

# JORNADA TÉCNICA

## Buenas Prácticas Agrícolas Obligatorias

Dirección de Inocuidad y Calidad en Productos de Origen Vegetal

# ***Objetivo de la presentación***

- Informar a cerca de los **Requisitos obligatorios, de Higiene e inocuidad que deben** cumplir los productores frutihortícolas, para implementar las **BPA**
- Intercambiar experiencias, identificar dificultades y fortalezas en la implementación de las BPA

# ***DEFINICIÓN de las B.P.A.***

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.



# ¿ Qué es la Sostenibilidad Ambiental?

- ✓ **Valor** que cada vez está más implantado en la sociedad y en la filosofía de la muchas instituciones, empresas y ciudadanos de a pie .
- ✓ De esta forma, establecer relaciones sostenibles en todos los ámbitos de la vida humana, **garantiza la perdurabilidad** de las mismas, es decir, asegura un futuro a largo plazo.



## ¿ Qué es la Sostenibilidad Económica?

- ✓ La **sostenibilidad** se refiere, por **definición**, a la **satisfacción de las necesidades actuales** sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las suyas, garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social.



## ¿ Qué es la Sostenibilidad Social ?

- ✓ Sustentabilidad social implica impulsar acciones que permitan el cumplimiento de los derechos económicos, políticos, culturales, equidad de géneros y de razas entre las personas que habitan las diversas regiones del planeta.



# ***DEFINICIÓN de las B.P.A.***

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.



## ¿ A que llamamos Procesos Productivos?

- ✓ Es el conjunto de **actividades planificadas** que nos permite obtener un bien o servicio, satisfaciendo las necesidades de las personas.





## ¿ A que llamamos Explotación Agrícola ?

- ✓ La **explotación agrícola**, está compuesta por las **actividades socioeconómicas** que **permiten obtener riqueza de la tierra**.
- ✓ A los productos obtenidos mediante las explotaciones agrícolas se les conoce como productos agropecuarios.



## ***DEFINICIÓN de las B.P.A.***

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.**



# Calidad

- ✓ Es el **conjunto de cualidades** que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.
- ✓ Las percibidas (Sensoriales / Organoléptica) como ser:  
**sabor, aroma, color, turgencia, firmeza, frescura.**
- ✓ Las higiénico sanitarias y químicas.

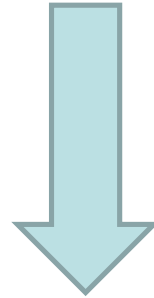


# Inocuidad

La garantía que los alimentos no causarán perjuicios a los consumidores cuando sean preparados o ingeridos de acuerdo con sus usos previstos.



# Las B.P.A. son *OBLIGATORIAS*



Se incluyeron en el C.A.A. por Resolución Conjunta S AyB y SGSyS N° 5 de año 2018.



# Qué es el Código Alimentario Argentino (CAA) Ley 18824 y Dec.2126/71

Es un reglamento técnico 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.



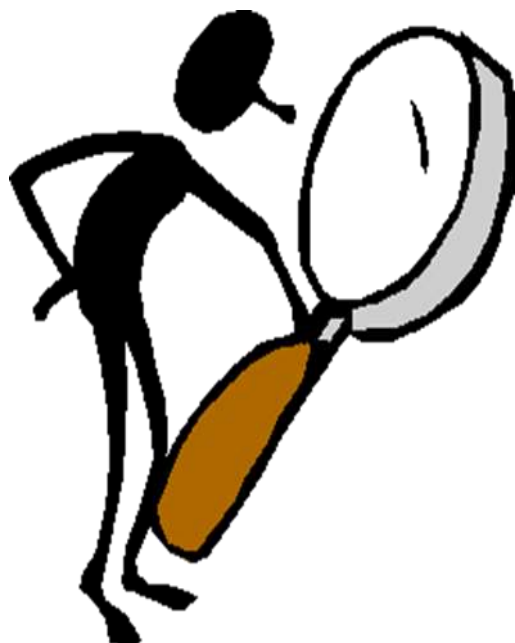
## PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

# ¿ A quién abarca el (CAA) ? Ley 18824 y Dec. 2126/71

- Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios
- Involucra a los que elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, etc.



# Quienes controlan la aplicación del Código Alimentario Argentino (CAA)



SENASA

INAL

PROVINCIAS

MUNICIPIOS



# LEY 27.233



Artículo 1. Se declara de interés nacional.

La producción, inocuidad y calidad de los agroalimentos, los insumos agropecuarios específicos y el control de los residuos químicos y contaminantes químicos y microbiológicos en los alimentos.

Artículo 2. Se declara de orden Público.

Las normas nacionales por las cuales se instrumenta o reglamenta el desarrollo de las acciones destinadas a preservar la condición higiénico-sanitaria de los alimentos de origen agropecuario

# Ley 27.233



## Artículo 3. Responsabilidad del productor.

Será responsabilidad primaria e ineludible de toda persona física o jurídica vinculada a la producción...

