



# DIRECTRICES BPA FRUTIHORTICOLAS

Secretaría  
de Agroindustria



Ministerio de Producción y Trabajo  
Presidencia de la Nación

# DIRECTRICES BPA

---

## 1. INTRODUCCIÓN

Por Resolución Conjunta 5/2018 de las Secretarías de Gobierno de Agroindustria y Salud se estableció la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de las Buenas Prácticas Frutihortícolas obligatorias publicada el 21 de noviembre de 2018 en el Boletín Oficial.

A través de esta Guía se conforma un conjunto de directrices básicas para la implementación, difusión y capacitación de la norma, en virtud de las responsabilidades de los distintos actores que intervienen en las diferentes acciones y/o funciones de la cadena.

Las BPA son prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

La Guía tiene por objetivo facilitar el cumplimiento de la legislación aplicable sin pretender modificarla ni reemplazarla, sino orientar y capacitar a los distintos actores del ámbito productivo, educativo, tecnológico, político, sanitario sobre la aplicación correcta de la norma a fin de prevenir daños a la salud y el ambiente.

***Directrices para la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Higiene para la Producción de frutas y Hortalizas. Producción Primaria del cultivo a cosecha - Almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo exceptuando empaques.***

## 2. OBJETIVO

### 2.1 OBJETIVO GENERAL

Reducir al mínimo la contaminación de productos frutihortícolas, promoviendo la inocuidad y basándose en el seguimiento de criterios de aseguramiento de la calidad higiénico - sanitaria, a fin de contribuir a lograr alimentos aptos para el consumo humano.

### 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Definir:

- » Adecuar acciones sobre los puntos críticos que afectan la inocuidad y seguridad alimentaria.
- » Implementar BPA para promover la calidad y la inocuidad de los alimentos.
- » Brindar asistencia técnica y capacitación para la implementación de la norma.
- » Realizar prácticas que minimicen el impacto negativo en el medio ambiente.
- » Garantizar la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores involucrados en la producción frutihortícola.
- » Generar sistemas de registros que faciliten la trazabilidad.
- » Formalizar el sector con registro de los productores y sus producciones para su comercialización.

### 3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente guía se aplica a toda persona física o jurídica que posea por lo menos un establecimiento en el cual se realicen una o más de las siguientes actividades: producción primaria (cultivo-cosecha), empaque, almacenamiento y transporte de productos frutihortícolas, cultivados a campo, bajo cubierta y en cultivos sin suelo.

### 4. DEFINICIONES

#### Agua para uso agrícola:

El agua que se utiliza en los cultivos por razones agronómicas como en el riego, control de heladas, lavado de equipo e instrumental, aplicación de fitosanitarios, soluciones de fertilizantes, cultivos hidropónicos y otras operaciones similares.

#### Agua potable:

Es aquella que cumple con lo especificado en la legislación vigente (Código Alimentario Argentino, capítulo XII, artículo 982).

#### Alimento:

Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

#### Área de empaque:

Zona especialmente destinada para llevar a cabo los procesos de empaque.

#### Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas y Hortalizas Frescas:

Las BPA son prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

#### Competencia:

Combinación integrada de conocimientos, habilidades, actitudes y destrezas orientadas a la resolución de situaciones reales de manera adecuada y oportuna en diversos contextos.

#### Contaminación:

La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

#### Documentación:

Información (datos que poseen significado) y su medio de soporte (Ej: registro, especificación, procedimiento documentado, plano, informe, norma, etc.).

#### Empaque:

Es el conjunto de procesos (limpieza, selección, clasificación, envasado/embalado, entre otros) manuales, mecánicos, físicos y/o químicos al que se somete a los productos hortícolas para su comercialización y/o transporte.



**Enmiendas:**

Toda sustancia o mezcla de sustancias de carácter mineral u orgánico, que incorporada al suelo modifique favorablemente sus caracteres físicos o físico-químicos, sin tener en cuenta su valor como fertilizante.

**Envase:**

Es el recipiente, la envoltura o el embalaje destinado a asegurar la conservación, facilitar el transporte y el manejo del producto.

