

## RESOLUCIÓN 0028

### EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO - AGROCALIDAD

#### CONSIDERANDO:

**Que**, el Artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria;

**Que**, el Artículo 281 numeral 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente, para ello es responsabilidad del Estado prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos;

**Que**, el Artículo 1 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo del 2009 dispone que: el objeto de la Ley es establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente;

**Que**, el Artículo 24 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo de 2009 dispone que: "la sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados";

**Que**, mediante Decreto Ejecutivo N° 1449, de fecha 22 de noviembre de 2008 publicado en el Registro Oficial 479, el 2 de diciembre de 2008, se reorganiza al SERVICIO ECUATORIANO DE SANIDAD AGROPECUARIO transformándolo en AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD, como una entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, patrimonio y fondos propios, desconcentrada, con independencia administrativa, económica, financiera y operativa; con sede en Quito y competencia a nivel nacional, adscrita al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca;

**Que**, mediante Decreto Ejecutivo N° 1449, de fecha 22 de noviembre de 2008 publicado en el Registro Oficial 479, de 2 de diciembre de 2008 se establece en el Artículo 3 que se emita e implemente la norma "Buenas Prácticas Agropecuarias" y se desarrollen los procesos de seguimiento, monitoreo y actualización permanentes y Artículo 4 literal d) Diseñar, implementar y promover la norma "Buenas Prácticas Agropecuarias", que comprende el conjunto de prácticas y procedimientos productivos que se orientan a garantizar la calidad, inocuidad, protección del ambiente y la salud de los trabajadores agropecuarios, integrando en la misma los diversos requerimientos de la normativa internacional;

**Que**, mediante Acción de Personal No. 290 de 19 de junio de 2012, el Sr. Javier Ponce Cevallos, Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca, designa, al Ing. Diego Vizcaíno Cabezas, como Director Ejecutivo de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD;

**Que**, mediante Resolución Nro. DAJ-20144CE-0201.0406, de 30 de diciembre de 2014, el Director Ejecutivo (e) resuelve "Artículo 1.- Establecer en dólares americanos los valores que cobra la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del AGRO-AGROCALIDAD, por los servicios que presta en sus diversas áreas de trabajo en sanidad vegetal, sanidad animal, Inocuidad de los Alimentos y Servicios de Laboratorios, de conformidad con la tabla anexa N° 01, documento que forma parte integrante de la presente Resolución";

**Que**, mediante Resolución Nro. 0059 de 08 de abril del 2016 se Incorpora en el la segunda tabla anexa Nro. 02-2016;

**Que**, mediante Memorando Nro. MAGAP-CIA/AGROCALIDAD-2017-00083-M, de 03 de febrero de 2017, el Coordinador General de Inocuidad de los Alimentos informa al Director Ejecutivo, que la Coordinación General de Inocuidad de los Alimentos en cumplimiento con su misión de garantizar la inocuidad de alimentos en su fase primaria de producción, a través de la implementación de buenas prácticas agropecuarias, ha elaborado el "Programa de Certificación, Seguimiento y Recertificación de Unidades de Producción en Buenas Prácticas Agropecuarias a nivel nacional" (documento adjunto), cuyo objetivo es emitir las directrices y los lineamientos necesarios para implementar la certificación de BPA, la misma que queda autorizada mediante sumilla inserta en el documento; y,

**Que**, mediante Memorando Nro. MAGAP-CIA/AGROCALIDAD-2017-000191-M, de 23 de marzo de 2017, el Coordinador General de Inocuidad de los Alimentos informa al Director Ejecutivo, que la Coordinación General de Inocuidad de los Alimentos en cumplimiento con su misión de garantizar la inocuidad de alimentos en su fase primaria de producción, a través de la implementación de buenas prácticas agropecuarias, ha elaborado el "Programa de Certificación, Seguimiento y Recertificación de Unidades de Producción en Buenas Prácticas Agropecuarias a nivel nacional" (documento adjunto), cuyo objetivo es emitir las directrices y los lineamientos necesarios para implementar la certificación de BPA, la misma que queda autorizada mediante sumilla inserta en el documento; y,

En uso de sus atribuciones legales que le confiere el Decreto Ejecutivo No. 1449, publicado en el Registro oficial No. 479 de fecha 02 de diciembre del 2008, y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de AGROCALIDAD.

### RESUELVE

**Artículo 1.-** Aprobar el “PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL” documento que se adjunta como ANEXO a la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma.