... velar y responder por la sanidad, inocuidad, higiene y calidad de su producción...

... se extiende a quienes produzcan, elaboren, fraccionen, conserven, depositen, concentren, transporten, comercialicen, expendan, importen, exporten vegetales, alimentos...

# LEY 27.233



## Artículo 4. Autoridades Sanitarias.

Establece que la intervención de las autoridades sanitarias competentes, en cuanto corresponda a su actividad de control, respecto de los riesgos o daños a terceros.

# LEY 27.233



## Artículo 7. Actores del Sistema.

- ✓ Del Sector Público: Entes Oficiales, Entidades Académicas , Colegios Profesionales, Asociaciones Civiles
- ✓ Del Sector Privado : Actores de la Cadena Agroalimentaria , Profesionales Habilitados / Acreditados

# LEY 27233



## ENTES SANITARIOS (Resolución SENASA N° 671/16)

- ✓ Ejecución y prestación de Servicios de Asistencia Sanitaria en Planes o Programas.
- ✓ Control Público o Certificación de Alimentos



**IMPORTANTE SU PARTICIPACIÓN**

# ALCANCE de las B.P.A.



SE INCORPORA AL C.A.A. en el artículo N° 154 TRIS.

Toda persona física o jurídica, responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las BPA, cuando se realicen una o mas de las siguientes actividades:

- ✓ Producción primaria (cultivo – cosecha).
- ✓ Almacenamiento dentro del mismo predio productivo previo a la Comercialización.
- ✓ Con excepción de los registrados como empaques.



# ¿ PORQUÉ SON OBLIGATORIAS LAS B.P.A. PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ?



la producción primaria de frutas y hortalizas y su manipulación realizada de manera inadecuada, constituyen la *principal fuente de pérdida de inocuidad del producto*

# BUENAS PRÁCTICAS





# BUENAS PRÁCTICAS

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



1. Llenar  $\frac{1}{4}$  el 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.

# BUENAS PRÁCTICAS



# BUENAS PRÁCTICAS



# BUENAS PRÁCTICAS



# BUENAS PRÁCTICAS



# REQUISITOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS FRUTIHORTÍCOLAS

## ¿ A que llamamos Requisito ?

- ✓ Algo que el **sistema debe hacer** o **una cualidad que el sistema debe poseer** (Robertson).

## ¿ Y por que mínimo ?

- ✓ Del latín “*minimus*” *mínimo* hace referencia **a lo menor expresión de una cosa material o inmaterial**, a lo más chico o pequeño



# REQUISITOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS



- Documentación obligatoria/trazabilidad
- Productos Fitosanitarios
- Agua
- Manipulación
- Animales
- Uso de Fertilizantes Orgánicos y Enmiendas
- Asistencia de un Profesional o Técnico



# 1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA TRAZABILIDAD

## Trazabilidad / Rastreo de Productos

... “La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.



# 1. DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA TRAZABILIDAD

**Responsabilidades**

- La persona física o jurídica del RENSPA, por sí o por medio de su representante o apoderado está obligado a:
  - Registrar sus datos personales y de el o los lugares donde se realizan las producciones agrícolas declaradas.
  - Presentar documentación original para ser verificada en el momento de la inscripción por el agente actuante.
  - Respetar las Leyes Nacionales, Provinciales u Ordenanzas Municipales en materia de calidad y sanidad vegetal.
  - Cumplir las normas sobre el cuidado del medio ambiente, los recursos naturales, procurando obtener productos de origen vegetal sanos, inocuos, en cumplimiento de parámetros de calidad comercial para la alimentación de las personas y animales.
  - Llevar únicamente productos fitosanitarios y fertilizantes aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), estos a su vez adquiridos en locales registrados.
  - Cumplir y cumplir con las restricciones de uso (Período de Carencia) de productos fitosanitarios y fertilizantes indicado de corresponder en el rótulo o marbete.
  - No utilizar en el establecimiento sustancias prohibidas o contaminantes.
  - Si productor independiente, identifique su producto vegetal, coloque su número de RENSPA en el rótulo correspondiente.

TIENE CARÁTER OBLIGATORIO  
QUEDA LISTO DEBIDAMENTE NOTIFICADO.

## INSCRIPCIÓN RENSPA

Rs Senasa 423/2014

**SENASA** **CUVE** **DTV**

Nº 00009027-1

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	OTROS	PROVENIENCIA	FECHA	OTROS

## GESTIÓN DE DTV

Rs Conj Senasa-AFIP 4297/2018  
Rs Senasa 31/2015

Selección: PRIMERA	Producto de: MENDOZA	IND. ARGENTINA	Variedad: TORRENTINA
Nombre del Empacador: SANES S.A.			

Selección: Empleado	Nombre Comercial: Buenos Aires	Producto en: Argentina	Variedad: Spunta
Nombre N°: PAPIAS BLANCAS		Peso: 35 Kg	
SUPER VALENTINAS S.A.		SUPER VALENTINAS S.A.	