**Fertilizantes:**

Toda sustancia o mezcla de sustancias que incorporada al suelo o aplicada sobre la parte aérea de las plantas, suministre el o los elementos que requieren los vegetales para su nutrición, con el propósito de estimular su crecimiento, aumentar su productividad y mejorar la calidad de las cosechas. Estas sustancias podrán ser de carácter mineral u orgánico.

**Inocuidad:**

Garantía de que los alimentos no causarán perjuicio al consumidor cuando sean preparados y/o ingeridos de acuerdo con su uso previsto.

**Producto fitosanitario:**

Cualquier sustancia, agente biológico, mezcla de sustancias o de agentes biológicos, destinadas a prevenir, controlar o destruir cualquier organismo nocivo, incluyendo las especies no deseadas de plantas, animales o microorganismos que causan perjuicio o interferencia negativa en la producción, elaboración o almacenamiento de los vegetales y sus productos.

**Registros:**

Documentos que presentan resultados obtenidos y proporcionan evidencia de las actividades desempeñadas. Los registros recopilan por escrito datos e información obtenida periódicamente.

**Sustrato:**

Material orgánico, mineral, sintético o mezclas de estos, que permiten la germinación, el desarrollo aéreo, radicular y el anclaje de las plantas.

**Trazabilidad:**

Rastreo de un producto hortícola hacia adelante o hacia atrás en la cadena de producción y distribución, por medio de identificaciones registradas.

## 5. TÍTULO

Directrices para la implementación de las “*Buenas Prácticas Agrícolas y de Higiene*” para la Producción Primaria, **del cultivo a cosecha – Almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo exceptuando empaques.**

## 6. SIGLAS

- » **CAA:** Código Alimentario Argentino
- » **BPA:** Buenas Prácticas Agrícolas
- » **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura
- » **MINAGRO:** Ministerio de agroindustria de la Nación
- » **RENSPA:** Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios
- » **RENAF:** Registro Nacional de la Agricultura Familiar
- » **DTV:** Documento de Tránsito Vegetal
- » **SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
- » **SIG-DTV:** Sistema Integrado de Gestión del Documento de Tránsito Vegetal
- » **INTA:** Instituto Nacional de tecnología Agropecuaria
- » **CUIT:** Clave Única de Identificación Tributaria

## 7. MARCO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS FRUTIHORTICOLAS OBLIGATORIAS

La implementación de las Buenas Prácticas responde al objetivo de producir alimentos frutihortícolas inocuos, para lo cual es necesario iniciar en los establecimientos productivos un proceso de cambio cultural donde cada uno de los participantes deberá adoptar conductas, capacidades y acciones en consonancia con este fin.

Dicha necesidad implica abarcar todas las instancias de la producción a la cosecha tomando como punto de partida la responsabilidad que tiene cada productor en la implementación.

Esta situación tiene una continuidad con las BPM y con otras prácticas que se desarrollan en las etapas de Acondicionamiento, Empaque, Almacenamiento, Transporte y punto de venta de Frutas y Hortalizas Frescas.

La adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas Frutihortícolas implicará establecer acciones planificadas en el tiempo, con objetivos de mediano y largo plazo orientados a prevenir y controlar los factores y variables que pudieran crear fuentes de contaminación.

Estas Directrices se alinean con el CAA y proporcionan además información específica sobre los requisitos imprescindibles, necesarios y recomendables para verificar las BPA en el establecimiento en los procesos que comprenden de cultivo a cosecha.

## 7.1 PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Entre la Planificación y la Organización se involucran las actividades de Capacitación, Implementación propiamente dicha y Difusión. La coordinación de estas actividades dependerá del MINAGRO que vinculará las necesidades con las posibilidades disponibles en cada zona, llevándose cabo a través de convenios con Organismos públicos e instituciones privadas involucradas con la temática.

En Capacitación habrá dos modalidades; presencial y virtual, a través de las diferentes herramientas que brindarán los organismos involucrados.

