



INTRODUCCION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS AL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Ing Agr. Cecilia Fiorentini



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



¿Que son las Buenas Prácticas Agrícolas?

“Conjunto de acciones destinadas a prevenir, reducir y controlar los peligros de contaminación biológica, química y/o física durante los procesos productivos”

Según FAO

“hacer las cosas bien” y “dar garantía de ello”



I. OBJETIVOS

- Garantizar la inocuidad alimentaria.
- Seguridad de los trabajadores
- Contribuir a la utilización sustentable de los recursos naturales.

II. ÁMBITO DE APLICACIÓN

...toda persona física o jurídica que, explote por lo menos, un establecimiento en el cual se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), empaque, almacenamiento en el mismo establecimiento primario y transporte en y desde el establecimiento productor de hortalizas frescas, que son cultivados a campo, bajo cubierta y en cultivos sin suelo.

Buenas Prácticas Agrícolas



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Marco Normativo

Alimentos
seguros

Comercio
transparente

CODEX ALIMENTARIUS

Resoluciones MERCOSUR

**Código Alimentario
Argentino (Ley 18.284)**

Decreto 815/99

Servicio Nacional de Control de Alimentos

CONAL

La Comisión Nacional de Alimentos

...acta N° 63 del 2004, dispuso establecer
la obligatoriedad para la implementación de
Buenas Prácticas Agrícolas para

Frutas, Hortalizas y Aromáticas

Buenas Prácticas Agrícolas



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Res. SAGyP 71/1999



Res. SENASA 530/2001



Res. SENASA 510/2002



*Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícola para la
producción primaria, Empacado, Almacenamiento y Transporte*

Código Alimentario Argentino (CAA)

Reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita.

Objetivo: protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.



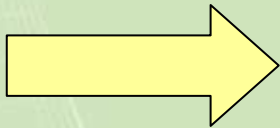
Grupo Técnico de Trabajo

- ✓ Comisión de BPA del Foro Federal Hortícola
- ✓ Técnicos de la Dirección Nacional de Alimentos
- ✓ Ministerio de la Producción de Santa Fe
- ✓ Ministerio de Asuntos Agrarios de Bs. As
- ✓ Mercado Regional de La Plata
- ✓ SENASA, IDR, ArgenINTA
- ✓ INASE, INA, ASU

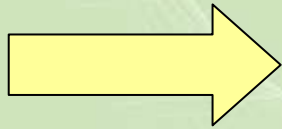




Se obtuvieron 3 documentos:



Guía Anexo I Buenas Prácticas Agrícolas y de Higiene para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Acondicionamiento, Empaque, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas



Documento de Puntos y Criterios de Control



Listado de chequeo

Implementación en forma gradual

Se establecieron distintos plazos de cumplimiento en años para cada uno de los capítulos:

- C:** Corto plazo (2 años)
- M:** Mediano plazo (3 años)
- L:** Largo plazo (5 años)

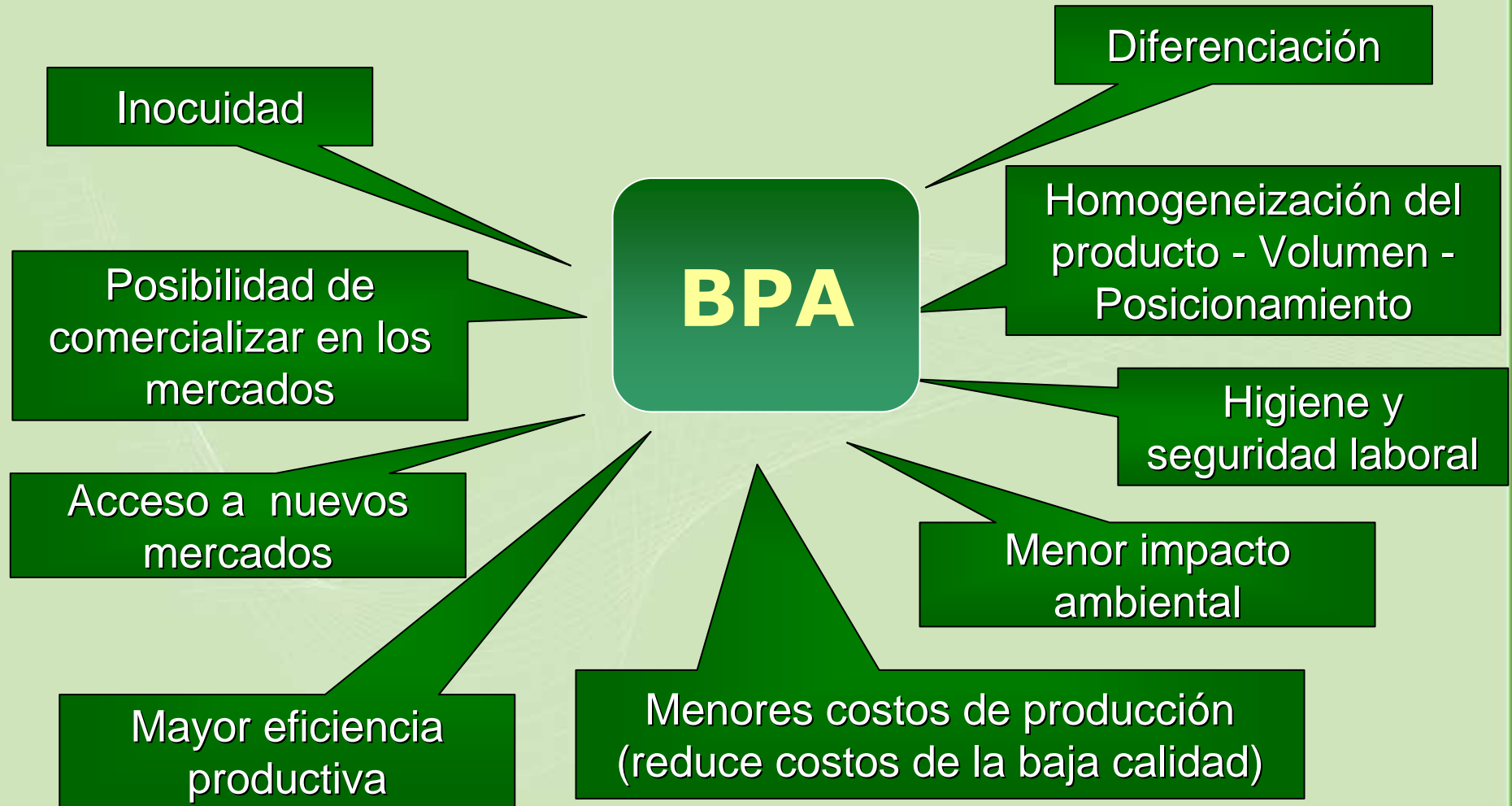
Plazo máximo de cinco **(5) años** para la implementación integral de las BPA.