Selección: ELEGIDO	Producto de: MENDOZA	IND. ARGENTINA	Variedad: WILHELM BIEBERHUT
Nombre del Empacador: EL RESGUARDO S.A.		Tamano: 38 Kilogramos	

## ROTULACIÓN F y H

Rs Ex Sag 297/1983-145/1983  
Rs Ex Sag 554/1983 Rs Minagro 58/2007



Nos encargamos de ejecutar políticas nacionales en materia de sanidad y calidad animal, vegetal e inocuidad de los alimentos.

## Servicios destacados



Registro Nacional Sanitario de Productores (RENSPA)



Importar/exportar /despachar animales de compañía



Solicitar documento de tránsito de animales o subproductos (DT-e)



Solicitar documento de tránsito vegetal electrónico (DTV-e)

## ☰ ¿Qué necesito?

- ✓ Se puede realizar la carga previa de sus datos personales [aquí](#)
- ✓ **POR AUTOGESTIÓN**  
El trámite por autogestión se realiza a través de la página web de la AFIP, con clave fiscal.
  - CUIT y clave fiscal.
  - Declaración de un correo electrónico obligatorio.
- ✓ **Presencial.** El trámite finaliza en las [oficinas](#) del organismo donde el productor recibirá su constancia del RENSPA.

### **PRODUCTORES AGROPECUARIOS**

- DNI (original y copia).
- Constancia de CUIL/CUIT.

### **INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS**

- Constancia de CUIT.
- Sociedad: estatuto y poder / contrato y poder (original y copia).

LA INSCRIPCIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE DATOS ES OBLIGATORIA.

**e.mail: [consultasrenspa@senasa.gob.ar](mailto:consultasrenspa@senasa.gob.ar)**

# CREDECIAL RENSPA

Credencial Renspa Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria		Credencial Renspa Servicio Nacional de Sanidad y Calidad	
<b>Titular</b>		<b>Oficina</b>	
Razón	BEITES JORGE LUIS	Nombre:	LA PLATA
Documento:	DN 41662317	Código:	23.622
CUIT/CUIL:	20-41662317-2 RENAF:	Dirección:	20 N° 555
RENSPA:		Localidad:	LA PLATA
RENSPA:	AGRÍCOLA	Partido:	LA PLATA
Número:	01.060.0.02984/01	Provincia:	BUENOS AIRES
<b>Establecimiento</b>		Teléfono:	0221-4223317
Nombre:	BEITES JUAN CARLOS	<b>CUVE</b>	08979827
Dirección:	178 Y 449	<b>CUIG</b>	
Localidad:	ABASTO	<b>CV</b>	
Partido:	LA PLATA	<b>Período de vigencia</b>	
Provincia:	BUENOS AIRES	08/03/2019 - 08/03/2020	

## Responsabilidades

- La persona física o jurídica del RENSPA, por si o por medio de su representante o apoderado está obligado a:
- Registrar sus datos personales y de el o los lugares donde se hallan las producciones agrícolas declaradas.
- Presentar documentación original para ser verificada en el momento de la inscripción por el agente actuante.
- Respetar las Leyes Nacionales, Provinciales u Ordenanzas Municipales en materia de calidad y sanidad vegetal.
- Respetar las pautas sobre el cuidado del medio ambiente, los recursos naturales, procurando obtener productos de origen vegetal sanos, inocuos, en cumplimiento de parámetros de calidad comercial para la alimentación de las personas y animales.
- Utilizar únicamente productos fitosanitarios y fertilizantes aprobados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), estos a su vez adquiridos en locales registrados.
- Respetar y cumplir con las restricciones de uso (Período de Carencia) de productos fitosanitarios y fertilizantes indicado de corresponder en el rótulo o marbete.
- No utilizar en el establecimiento sustancias prohibidas o contaminantes.
- Sr. productor frutihortícola, identifique su producto vegetal, coloque su número de RENSPA en el rótulo correspondiente.

- Cumplir con las BPA Obligatorias – RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS

TIENE CARÁTER OBLIGATORIO.  
QUEDA USTED DEBIDAMENTE NOTIFICADO.

# Gestión del DTV- e

El tránsito de productos, subproductos y derivados de origen vegetal debe efectuarse al amparo del DTV.



DATOS DEL MOVIMIENTO		
DESDE Oficina SAN PEDRO Teléfono: Localidad: SAN PEDRO Provincia: BUENOS AIRES	HACIA Oficina SAN PEDRO Teléfono: Localidad: SAN PEDRO Provincia: BUENOS AIRES	FECHA CARGA 18/09/2014 FECHA 29/09/2014

DATOS DEL ORIGEN		DATOS DEL DESTINO	
N° 00001275-0	ID 01.107.0.01660/00	ID B-1906 C	
	Titular: MORRESI JORGE ABEL CUIT: 20-10482988-1	Titular: MFRU	
<b>ORIGEN</b>	Establecimiento: LA LIBERTAD Localidad: RIO TALA Provincia: BUENOS AIRES	Establecimiento: MFRU Localidad: SAN PEDRO Provincia: BUENOS AIRES	<b>DESTINO</b>