De esta manera las **Capacitaciones** incluyen tres tipos de Cursos con contenidos específicos de acuerdo a cada uno de los siguientes perfiles de los destinatarios; Formación de Capacitadores, Productores y Docentes de Escuelas Agrotécnicas. Las presentes directrices apuntan a los dos primeros perfiles ya que las escuelas agrotécnicas se encuentran en la consideración del Ministerio de Educación a través del INET.

### Formación a capacitadores:

La capacitación de capacitadores se realizará a través de una plataforma “on line” con alcance nacional.

En el Curso de Formación de Capacitadores se prevé que los capacitados podrán ser técnicos / profesionales del sector público y privado. En el caso del sector público aquellos que se inscriban serán designados por los respectivos Ministerios de Producción de cada provincia y en el caso del Minagro, serán del INTA, SENASA, Cambio Rural y Agricultura Familiar conformando la oferta técnica que permitirá capacitar e implementar las BPA entre los productores que así lo soliciten.

Los técnicos / profesionales que se inscriban deberán cumplir con una asistencia mínima, un examen evaluador y una actualización periódica para seguir siendo parte del plantel de capacitadores ya que estarán en un Registro que se publicará oportunamente.

El capacitador recibirá un certificado oficial con reconocimiento de los organismos de incumbencia en las BPA: MINAGRO, SENASA e INTA.

Este capacitador/ implementador tendrá la responsabilidad de enviar al Registro los datos de los productores que vaya capacitando y de aquellos a los que asista en la implementación colaborando de esta forma para crear una base de información. La falta de transferencia a los productores de los conocimientos adquiridos implica que ese técnico / profesional no se encuentra cumpliendo con la función para la cual fue capacitado desde la plataforma pública y el incumplimiento de esta exigencia lo excluirá del el Registro de acuerdo a los requisitos vigentes.

Las **Capacitaciones a los productores** serán realizadas por aquellos profesionales que hayan recibido el certificado de capacitación mencionado anteriormente, otorgado por la autoridad competente.

Los productores podrán acceder de manera voluntaria a las capacitaciones que se dictaran fundamentalmente en forma presencial y en parcelas demostrativas y eventualmente por plataformas virtuales, entre otras alternativas, recibiendo un certificado que acredite su aprobación. Si bien no es obligatoria la asistencia de los productores a los cursos de capacitación estas podrían ser una herramienta valiosa para facilitar su implementación en las fincas y reducir la dependencia de la asistencia técnica.

Una vez recibida la capacitación el productor con el apoyo de un profesional podrá realizar la implementación de las BPA frutihortícolas obligatorias.

## 7.2 EJECUCIÓN

La incorporación en el CAA de las BPA de cumplimiento obligatorio tiene por objetivo preservar la inocuidad de los alimentos frescos y generar una mejora en la producción, comercialización y consumo de frutas y hortalizas.

Para llegar a este resultado se ha contemplado un tiempo de transición prudencial que permita a los productores adquirir todos los conocimientos y asistencias técnicas pertinentes.

La implementación se llevará a cabo en forma gradual, en dos etapas, con plazos de dos (2) años para el sector frutícola y tres (3) años para el sector hortícola, a partir de la vigencia de la fecha de la presente resolución, que entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial.

Es importante destacar que la implementación de las buenas prácticas será articulada junto a provincias, municipios, consejos, cámaras, universidades y demás entes que tengan la capacidad para identificar las necesidades de asistencia en sus áreas de influencia, conformando grupos y poniendo técnicos capacitados a disposición.

La implementación de las BPA obligatorias definirá si el productor continuara o no vendiendo en el mercado formal, dado que en una primera etapa SENASA y organismos competentes de cada provincia fiscalizaran el cumplimiento de la norma, y a medida que transcurra el tiempo el control se ampliará a todos los canales de venta.

Asimismo la implementación de las BPA obligatorias será uno de los pilares para ingresar a mediano plazo a mercados más competitivos y exigentes, tanto internos como externos, siendo esta potencial situación la que permitiría la mejora en la competitividad del sector.

La norma en vigor involucra trámites de índole obligatoria, y sus respectivas actualizaciones, pudiendo acceder a ellas de manera "on line", evitando generar para el productor una tarea adicional facilitando el cumplimiento de las tramitaciones en forma ágil y sin pérdidas de tiempo.