**Artículo 2.-** Reemplazar la palabra “certificación” por “recertificación” en los siguientes ITEMS TARIFARIOS: 03.02.001, 03.02.002, 03.02.003, 03.02.004, 03.02.005, 03.02.006, 03.02.007 expedidos mediante Resolución N°0059 de 08 de abril de 2016, que al momento de la vigencia de la presente Resolución dirán lo siguiente:

NP	PARTIDA PRESUPUESTARIA	CÓDIGO TARIFAS	NOMBRE DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	TARIFA
61	130113	03.02.001	AUDITORÍA ADICIONAL PARA RECERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS (MENOS DE 40 TRABAJADORES)	UNIDAD	139,11
62	130113	03.02.002	AUDITORÍA ADICIONAL PARA RECERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS (41 - 100 TRABAJADORES)	UNIDAD	259,55
63	130113	03.02.003	AUDITORÍA ADICIONAL PARA RECERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS (101 - 500 TRABAJADORES)	UNIDAD	467,19
64	130113	03.02.004	AUDITORÍA DE AMPLIACIÓN PARA RECERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS	UNIDAD	155,73
65	130113	03.02.005	RECERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS (MENOS DE 40 TRABAJADORES)	UNIDAD	311,46
66	130113	03.02.006	RECERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS (41 - 100 TRABAJADORES)	UNIDAD	519,1
67	130113	03.02.007	RECERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y PECUARIAS (101 - 500 TRABAJADORES)	UNIDAD	830,56

**Artículo 3.-** A excepción de lo establecido en el artículo 2 de la presente resolución quedan vigentes todos los artículos establecidos en la Resolución 0059 de 08 de abril del 2016.

### DISPOSICIÓN GENERAL

**Única.-** Para efecto del texto de la presente Resolución se publicará en el Registro Oficial, sin embargo el Anexo descrito en el Artículo 1 de la presente Resolución “PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL”, se

publicará en la página Web de AGROCALIDAD, para el efecto encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de los Alimentos de AGROCALIDAD.

## DISPOSICIONES DEROGATORIAS

**Primera.-** Deróguese la Resolución N° 227 de 25 de noviembre del 2013 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción de Buenas Prácticas Pecuarias Generales.

**Segunda.-** Deróguese la Resolución N° 229 de 25 de noviembre del 2013 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción de Buenas Prácticas Pecuarias de Producción de Leche.

**Tercera.-** Deróguese la Resolución N° 228 de 25 de noviembre del 2013 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción de Buenas Prácticas Agrícolas.

**Cuarta.-** Deróguese la Resolución N° 95 de 17 de abril de 2014 en la cual se expide el Manual de Procedimientos para la Certificación de Unidades de Producción de Buenas Prácticas Porcícolas.

**Quinta.-** Deróguese la Resolución N° 94 de 17 de abril del 2014 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción de cuyes.

**Sexta.-** Deróguese la Resolución N° 226 de 25 de noviembre del 2013, en la cual se expide el Manual de Procedimientos para la Certificación de Unidades de Producción de Buenas Prácticas Agrícolas Generales.

**Séptima.-** Deróguese la Resolución N° 265 de 10 de diciembre del 2012 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción Agrícola con Buenas Prácticas Agrícolas para Piña.

**Octava.-** Deróguese la Resolución N° 264 de 10 de diciembre del 2013 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción Agrícola de Buenas Prácticas Agrícolas para Cacao.

**Novena.-** Deróguese la Resolución N° 096 17 de abril del 2014 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción Agrícola de Buenas Prácticas Agrícolas para papa.

**Décima.-** Deróguese la Resolución N° 168 en la cual se expide el Manual de Procedimientos de Certificación de Unidades de Producción de Buenas Prácticas Agrícolas para Banano.

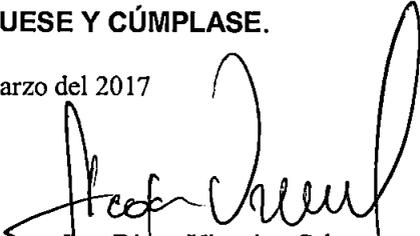
## DISPOSICIONES FINALES

**Primera.-** De la ejecución de la presente Resolución encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de los Alimentos a través de la Gestión de Inocuidad de Alimentos y a las Direcciones Distritales y de Articulación Territorial de AGROCALIDAD.

**Segunda.-** La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

**COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.**

Dado en Quito, D.M. 30 de marzo del 2017



Ing. Diego Vizcaíno Cabezas  
**Director Ejecutivo de la Agencia Ecuatoriana  
de Aseguramiento de la Calidad  
del Agro - Agrocalidad**

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
<b>PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>		<b>SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS</b>	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

**REPÚBLICA DEL ECUADOR**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA,  
GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA**

**AGENCIA ECUATORIANA DE  
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL  
AGRO – AGROCALIDAD**



**AGROCALIDAD**  
AGENCIA ECUATORIANA  
DE ASEGURAMIENTO  
DE LA CALIDAD DEL AGRO

**“PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN,  
SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE  
UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS  
PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL  
NACIONAL”**

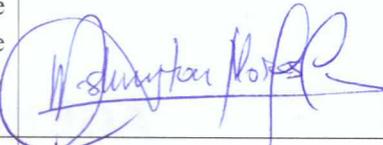
**Coordinación General de Inocuidad de Alimentos**

**Dirección de Inocuidad de Alimentos**

**2017**

 	
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>	
Edición No: 0	
Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS
REQUISITO DE LA NORMA: 7.5	

### TABLA DE RESPONSABILIDADES

	Nombre	Cargo	Firma
<b>Elaboración</b>	Ing. Washington Morales	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	
	Ing. Mayra García	Responsable de la unidad de certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	
<b>Revisión Técnica</b>	M.V.Z Lenin Moreno G.	Director de Inocuidad de Alimentos	
	Mgs. Rommel Betancourt	Coordinador General de Inocuidad de Alimentos	

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
REQUISITO DE LA NORMA: 7.5			

## CONTENIDO

<b>1. ANTECEDENTES .....</b>	<b>3</b>
<b>2. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA .....</b>	<b>4</b>
2.1. Tendencias mundiales en el control de alimentos.....	5
2.2. Nueva Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos FSMA de Estados Unidos. .	5
2.3. Situación de la Salud Pública en relación a Contaminantes provenientes del sector primario.....	7
2.4. Esfuerzos por garantizar la inocuidad de alimentos en Ecuador .....	9
<b>3. OBJETIVOS:.....</b>	<b>10</b>
3.1. Objetivo General .....	10
3.2. Objetivos específicos.....	10
<b>4. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS Y ACTIVIDADES:.....</b>	<b>11</b>
A) Planificación: .....	11
B) Capacitación:.....	12
C) Implementación .....	12
D) Certificación: .....	13
E) Seguimiento: .....	13
F) Recertificación:.....	13
<b>5. RESULTADOS: .....</b>	<b>14</b>
<b>6. BASE LEGAL: .....</b>	<b>15</b>

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

## 1. ANTECEDENTES

El origen de las normativas tendientes a mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos puede ser adjudicado a un conjunto de sucesos que se centra en un cambio en los hábitos alimenticios de la población, con un mayor consumo de alimentos frescos, lo que ha traído consigo una mayor información hacia los consumidores y un mayor interés de éstos por saber qué es y cuál es el origen de los alimentos que ingieren. Bajo este concepto y ante el aumento de consumo de alimentos nacionales producidos en malas condiciones, que traen consigo un aumento significativo de las enfermedades transmitidas por alimentos ETAs, surgen los principios productivos que hoy conocemos como buenas prácticas agropecuarias (BPA).

Las buenas prácticas agropecuarias son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de elaboración de productos agropecuarios, para su consumo directo o proceso agroindustrial.

Las buenas prácticas agropecuarias garantizan al consumidor final que los productos cumplan las siguientes condiciones:

- a) La higiene e inocuidad de los alimentos, que toma en cuenta aspectos relacionados a la aptitud del producto, para proteger la salud del consumidor
- b) La protección y conservación del ambiente, mediante prácticas agrícolas que representen un bajo impacto y ayuden a conservar y mejorar el medio que rodea el cultivo (ej: manejo integrado de plagas y manejo integrado de cultivos).
- c) La seguridad y salud de los trabajadores y de las personas relacionadas al medio de producción.
- d) Asegurar el bienestar animal, es decir, animales sanos y bien alimentados, ausencia de emociones negativas tales como el dolor y el miedo crónico y la posibilidad de expresar algunas conductas normales propias de la especie.

AGROCALIDAD, ha venido trabajando en la elaboración de normativa, desde el 2008, año de su constitución, con un total de 28 guías de BPA (agrícolas: 19 y pecuarias: 9), y posterior a ello (ya para los años 2013-2014) se ha trabajado en la parte operativa en las siguientes áreas: control y vigilancia de la calidad de la leche cruda, plan nacional de vigilancia y control de contaminantes en producción primaria (programa de residuos de plaguicidas), habilitación de empresas interesadas en comercializar con Ecuador, inspección y habilitación de mataderos, elaboración de guías BPA y BPP, inspecciones previas para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos por los países de destino y participación activa y efectiva en el Codex Alimentarius.