DETALLE DE CARGA				
Tipo de Embalaje	Cantidad	Peso/Unidad	U. Medida	Peso
Bolsas	80	270	Kg	21600

El productor frutihortícola deberá tildar que conoce la Resolución Conjunta N° 5/2018 de las BPA Obligatorias

CUVE CODIGO UNICO DE VALEACION ELECTRONICA 041275-0	CONFORMIDAD DEL TRANSPORTISTA N° Habilitación: C. Lavado: Empresa: CUIT:	CUVE
---	--	------



CUIT N°: 30-68838454-7  
Av. Paseo Colón 367 - CABA

DTV

REGISTRADO EN TRANSITO VEHICULAR

DECLARACION JURADA



N° 00728483-7



<b>CUVE</b> CÓDIGO ÚNICO DE VALIDACIÓN ELECTRONICA N°: 047284837	Con este código usted podrá verificar la autenticidad y validez del documento mediante alguno de los siguientes sistemas:	Para más información: Teléfono: 0800-999-7362 Tel. corporativa: Senasa 8000 www.senasa.gov.ar/dtv	<b>EXENTO DE AFANCELES</b> N° Remís: 100000000
	<b>DATOS DEL MOVIMIENTO</b>		
<b>Tipo:</b> EST-MER	<b>FECHA CARGA:</b> 01/06/2018	<b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b> 12/06/2018	
<b>Motivo:</b> COMERCIALIZACIÓN			
<b>DATOS DE PROCEDENCIA</b>		<b>DATOS DE DESTINO</b>	
Registro de Senasa: 01.060.0.80415/00		Registro de Senasa: 5007	
<b>Título:</b> CAÑO LUCIANO GENARO		<b>Título:</b> CORPORACION DEL MERCADO CENTRAL DE BUENOS AIRES	
CUIT: 30-17754990-1		CUIT: 30-54662974-3	
<b>Establecimiento:</b> CAÑO LUCIANO GENARO		<b>Establecimiento:</b> CORPORACION DEL MERCADO CENTRAL DE BUENOS AIRES	
<b>Localidad:</b> LISANDRO OLMOZ		<b>Localidad:</b> TAPALES	
<b>Provincia:</b> BUENOS AIRES		<b>Provincia:</b> BUENOS AIRES	
		<b>Comercializador:</b> CALMAS S.R.L.	

DETALLE DE CARGA						
Producto-Us	Variedad	Tipo de Embalaje	Cantidad	Peso/Cant Unidades	Peso Total	U. Medida
PIMENTO-FRUTO	MORRON (CUATRO	Cajón	1	10	10	Kg.

<b>ADVERTENCIA:</b> Ver observaciones				
<b>CONFORMIDAD DEL SOLICITANTE</b> Nombre y Apellido: _____ DNI/LEI/C N°: _____ Firma: _____	<b>CONFORMIDAD DEL TRANSPORTISTA</b> Empresa: TRANSPORTE JR CUIT: 30-11111111-7 Patente Chasis: AA1111AA Patente Aceptado: AA2222AA Nombre y Apellido: JUSTO R., INOCUIDAD DNI/LEI/C N°: 12345678 Firma: _____ <small>Los datos del transporte deben estar completos al momento de transitar</small>	<b>CONFORMIDAD DE RECEPCION</b> Codigo de CIERRE: 59631  Fecha: ___/___/___ Hora: ___:___ Firma: _____		
<b>INTERVENCIÓN OFICIAL DE ORIGEN</b> Inspector: _____ Procedido: _____ Fecha: _____ Firma: _____	<b>INTERVENCIÓN OFICIAL DE DESTINO</b> Inspector: _____ Procedido: _____ Fecha: _____ Firma: _____			
<b>CONTROLES</b>				
Fecha y Hora	Lugar	Organismo	Responsable	Firma
OBSERVACIONES				

**PRODUCTOR SUSCRITO CONOCE LA OBLIGATORIEDAD DE LAS BPA .**  
DECLARO CONOCER LA OBLIGATORIEDAD DEL CUMPLIMIENTO DE RESOLUCIÓN N° 05 /2018, Artículo 154 Tris del CAA..



# Rotulación de las frutas y hortalizas



# Rotulación de las frutas y hortalizas



## 2. PRODUCTOS FITOSANITARIOS



- Utilizar sólo productos Autorizados por SENASA
- Leer detenidamente el Marbete(etiqueta)
- Registrar la aplicación en cuaderno de campo
- Gestionar los envases vacíos de agroquímicos
- Almacenarlos adecuadamente en lugar apto
- Usar equipo de protección personal (EPP)



## 3. AGUA



- ✓ **Uso eficiente seguro y racional.**
- ✓ **Deben cumplir con los requisitos establecidos en el CAA para el Agua de consumo e higiene.**
- ✓ **Agua para uso agrícola cumplir con las legislaciones aplicables de cada provincia.**

# MANEJO DEL AGUA



El agua que se utiliza para riego, lavado de equipos, instrumental, preparación de soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios debe:



**Estar libre de contaminaciones fecales, sustancias peligrosas y patógenos.**

## 4. MANIPULACIÓN



- ✓ Cumplir con pautas de higiene básicas para la manipulación de frutas y hortalizas. (LAVADO DE MANOS).
- ✓ Contar con agua potable y los elementos adecuados para limpieza de manos.
- ✓ De no contar con agua potable utilizar agua tratada (hervido, clarificación o cloración).