¿Cual es el Beneficio para el productor de Implementar BPA?



Fuente: Secretaría de Fruticultura del Ministerio de Producción de Río Negro -2010

Buenas Prácticas Agrícolas



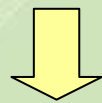
Buenas Prácticas Agrícolas

Las instancias atravesadas por el proyecto son las siguientes...

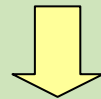
Presentación a la CONAL



Consejo asesor



Consulta Pública



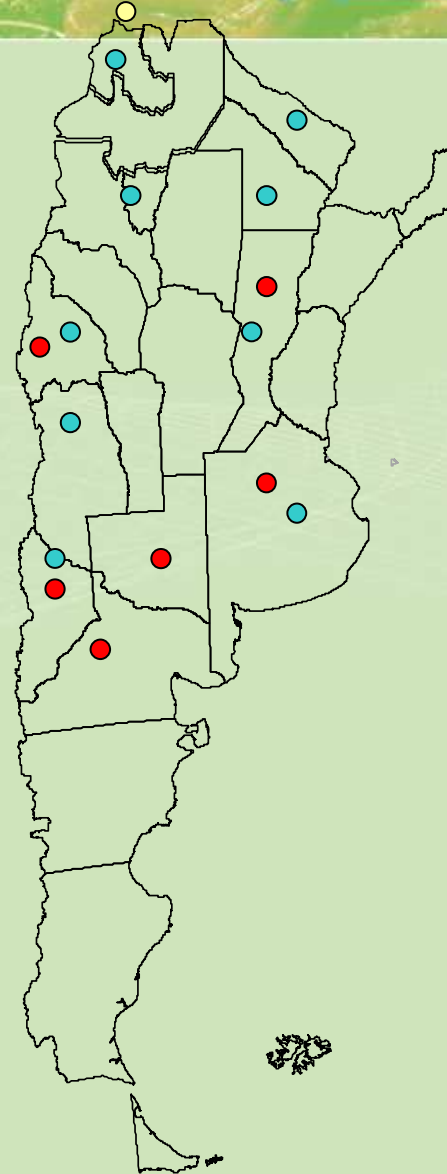
Trámite administrativo

Acciones realizadas

- ✓ Creación de un Registro Nacional de Implementadores en Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Res. SAGPyA 61/2005
- ✓ Cursos de Formación de Implementadores en BPA
- ✓ Jornadas de sensibilización y capacitación en BPA a productores
- ✓ Proyectos Pilotos en el marco del PROCAL II

Buenas Prácticas Agrícolas

- Proyectos Pilotos en BPA:
 - Zapallo anco (Chaco y Formosa)
 - Papa andina (Jujuy)
 - Ajo y Cebolla (Bs. As)
 - Ajo y zapallo (Mendoza)
 - Tomate (San Juan)
- Capacitaciones





MUCHAS GRACIAS

Ing. Agr. Cecilia Fiorentini

cfioren@minagri.gob.ar

011-4349-2155/2095



PROCAL
PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación