basis of race, color, ethnic origin, national origin, creed, religion, political belief, sex, sexual orientation, gender identity, gender expression, pregnancy, marital status, genetic information, age, veteran status, physical or mental disability or reprisal or retaliation for prior civil rights activity. Reasonable accommodation of disability may be available with prior notice. Program information may be made available in languages other than English. University of Kentucky, Kentucky State University, U.S. Department of Agriculture, and Kentucky Counties, Cooperating. Lexington, KY 40506



Disabilities
accommodated
with prior notification.