# 4. MANIPULACIÓN

**COSECHA  
ACONDICIONAMIENTO  
EMPAQUE – C REEXP**



**PAUTAS DE HIGIENE (LAVADO DE  
MANOS)**



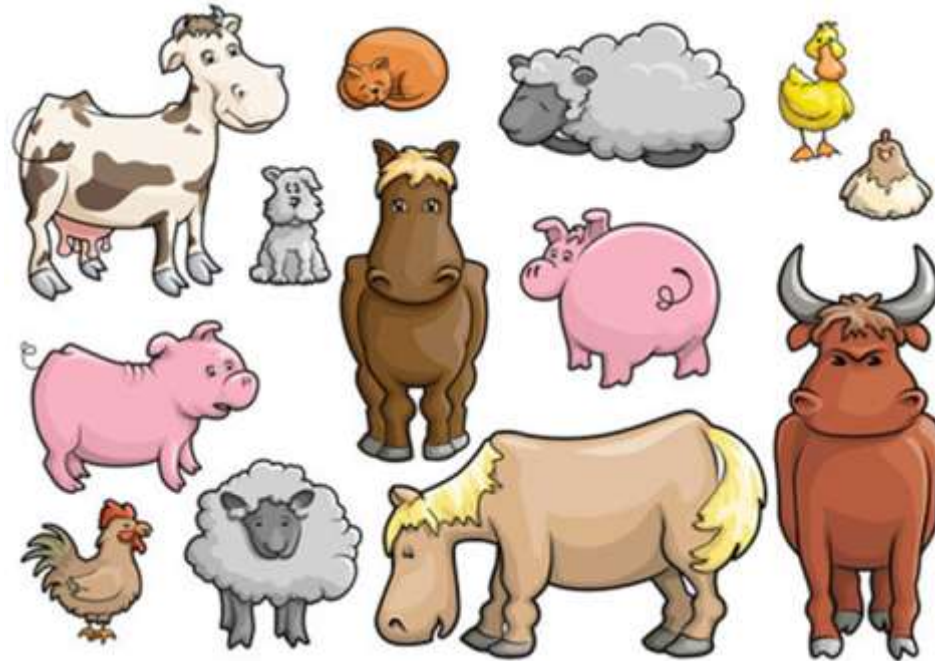
**EMPLEO DE  
AGUA POTABLE**



**USO DE INSTALACIONES  
SANITARIAS**



## 5. ANIMALES EN EL PREDIO



**Contaminantes biológicos**



## 5. ANIMALES EN EL PREDIO



- ✓ Impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a zonas de manipulación del producto cosechado.
- ✓ Deberá impedirse el ingreso de animales domésticos, de granja y otros animales de trabajo (que no estén cumpliendo actividades).
- ✓ Los animales de trabajo que se utilicen para tareas, deben ser de sanidad reconocida.

## 6. USO DE FERTILIZANTES ORGANICOS Y ENMIENDAS

- ✓ Deben estar registrados por el SENASA.
- ✓ Si son de producción propia deben someterse a tratamientos que minimicen el riesgo sanitario. Ver Resolución Conjunta N°1-2019 sobre COMPOST.
- ✓ Prohibido la utilización de residuos provenientes de sistemas cloacales y pozos sépticos.



## 7. ASISTENCIA TÉCNICA



- ✓ **Contar con la asistencia de un técnico/ profesional para asesorar en la implementación de las BPA.**
- ✓ **La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica.**



## 7. ASISTENCIA TÉCNICA

- ✓ Uso de la plataforma virtual en la capacitación y entrenamiento para la Formación de Formadores y Asistentes Técnicos (Ministerio de Agroindustria, INTA ,SENASA).
- ✓ Gestión de actividades de difusión y sensibilización sobre las BPA, para productores y otros actores de la cadena agroalimentaria.

MANUAL  
PARA LA

# INSCRIPCIÓN A CURSOS DE EXTENSIÓN Y DESARROLLO PARA EL CIUDADANO

# 01.

## PASOS EN LA AFIP

### REQUISITOS:

- Conexión a Internet.
- Clave fiscal en AFIP (Nivel 2 en adelante).

### 01.

Ingresa al sitio oficial de AFIP [WWW.AFIP.GOB.AR](http://WWW.AFIP.GOB.AR)

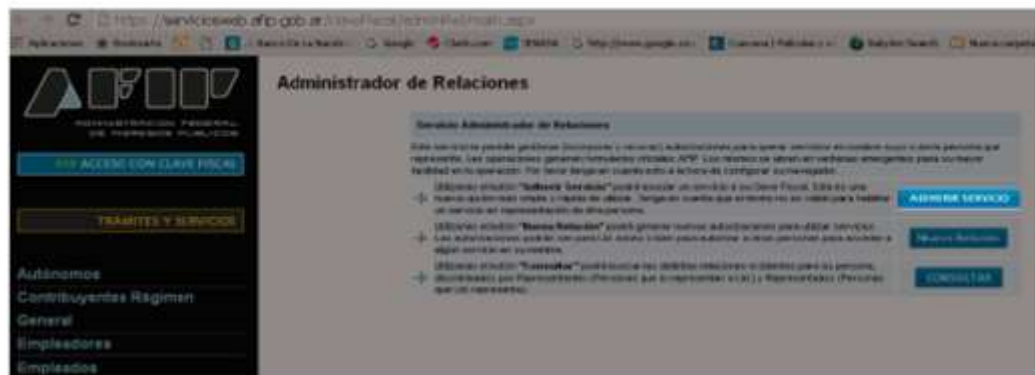
### 02.