Ejemplo de ello es la inscripción en el RENSPA por internet o la Registración de productores o empresas a través de la Ventanilla Única que consiste en espacios ubicados en puntos estratégicos - como mercados concentradores - donde se encontrará personal de SENASA/MINAGRO para realizar la inscripción de los productores en el RENSPA y la generación de los DTV para el tránsito y el ingreso de la mercadería que lo requiera. También estará el RENAF para el registro de aquellos productores con perfil familiar.

En este último caso, sin burocracias ni trámites complejos, solo asistiendo a su lugar de venta se podrán obtener los registros obligatorios para comercializar, ya que a partir del inicio de la obligatoriedad los productores y los productos que ingresen a los mercados deberán demostrar que cumplen la norma vigente. La falta de Renspa impedirá el ingreso de la mercadería al Mercado.

### ¿Quién o quienes deben implementarlas?

Toda persona física o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberán cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas, cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques.

## Implementación propiamente dicha

La implementación consiste en cumplir con los requisitos mínimos obligatorios de higiene e inocuidad por parte del productor de hortalizas y frutas frescas, que permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos.

Para los técnicos / profesionales ya capacitados la implementación deberán realizarla tanto en el periodo de transición como durante toda la vigencia de la norma.

En cuanto a los productores, de así requerirlo, podrán acceder en forma gratuita a la asistencia técnica de un profesional capacitado con certificado aprobado del curso oficial obligatorio de BPA frutihortícolas.

Asimismo podrán acceder a profesionales/técnicos del sector privado siempre y cuando acrediten su idoneidad con el certificado de aprobación en el curso oficial correspondiente.

Por lo tanto, la implementación de la norma involucra los puntos que se mencionan a continuación.

### 1. Documentación obligatoria / trazabilidad

**1.1.** Los productores deben cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), que abarca a todas las actividades agrícola-ganaderas. El Registro permite asociar al productor con la producción y el predio.

La INSCRIPCIÓN Y ACTUALIZACIÓN de datos es obligatoria.

Deben inscribirse todos los productores agropecuarios del país, independientemente de la condición frente a la tierra, el sistema de producción utilizado, el destino o la escala. Incluye a tenedores de animales.

También debe hacerlo toda institución pública o privada que realice alguna actividad productiva, o posea animales en sus predios, como universidades, institutos de investigación, fundaciones, centros de inseminación, organizaciones de productores, etcétera.

Los PRODUCTORES AGROPECUARIOS pueden inscribirse “on line” con su DNI (original y copia) y la Constancia de CUIL/CUIT a través del sitio web del SENASA y se actualiza anualmente.

**1.2.** Los productores deberán identificar los alimentos fruti-hortícolas producidos, empleando etiqueta/rótulo, consignándose los datos previstos en la normativa vigente.

El “Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos (SICOFHOR)” establece la correcta identificación de los citados productos como paso previo a su trazabilidad. Otras resoluciones exigen que todas las hortalizas frescas de producción nacional que se comercialicen en mercados del país identifiquen su Marca comercial e identificación expresa, del productor y del empacador (ya sea persona física o jurídica), de corresponder.

Existen numerosas resoluciones de SENASA que amplían y detallan sobre el tema rotulación y etiquetado de frutas y hortalizas frescas con destino a mercado interno que deberán tenerse en cuenta en este punto por parte del productor / empaque. Se mencionan a continuación para facilitar su conocimiento:

» **Resolución N° 297** del año 1983 para las especies hortícolas.



- » **Resolución N° 58** del año 2007 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación que amplía la obligatoriedad de datos para especies hortícolas y que toma como base a la **Resolución N° 297** del año 1983.
- » **Resolución N° 145** del año 1983 para especies cítricas.
- » **Resolución N° 554** del año 1983 para especies no cítricas. (carozo y pepita).

**1.3.** Los productores deberán trasladar los productos fruti-hortícolas producidos, empleando el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV), cuando las autoridades sanitarias lo exijan, previsto en normativa vigente.

