



La hora de las

# Buenas Prácticas Agrícolas

**Ing. Agr. Natalia Curcio**

*Dirección de Promoción de la Calidad*

La Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), encargada de proponer la actualización del Código Alimentario Argentino, aprobó en la última reunión realizada en el mes de septiembre (ACTA N° 78/2008, ANEXO I) la propuesta de norma para incorporar al Código Alimentario Argentino las Buenas Prácticas Agrícolas para los sectores de Hortalizas, Frutas y Aromáticas.

El documento a incorporar fue elaborado de manera conjunta por la Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, y por representantes del sector público y privado vinculado con las tres actividades seleccionadas.

El consenso alcanzado para establecer la obligatoriedad de

la implementación de las BPA en estos sectores productivos, implica reconocer la importancia que tienen los Sistemas de Gestión de Calidad en la producción primaria. Así, si los productos se consumen frescos (gran parte de ellos tiene ese destino), las Buenas Prácticas Agrícolas contribuyen a garantizar la sanidad y la inocuidad. Y si los productos son transformados, la adopción de las BPA se suma a los Sistemas de Aseguramiento de la Calidad “*Buenas Prácticas de Manufactura*” que son de cumplimiento obligatorio en nuestro país y en el MERCOSUR a partir de la Res 80/96<sup>1</sup> RTM (Reglamento Técnico MERCOSUR).

## Alcance

La CONAL acordó que las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) deberán ser cumplidas por todas aquellas personas físicas o jurídicas responsables de la explotación de por lo menos un establecimiento, en el cual se realice una o más de las siguientes actividades: producción primaria (cultivo/cosecha), empaque, y/o almacenamiento en el mismo establecimiento primario y transporte en el establecimiento productor.

## Tiempos de adecuación

Es importante destacar que se ha acordado un plazo máximo de 5 años para la implementación integral de las Buenas Prácticas Agrícolas a partir de la publicación de la normativa en el Boletín Oficial. La CONAL estableció en el proyecto de normativa que la implementación se realice en forma gradual, por etapas, entendiendo que así lo demandan la realidad y las particularidades de cada sector.

Si bien la norma entrará en vigencia una vez publicada, se prevén plazos para el cumplimiento obligatorio de los diferentes capítulos de la misma –producción primaria, área de empaque, almacenamiento, transporte, capacitación, documentación y registro, entre otros-, que serán establecidos por las Resoluciones correspondientes a cada actividad.

## Requisitos generales

Los Sistemas de Aseguramiento de la Calidad como las Buenas Prácticas Agrícolas, tienen su eje central en la prevención de cualquier tipo de contaminación (física, química y/o

biológica), y para ello se considera el cumplimiento de acciones denominadas “requisitos generales” que deben observarse en estas producciones. Entre ellos:

- Seleccionar adecuadamente el sitio de producción.
- Realizar un uso eficiente, seguro y racional del agua.
- Manejar los suelos en forma sustentable.
- Seleccionar adecuadamente el material de propagación en función de la zona de producción.
- Adoptar medidas de seguridad tendientes a proteger la salud de los trabajadores.
- Prevenir y controlar plagas y enfermedades. Utilizar de manera racional, eficiente y segura los productos fitosanitarios, y fertilizantes y enmiendas.
- Impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas y a las zonas de manipulación del producto cosechado.
- Adecuar las instalaciones del establecimiento a los procesos que se realicen.
- Señalizar las áreas donde exista un peligro potencial.
- Manipular productos de cosecha y pos cosecha en forma higiénica y segura.
- Capacitar a los trabajadores.
- Documentar y registrar todas las actividades inherentes a la producción.
- Implementar un sistema de trazabilidad de los productos.
- Contar con un responsable de la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas.

## Racionalidad, sustentabilidad y seguridad

Los productores de hortalizas, frutas y aromáticas, enfrentan el desafío de sumar a sus esquemas de producción conceptos claves para la Implementación de Sistemas de Aseguramiento de la Calidad. Entre ellos se destacan la: racionalidad, la sustentabilidad y la seguridad. Manejarse aplicando esos criterios no sólo contribuye a producir alimentos inocuos, sino que mejora la competitividad de estas cadenas, acompañando su posicionamiento y el sostenido crecimiento que vienen manifestando en nuestro país.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, junto con el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, han constituido una Comisión de trabajo de “Buenas Prácticas Agrícolas” con el objeto de desarrollar e implementar estrategias conjuntas para difundir, asesorar y capacitar en esta materia.

<sup>1</sup> Incorporada al Ordenamiento Jurídico Nacional por Res. MSyAS 587/97