Ir a **ACCESO CON CLAVE FISCAL**

### 03.

Presionar en el botón **INGRESAR**

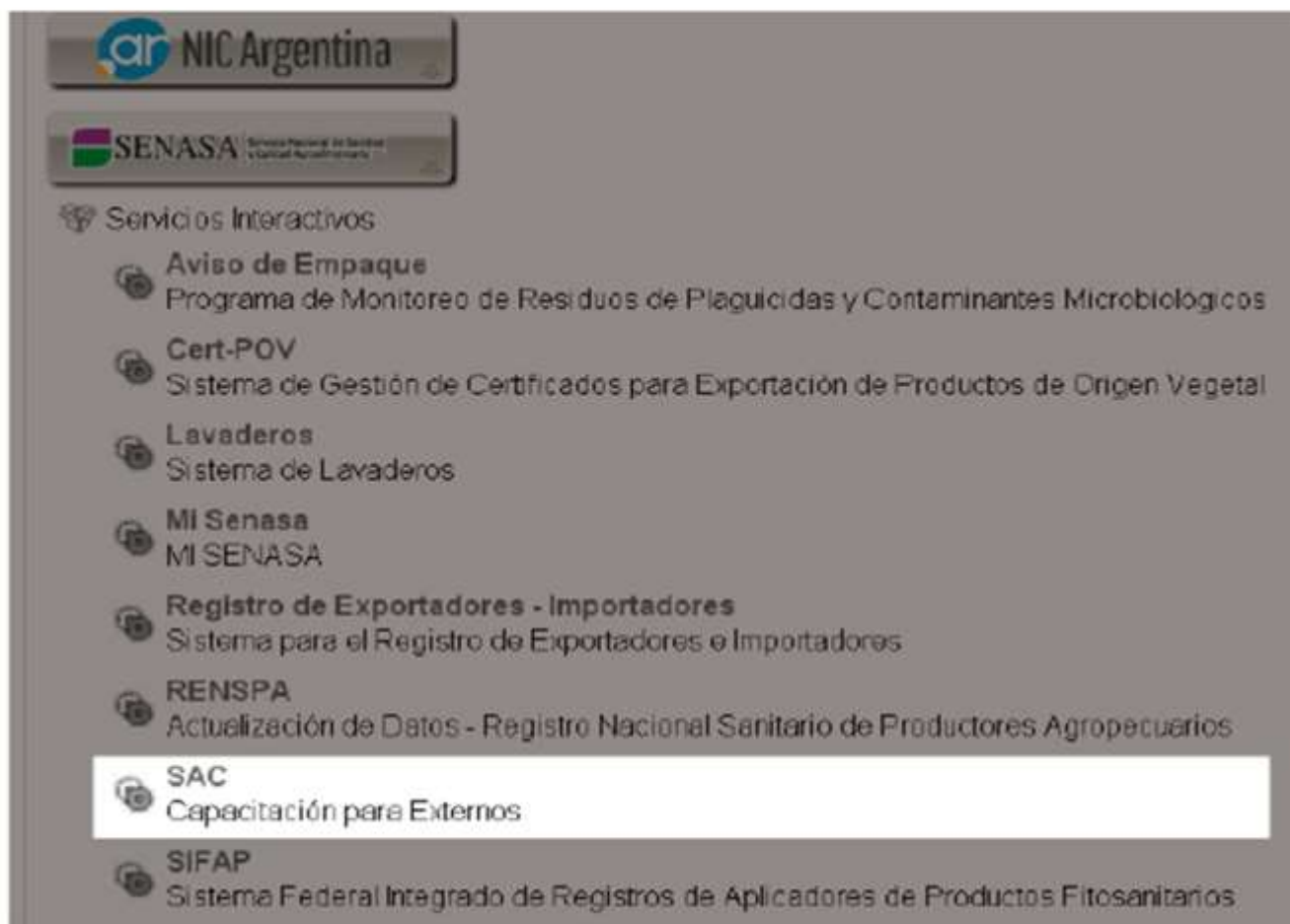




07. Buscar el logo de **SENASA** y presionar sobre el mismo para acceder a los sistemas del Organismo



**08.**  
Seleccionar **SAC CAPACITACIÓN PARA EXTERNOS**



The screenshot shows the NIC Argentina portal interface. At the top left, there is a logo for 'ar NIC Argentina'. Below it is the 'SENASA' logo with the text 'Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Alimentaria'. The main content area is titled 'Servicios Interactivos' and lists several services, each with a circular icon containing a number. The 'SAC Capacitación para Externos' option is highlighted with a white background. The other services listed are: 'Aviso de Empaque Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas y Contaminantes Microbiológicos', 'Cert-POV Sistema de Gestión de Certificados para Exportación de Productos de Origen Vegetal', 'Lavaderos Sistema de Lavaderos', 'MI Senasa MI SENASA', 'Registro de Exportadores - Importadores Sistema para el Registro de Exportadores e Importadores', 'RENSPA Actualización de Datos - Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios', and 'SIFAP Sistema Federal Integrado de Registros de Aplicadores de Productos Fitosanitarios'.

**ar NIC Argentina**

**SENASA** Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Alimentaria

Servicios Interactivos

- 1 Aviso de Empaque  
Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas y Contaminantes Microbiológicos
- 2 Cert-POV  
Sistema de Gestión de Certificados para Exportación de Productos de Origen Vegetal
- 3 Lavaderos  
Sistema de Lavaderos
- 4 MI Senasa  
MI SENASA
- 5 Registro de Exportadores - Importadores  
Sistema para el Registro de Exportadores e Importadores
- 6 RENSPA  
Actualización de Datos - Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios
- 7 SAC  
Capacitación para Externos**
- 8 SIFAP  
Sistema Federal Integrado de Registros de Aplicadores de Productos Fitosanitarios



**05.**  
La pantalla mostrará los **DETALLES DEL CURSO**

**06.**  
Presionar **INSCRIBIRSE**. Fin de la operación

Alumno Cursos

**05.** Detalles:  
No Inscrito

Nombre curso: CULTIVO Y ALMACENAMIENTO DE MANGO  
Codigo Curso: DNPV-16/2018  
Fecha Fin Inscripción: 18-jun-2018  
Fecha Apertura Preinscripción:  
Fecha Inicio: 18-jun-2018  
Fecha Fin: 18-jun-2018  
Cupo: 0  
Provincia: BUENOS AIRES  
Localidad: AULA VIRTUAL EXTENSIÓN  
Direccion: AULA VIRTUAL EXTENSIÓN  
Profesor: PEPE LUIS  
Contenidos:  
.Cultivo sustentable  
.Trazabilidad  
-Sanidad y almacenamiento de fruta

**06.** Inscribirse Volver

Coordinación Técnica de Capacitación

**3 DÍAS HÁBILES** antes del comienzo de la actividad se confirmará la pre-inscripción. Le llegará un correo electrónico a la dirección que proporcionó cuando agregó el servicio desde el portal de la AFIP.



[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/bpa/documentacion\\_obligatoria.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/bpa/documentacion_obligatoria.php)

Buenas Prácticas Agrícolas  
para **Frutales y Hortalizas**

Requisitos mínimos de Higiene e Inocuidad ▾ Red de laboratorios Información complementaria ▾ Capacitación ▾ Experiencias en provincias

BPA  
**Frutihortícolas  
obligatorias**

Las Buenas Prácticas Agrícolas en frutas y hortalizas serán obligatorias según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA), para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos

**FRUTAS**  
a partir del 2 de enero de 2020

**HORTALIZAS**  
a partir del 4 de enero de 2021



## Buenas Prácticas Agrícolas para Frutales y Hortalizas

Requisitos mínimos de Higiene e Inocuidad ▾

Red de laboratorios

Información complementaria ▾

Capacitación ▾

Experiencias en provincias

Manuales por cultivo

Bibliografía

Guías Informativas

### Buenas Prácticas Agrícolas Obligatorias

Las Buenas Prácticas Agrícolas en frutas y hortalizas serán obligatorias según lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA), para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos

#### FRUTAS

a partir del 2 de enero de 2020

#### HORTALIZAS

a partir del 4 de enero de 2021



## Buenas Prácticas Agrícolas para **Frutales y Hortalizas**

Requisitos mínimos de Higiene e Inocuidad ▾

Red de laboratorios

Información complementaria ▾

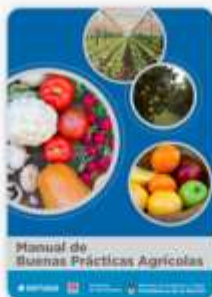
Capacitación ▾

Experiencias en provincias

[Inicio](#) / [Información complementaria](#) / [Manuales por cultivo](#)

MANUALES POR CULTIVO

### Manuales Obligatorios



**Manual BPA  
obligatorio**

[Ver manual](#)



**Directrices BPA  
Frutihortícolas -  
CONAL**

[Ver documento](#)