Este documento es el respaldo sanitario de las cargas de productos, subproductos y derivados de origen vegetal que transitan por el territorio de la República Argentina. Es una declaración jurada que puede ser autogestionada por el usuario, delegarse su gestión en una tercera persona o a través de una oficina de SENASA.

El DTV se gestiona a través del Sistema “on line” Integrado de Gestión del Documento de Tránsito Vegetal (SIG-DTV). En este documento se declara el origen y el destino de la carga, los cuales deben estar incluidos en un registro oficial de SENASA, debidamente actualizado y habilitado, si correspondiera (RENSPA, Empaque, Mercado, etc.).

Al arribar al destino, el DTV debe ser “cerrado” en el sistema, a través del SIG-DTV y el documento archivado por el destinatario.

El DTV puede ser requerido en los controles que se efectúen de la carga durante su traslado o en el destino, incluso con posterioridad a su arribo.

Actualmente, la implementación del DTV es gradual, priorizándose aquellos productos, subproductos y/o derivados, y las etapas de la cadena agroproductiva de acuerdo a diversos criterios de análisis de riesgo y resguardo de estatus fitosanitario o de inocuidad. Hoy es requerida para el movimiento de fruta fresca cítrica, productos y subproductos de algodón, frutas de carozo y pepita y uva.

## 2. Productos fitosanitarios

**2.1.** Los productores deberán cumplir con las recomendaciones y las restricciones de uso, indicadas en el marbete/etiqueta y registrar la aplicación realizada.

La elección del producto de acuerdo a su especificidad en el control de la plaga/ maleza o enfermedad es prioritario.

El tiempo de “reingreso” a los cultivos tratados y respetar el periodo de carencia es fundamental.

En la aplicación deben respetarse las dosis indicadas, considerar el tipo de formulación que se utilizará, el tipo de equipo y su calibración. Los aplicadores deben utilizar EPP (equipo de protección personal) y considerar las condiciones ambientales en el momento de realizar la aplicación.

Por otra parte, una correcta utilización de los agroquímicos redundará no sólo en un uso más eficiente de los mismos, reduciendo los riesgos sobre los seres vivos y el ambiente, sino que también genera una disminución de costos al productor.

**2.2.** Sólo se deberán utilizar productos fitosanitarios autorizados por el SENASA, en sus envases originales y para los cultivos permitidos.

Se recomienda verificar periódicamente la lista de agroquímicos restringidos o prohibidos publicados por los Organismos competentes, por ejemplo el Registro de Productos Fitosanitarios de SENASA.

**2.3.** Los Productos fitosanitarios se deben almacenar, en un depósito específico, cerrado con llave, separado de otros enseres y aislado de lugares donde se produce el cultivo o donde se manipula y/o conserva el producto cosechado, a fin de evitar la posibilidad de contaminación.

El depósito debe estar bien ventilado e iluminado con luz natural y artificial, debidamente señalizado con carteles de advertencia.

Es conveniente ubicar los envases sobre estanterías, alejados de la pared. Los sólidos en los estantes superiores y los líquidos en los inferiores por la posibilidad de que estos últimos se derramen.

Lo ideal es que al pie de las alacenas de almacenamiento existan rejillas de escurrimiento ante la posibilidad de derrames de productos líquidos o, simplemente para facilitar la limpieza del depósito. Con este fin debe darse a los pisos la pendiente adecuada hacia las rejillas de drenaje.

**2.4.** Manejo de envases según reglamentación legal vigente.

Con este fin se ha promulgado la Ley N° 27.279, “Sistema de Gestión Integral de Envases Vacíos de Fitosanitarios”. Según la misma se debe proceder primeramente a clasificar el tipo de envase que se someterá al “proceso de reducción”. Para ello hay que determinar a cuál de las dos Clases posibles pertenece el recipiente:

- » **CLASE A:** puede ser sometido a proceso de reducción a partir del “Triple Lavado” ya que el residuo en su interior contiene sustancias que se diluyen en agua.
- » **CLASE B:** NO puede ser sometido a proceso de reducción a partir del “Triple Lavado” ya que el residuo en su interior contiene sustancias que NO se diluyen, NO se dispersan o NO se mezclan con el agua.

Para el caso de recipientes **CLASE A** debe realizarse el “Triple Lavado” que se describe a continuación:

1. Llenar 1/4 del envase con agua limpia.
2. Poner la tapa y agitarlo por 30 segundos.
3. Verter el contenido en el tanque de la pulverizadora o mochila.

Se deben repetir estos pasos 3 veces y luego perforar los envases en el fondo para evitar su re-uso, a menos que se prevea su devolución al fabricante.

Luego de este procedimiento se llevaran los envases CLASE A al Centro de Almacenamiento Transitorio (CAT) autorizado y especialmente dispuesto a tal fin.

Para el caso de tratarse de envases CLASE B se deberán separar y enviar directamente al Centro de Almacenamiento Transitorio (CAT) autorizado.

\* **RECORDAR 1:** una vez vacío un envase contenedor de fitosanitarios, el usuario y el aplicador serán objetivamente responsables de garantizar el procedimiento de reducción de residuos aplicando el criterio de separación en las dos (2) clases establecidas.

\* **RECORDAR 2:** queda prohibida toda acción que implique abandono, vertido, quema y/o enterramiento de envases vacíos de fitosanitarios en todo el territorio nacional, del mismo modo que la comercialización y/o entrega de envases a personas físicas o jurídicas por fuera del sistema autorizado.

Por último no debe olvidar el productor agropecuario que es responsable de:

- » El cumplimiento de la normativa provincial y nacional vigente.
- » La Compra de productos en envases originales, con el etiquetado correcto y completo.
- » La utilización de productos debidamente registrados por la autoridad competente.
- » La correcta utilización de los fitosanitarios en todas las etapas de la producción, sea ésta ejecutada por él o mediante empleados a su cargo y es corresponsable con los terceros por él contratados para la aplicación de los mismos. Estas etapas comprenden desde la siembra hasta la post-cosecha, según corresponda a la actividad agropecuaria y a la disposición final de los residuos remanentes y de los envases de acuerdo a las normas vigentes.

Por otro lado el aplicador es responsable de la utilización directa o indirecta de los productos a aplicar, cumpliendo todas las normativas de seguridad para sí mismo, para terceros y para el ambiente, tanto en forma personal como la efectuada por el personal a su cargo.

El contratista, en su calidad de aplicador, tiene las mismas responsabilidades de éste.

El productor/ aplicador debe utilizar equipos de aplicación calibrados, utilizar las pastillas correspondientes, cambiarlas a su vencimiento y respetar el plan de mantenimiento de los mismos.

Ello asegurará una aplicación responsable, con relación al ambiente, salud del trabajador y el consumidor.

### 3. Agua

**3.1.** Se debe realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua.

**3.2.** Los productores deberán implementar medidas eficaces que garanticen que el agua a ser utilizada para higiene y consumo del personal en la explotación cumple con los requisitos establecidos en el CAA para la condición de agua potable.

Agua potable: Es aquella que cumple con lo especificado en la legislación vigente: Código Alimentario Argentino, Capítulo XII, Artículo 982.

Agua de Uso Agrícola: Se refiere generalmente al agua que se utiliza en los cultivos (campo, huerto, etc.) por razones agronómicas, como en el riego, control de heladas, aplicación de fitoterápicos, etc.

Para el agua de uso agrícola se deberá asegurar el cumplimiento de las legislaciones aplicables en cada provincia.

**3.3** Es recomendable realizar análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua utilizada, ya sea como potable o para uso agrícola.

## 4. Manipulación

**4.1.** En la manipulación de las hortalizas y frutas al momento de la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio, es fundamental cumplir con las pautas de higiene básicas, principalmente el lavado adecuado de las manos de todos los operarios (manipuladores).

SENASA aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas.

Las personas ajenas al establecimiento (visitantes, inspectores, compradores, etc.) deberán cumplir con las prácticas de higiene establecidas cuando inspeccionen el producto.

