

Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas (BPA-BPG)

nbmelob@udistrital.edu.co

Antecedentes

- Inocuidad
- ETA
- Seguridad y Soberanía alimentaria
- De la granja a la mesa

¿Qué son la BPA?

- Son el conjunto de prácticas para el mejoramiento de los métodos convencionales de producción, enfocados en la inocuidad del producto, minimizando el impacto sobre el ambiente y la salud de los trabajadores
- “Aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios, inocuos y saludable a la vez que se procura la viabilidad económica y la estabilidad social” FAO/OMS

PRODUCCIÓN PRIMARIA

- o Materias primas e ingredientes
- o Campos, chacras, establos, mares, ríos, lagos
- o Responsabilidad de agrónomos, veterinarios, zootecnistas, ingenieros pesqueros, campesinos, pescadores, etc.
- o Axioma: “Con materia prima de mala calidad, es imposible obtener productos terminados de buena calidad”

Producción Primaria: recomendaciones

- ✓ Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- ✓ Buenas Prácticas Veterinarias (BPV)
- ✓ Guía de Producción de Hortalizas y Frutas Frescas (FDA-EEUU)
- ✓ GLOBALGAP (EUREGAP, USEGAP)
- ✓ Reglamentos de alimentos orgánicos (“ecológicos”)
- ✓ Buenas Prácticas Pesqueras (BPP), etc.





Reglamentación Nacional

- **CONPES 3375 de 2005** «Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos »
- **CONPES 3514 2008** « Política Nacional Fitosanitaria y de Inocuidad para las Cadenas de Frutas y de Otros Vegetales»
- **PROYECTO ESTRATÉGICO ICA** « Sistema de Supervisión y Certificación de la Inocuidad en la Producción Primaria para Especies Priorizadas »
- **DECRETO 4765 DE 2008** « Por el cual se modifica la estructura del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y se dictan otras disposiciones »
- **Resolución 30021 de 2017** “Certificación en BPA en producción primaria de vegetales y otras especies para consumo humano”

Reglamentación Nacional

Resolución 30021 de 2017

"Por medio de la cual se establecen los requisitos para la Certificación en Buenas Prácticas Agrícolas en producción primaria de vegetales y otras especies para consumo humano"

<https://www.ica.gov.co/getattachment/9d8fe0fa-66d2-4feb-9513-cbba30dc4844/2017R30021.aspx>

MANUAL RESOLUCIÓN ICA 30021 DE 2017

1. Áreas e instalaciones
 2. Equipos, utensilios y herramientas
 3. Personal
 4. Componente ambiental
 5. Manejo de suelos
 6. Selección del material de propagación
 7. Nutrición de plantas
 8. Protección del cultivo
 9. Trazabilidad
 10. Registros, planes y procedimientos
 11. Soporte documental
- Anexo II. Listas de chequeo.
- Anexo III. Criterios de cumplimiento

Planeación de Cultivos

- %HR
- δT
- Precipitación
- Radiación
- Vientos
- Altitud
- Agua
- Registro del cultivo-Certificación
- Infraestructura
- Uso del suelo
- Cultivos del entorno
- Condiciones ecológicas
- Vías de acceso
- Experticia

Manejo Integrado de Cultivo (MIC): que se debe conocer para controlar

- Manejo de suelos
- Manejo de aguas
- Manejo integrado de plagas
- Manejo de residuos
- Calidad y mejoramiento genético
- Nutrición
- Biodiversidad

1. ÁREAS E INSTALACIONES

- Unidad sanitaria y sistema de lavamanos
- Área para almacenamiento de insumos agrícolas
- Área de dosificación y preparación de mezclas
- Área de acopio transitorio de productos cosechados
- Área de vertimientos
- Área de consumo de alimentos y descanso
- Botiquín de primeros auxilios, extintor y kit de derrame
- Avisos informativos



= Disminuir riesgos químicos, físicos y microbiológicos y evitar contaminación cruzada en cada etapa de la producción primaria.

2. EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS

- Buenas condiciones de operación y limpieza
- Elementos de protección personal
- Registros de mantenimiento , desinfección y control
- Procedimientos e instructivos (si aplica)



= evitar mal funcionamiento y/o deterioro

PERSONAL

- **REGISTRO DE CAPACITACIÓN**



Almacenamiento, manejo y aplicación de insumos agrícolas

Prácticas de higiene

Uso de equipos de protección personal

Primeros auxilios

- Plan de manejo de emergencias (derrames , intoxicaciones e incendios)

IPLE LAVADO



Perfora
el envase
para evitar su
reutilización



SOLO
PERSONAL
AUTORIZADO

BODEGA DE
PRODUCTOS
FITOSANITARIOS



ACHS

elig
stanci
menos

ACHS

Are