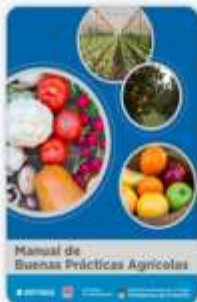
## Buenas Prácticas Agrícolas para Frutales y Hortalizas

[Requisitos mínimos de Higiene e Inocuidad](#) - [Red de laboratorios](#) - [Información complementaria](#) - [Capacitación](#) - [Experiencias en provincias](#)

[Inicio](#) / [Información complementaria](#) / [Manuales por cultivo](#)

MANUALES POR CULTIVO

### Manuales Obligatorios



**Manual BPA  
obligatorio**

[Ver manual](#)



**Directrices BPA  
Frutihortícolas -  
CONAL**

[Ver documento](#)

[Curso oficial de BPA](#)

[Registro de capacitadores habilitados](#)

[Registro de implementadores](#)

[Agenda de cursos](#)



## Buenas Prácticas Agrícolas para Frutales y Hortalizas

[Requisitos mínimos de Higiene e Inocuidad](#) ▾ [Red de laboratorios](#) [Información complementaria](#) ▾ [Capacitación](#) ▾ [Experiencias en provincias](#)

[Inicio](#) / [Capacitación](#) / [Registro de Capacitadores habilitados](#)

### REGISTRO DE CAPACITADORES HABILITADOS

Listado de profesionales capacitados aprobados en el curso oficial en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de frutas y hortalizas frescas dictado por la Secretaría de Gobierno de Agroindustria, INTA y SENASA.

DNI	NOMBRE	APELLIDO	E-MAIL
93930582	PEDRO ALEJANDRO	ABOITIZ	peteraboltiz@gmail.com
35386829	ROCIO	ABRAHAM	rocio.abraham@outlook.com
29640236	PABLO GERARDO	ACOSTA	pablog1357@gmail.com
24659513	NEUQUEN LAUTARO	AGUILAR	neuquenlautaroaguilar@yahoo.com.ar
27461651	NATALIA SOLEDAD	AGUIRRE	nsaguirre@senasa.gov.ar
14809136	MARIA ESTELA MONICA	AMARI	yumiamari@hotmail.com
13245593	ABEL BERNARDO	ARIAS BLANCO	abariasblanco@yahoo.com
22374459	DIEGO RAMIRO	ARNEDO	arnedo_diego@yahoo.com.ar
24401466	SILVIA JUDITH	ARROYO	arroyosilviajudith@yahoo.com.ar
26116743	KARINA	ASCIUTO	kasclutto@senasa.gov.ar
35195553	GABRIELA FERNANDA	BANEGAS	gabi.fb91@gmail.com

# VIGENCIA DE LA NORMATIVA



## VIGENCIA DE LA NORMATIVA (BPA)

**ARTÍCULO 2°** .- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles plazo a los **productores del Sector Frutícola hasta el 2 de enero de 2020** y del sector hortícola hasta el 4 de enero de 2021, para implementar lo establecido en el artículo 1.

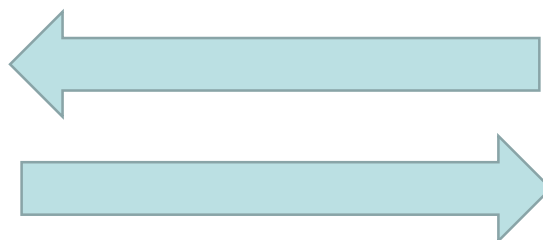
e. 21/11/2018 N° 88489/18 v. 21/11/2018  
***Fecha de publicación 21/11/2018***



# SISTEMA DE CONTROL (SICBPA)



**Documentación  
acompañante  
(DTV-e)**



**Rotulación  
Etiquetado  
F y H**

A screenshot of a digital document titled 'DTV-e' (Documento de Transporte Virtual electrónico). It contains various fields for data entry, a QR code, and a barcode. The header includes the SENASA logo and the text 'SISTEMA DE CONTROL (SICBPA)'. The form is divided into several sections for different types of information.

# ¿QUÉ PROMUEVEN LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS?

## Seguridad de las personas y los animales

Mejorar las condiciones  
de los trabajadores.  
Garantizar el bienestar  
de la familia agrícola.



## Cuidado del ambiente y la biodiversidad

Uso racional y eficiente del agua.  
Uso y manejo sostenible del suelo.  
Uso responsable de fitosanitarios  
y fertilizantes.



## Inocuidad y seguridad alimentaria

Alimentos más nutritivos,  
más seguros y más accesibles.

# ¡MUCHAS GRACIAS!





Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación

[www.senasa.gob.ar](http://www.senasa.gob.ar)

- Ing. Agr. Norberto Echeverría  
nechever@senasa.gob.ar
- Ing. Agr. MSc. Juan Ramón Ibáñez  
jibanez@senasa.gob.ar
  
- Ing. Agr. MSc. María Carolina López  
mclopez@senasa.gob.ar