No se podrá fumar, comer, beber, salivar o masticar chicle en el lugar del trabajo. - Cada uno de los operarios debe contar con la vestimenta apropiada al tipo de tarea que desarrolla. - Se deberán lavar escrupulosamente las manos cada vez que usen el baño, antes de comenzar a trabajar o luego de manipular materiales contaminados. - Se debe exigir uñas cortas y bien mantenidas y de ser necesario, el uso de guantes. Asimismo, no se permitirá el uso de cremas, perfumes y/o polvos en las manos, pues pueden manchar o transmitir olores y sabores extraños. - Las heridas en las manos deberán cubrirse correctamente con bandas adhesivas.

**4.2.** El lavado de manos deberá realizarse con agua potable y elementos adecuados para su limpieza antes de comenzar a trabajar, y después del uso de las instalaciones sanitarias,

Toda persona que presente síntomas de enfermedad, ictericia, diarreas, tos, lesiones notorias en la piel, etc., debe ser separada de la zona de contacto directo con el alimento y debidamente tratada. Antes de volver a la tarea, deberá constatar su estado de salud.

Los operarios con heridas en las manos se las cubrirán correctamente con bandas adhesivas, de ser necesario utilizarán guantes. Debe prohibirse el uso de objetos personales que puedan perjudicar a la mercadería y al mismo operario como anillos, pulseras, etc.,

**4.3.** En el caso que no se cuente con agua potable, los manipuladores deberán utilizar agua tratada por alguno de los siguientes métodos: hervido, clarificación o cloración.

## 5. Animales

**5.1.** Se deberá impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación de producto cosechado.

**5.2.** Deberá impedirse el ingreso de animales domésticos, de granja y otros animales de trabajo (que no estén cumpliendo actividades), a través prácticas que eviten su entrada, proliferación y acercamiento.

La presencia de cualquier tipo de animal involucra la posibilidad de afectar el producto con heces, orines y elementos contaminantes que se vehiculizan a través de las patas, pelos, etc.

Se debe evitar a través de cercos o medios disuasivos visuales, auditivos o físicos, en un todo de acuerdo con la legislación que reglamente el manejo y la protección de la fauna silvestre.

**5.3.** En el caso de los animales de trabajo que se utilicen para otras tareas deberán estar sanos, vacunados y desparasitados.

## 6. Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas

**6.1.** Los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos adquiridos a terceros utilizados en las actividades de producción primaria contempladas en la presente, deben estar registrados en el SENASA.

**6.2.** Los fertilizantes orgánicos y/o enmiendas orgánicas producidos por el responsable de la producción primaria, deben someterse a tratamiento, compostado u otros que minimicen el riesgo sanitario.

Los fertilizantes orgánicos, incluyendo los originados a partir de lodos orgánicos y los residuos orgánicos urbanos, deben someterse a tratamiento (compostado u otros) para eliminar los agentes patógenos antes de ser incorporados al suelo. En caso contrario, se podría contaminar el producto o bien el medio que lo rodea.

Los sitios donde se realiza el compostado deben encontrarse aislados del lugar donde se produce el cultivo o donde se manipula o almacena el material cosechado. Por lo tanto, se deben aplicar los fertilizantes con suficiente antelación al momento de cosecha para evitar cualquier posibilidad de contaminación del producto.

Por otro lado, de utilizar fertilizantes inorgánicos o químicos, éstos deben estar registrados en el SENASA y usarse en las dosis recomendadas de acuerdo a un análisis de NPK previo.

Se puede consultar al Registro Nacional de Fertilizantes, Enmiendas, Sustratos, Acondicionadores, Protectores y Materias Primas de la Dirección de Agroquímicos y Biológicos, dependiente de SENASA.

**6.3.** Se prohíbe expresamente la utilización de residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos, como enmiendas orgánicas, así como el uso de enmiendas orgánicas sin tratamiento.

**7.** Deberá contar con la asistencia de un técnico/profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática de Organismos Nacionales, Provinciales, Municipales, Universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, Organismos Descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La Capacitación de los mismos será obligatoria a través de un curso con certificación oficial y actualización periódica.

### » Difusión:

Las BPA tendrán diferentes herramientas de difusión para respaldar el conocimiento de la norma y la importancia de su implementación para la salud, el ambiente y el uso eficiente de los recursos y la protección de los trabajadores.

