



# 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

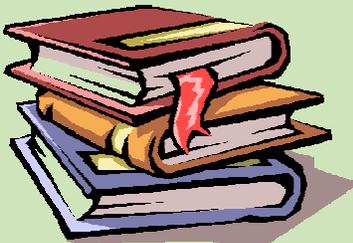


*Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícola para la  
producción primaria, Empacado, Almacenamiento y Transporte*

## Código Alimentario Argentino (CAA)

**R**eglamento 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.

**O**bjetivo: protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.



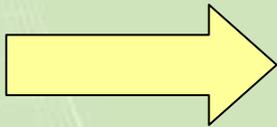
## Grupo Técnico de Trabajo

- ✓ 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

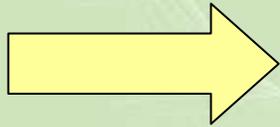




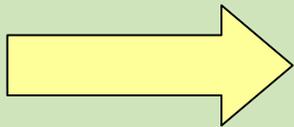
## Se obtuvieron 3 documentos:



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



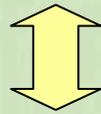
Ministerio de  
Agricultura, Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación



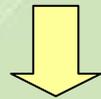
# Buenas Prácticas Agrícolas

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

Presentación a la CONAL



Consejo asesor



Consulta Pública



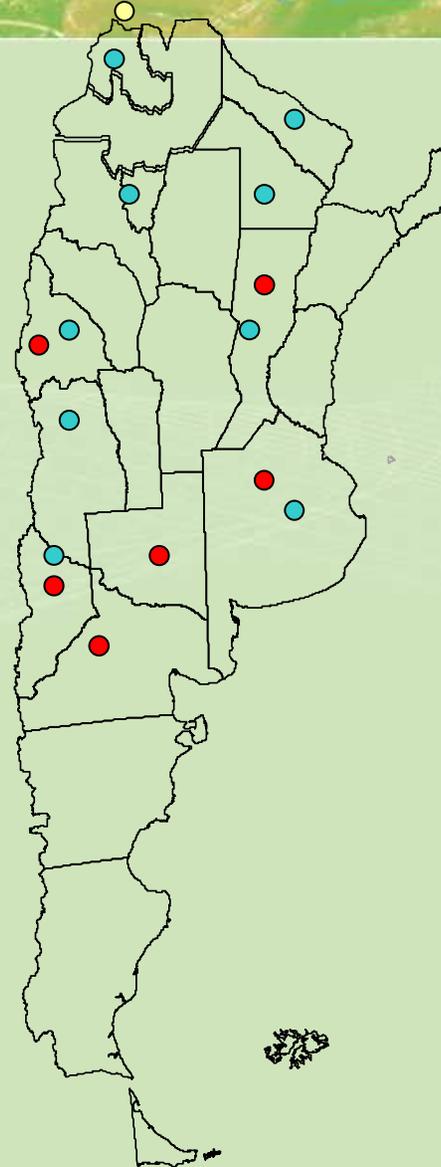
Trámite administrativo

## 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](mailto: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