Las herramientas de promoción serán:

- » Parcelas demostrativas
- » Folletos/Banners
- » Publicidad gráfica, radial o audiovisual
- » Talleres de sensibilización a productores
- » Talleres de capacitación a docentes de Escuelas Agrotecnicas.
- » Presencia en Mercados, ferias, supermercados y centros de venta.



## 8. Anexo de Planillas y Registros

Las Planillas y Registros permiten ordenar la información y contar con datos objetivos para una correcta toma de decisiones aportando elementos para la trazabilidad de los productos.

### REGISTRO 1: INFORMACIÓN GENERAL

<b>Empresa / Establecimiento y/o Razón social</b>		
N° RENSPA		
Dirección		
Localidad		
Provincia		
Teléfono del propietario		Tipo: ( ) Fijo / ( ) Celular / ( ) Fax
E-mail		
<hr/>		
Teléfono del Encargado/Mediero		Tipo: ( ) Fijo / ( ) Celular / ( ) Fax
Dirección		
<hr/>		
Responsable de la implementación de BPA		
Dirección		
Localidad		
Teléfono		Tipo: ( ) Fijo / ( ) Celular / ( ) Fax
E-mail		

#### Datos Adicionales:

Principales productos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Producciones secundarias	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Antigüedad en la producción				
Entidad en la que se encuentra asociado			N° De socio	
Comercialización	Mercado Mayorista ( ) SI / ( ) NO Empresa Particular ( ) SI / ( ) NO			
Transporte propio	( ) SI / ( ) NO			
Galpón de empaque	( ) SI / ( ) NO	Observaciones:		

**REGISTRO 2:** APLICACIÓN DE FITOSANITRIOS EN MATERIAL VEGETAL DE INICIO:

» Semilla o plantín:

» Variedad:

» Superficie (ha):

» N°/Nombre del lote:

Fecha	Plaga, enfermedad y/o maleza	Producto utilizado	Dosis recomendada/ha	Dosis aplicada/ha	Vol total aplicado	Días a cosecha	Maquina utilizada	Aplicador/responsable	Observaciones (problemas climáticos o de otra naturaleza)

**REGISTRO 3:** DESINFECCIÓN QUÍMICA DEL SUELO

Productor:									
N°/nombre del lote y superficie	Cultivo/variedad	Causa/motivo	Fecha	Producto*	Principio activo	Dosis (unidad / volumen o sup)	Método de aplicación	Aplicador/Responsable	

\*Nombre comercial

**REGISTRO 4:** ESTERILIZACIÓN DE SUSTRATOS

Productor:									
N°/nombre del lote y superficie	Cultivo/variedad	Causa/motivo	Fecha	Producto*	Principio activo	Dosis (unidad / volumen o sup)	Método de aplicación	Aplicador/Responsable	

\*Nombre comercial

### REGISTRO 5: DE FERTILIZACIONES, ABONOS Y ENMIENDAS

Productor:							
Nº/nombre de lote y superficie	Cultivo / variedad	Fecha	Producto*	Dosis (unidad/vol o sup)	Forma de aplicación	Aplicador/responsable	Observaciones

\* Fertilizantes químicos, abonos orgánicos (guano, estiércol, etc.)

\* Nombre comercial

### REGISTRO 6: DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS

Nº/nombre de lote y superficie	Cultivo/ variedad	Fecha	Plaga enfermedad y/o maleza	Producto utilizado	Principio activo*	Dosis aplicada (unidad/vol. o sup.)	Fecha estimada de cosecha	Maquina utilizada	Aplicador/responsable	Observaciones (problemas climáticos o de otra naturaleza)

\*Nombre comercial

Registrar las aplicaciones de fitosanitarios permite conocer los productos usados, asegurar el respeto de los "tiempos de carencia" y de reingreso al lote, además de ser parte de la trazabilidad.

### REGISTRO 7: INVENTARIO DE FITOSANITARIOS

Producto (nombre comercial)	Principio activo	Fecha de compra	Cantidad (kg o litros)	Fecha de vencimiento