Como herramientas para mitigar los problemas de contaminación, la Dirección de Inocuidad de Alimentos elaboró las guías de buenas prácticas agrícolas (BPA) y pecuarias (BPP).

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
REQUISITO DE LA NORMA: 7.5			

La metodología de elaboración de las Guías BPA y BPP, se realiza a través de personal especializado en el cultivo o explotación y en marco de inocuidad de alimentos, por lo que se elaboraron propuestas para ser validadas en talleres, en estos eventos de revisión participaron varios actores de la cadena productiva en estudio.

## 2. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA

La inocuidad de los alimentos es un elemento fundamental y esencial para lograr la soberanía alimentaria<sup>1</sup> del Ecuador, y es un tema de alta prioridad para todos los países y gobiernos<sup>2</sup>. Este tema requiere de la mayor atención posible debido a las implicaciones para la salud que alcanzan a todos los estratos de la población; a las implicaciones económicas que representa para toda la cadena de producción de alimentos el cumplimiento del marco normativo obligatorio y voluntario relativo a la calidad y a la inocuidad de los alimentos<sup>3</sup> y finalmente, a las implicaciones comerciales de su cumplimiento, que afectan la competitividad de los productores, las empresas, los países y establecen distinciones en cuanto a gestión de calidad e inocuidad y gestión integral.

En cumplimiento a la resolución de AGROCALIDAD Nro. 282, en la que se establece el diseñar, implementar y promover la norma “Buenas Prácticas Agropecuarias”, que comprende el conjunto de prácticas y procedimientos productivos que se orientan a garantizar la calidad, inocuidad, protección del ambiente y la salud de los trabajadores agropecuarios, integrando en la misma los diversos requerimientos de la normativa internacional.

<sup>1</sup> Capítulo segundo Derechos del buen vivir de la Constitución de la República del Ecuador 2008. Art 15. El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua. Se prohíbe el desarrollo, producción, tenencia, comercialización, importación, transporte, almacenamiento y uso de armas químicas, biológicas y nucleares, de contaminantes orgánicos persistentes altamente tóxicos, agroquímicos internacionalmente prohibidos, y las tecnologías y agentes biológicos experimentales nocivos y organismos genéticamente modificados **perjudiciales para la salud humana o que atenten contra la soberanía alimentaria o los ecosistemas**, así como la introducción de residuos nucleares y desechos tóxicos al territorio nacional.

<sup>2</sup> Capítulo Tercero Soberanía Alimentaria de la Constitución de la República del Ecuador 2008. Art.281. La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de **alimentos sanos** y culturalmente apropiado de forma permanente.

<sup>3</sup> Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, Capítulo IV, Sanidad e Inocuidad Alimentaria, Art 24. Finalidad de la sanidad.- La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados.

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

Actualmente el sector agropecuario requiere de herramientas que le permita mejorar la calidad de su producción, así como enfrentar los problemas que se presentan a través de enfermedades y plagas que afectan a la producción y que incluso puede llegar a ser un riesgo para la salud de la población.

## **2.1. Tendencias mundiales en el control de alimentos**

Países desarrollados como Estados Unidos, la Unión Europea, Canadá, Japón y otros, tienen establecidos sistemas de vigilancia y control de alimentos, enfocados en la protección de la salud del consumidor, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, protegiendo a los consumidores de alimentos que han perdido su integridad y contribuyendo al desarrollo económico, con esto se incrementa la confianza en el sistema de inocuidad y se establece una base normativa sólida para el comercio nacional e internacional de alimentos.

En temas de inocuidad es de vital importancia considerar las tendencias mundiales en la vigilancia y control de los alimentos, así como también las exigencias de la normativa internacional dictada por los organismos internacionales competentes como son: la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Comisión del Codex Alimentarius (CODEX), la Organización Mundial del Comercio y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

## **2.2. Nueva Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos FSMA de Estados Unidos.**

Estados Unidos mediante su organismo de Control de Alimentos FDA, en enero del 2011 aprobó la Nueva Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos FSMA, estableciendo nuevos requisitos para garantizar la inocuidad de los alimentos que consumirán en Estados Unidos. Entre estos nuevos requisitos se encuentra un análisis de peligros desde la granja a la mesa, lo que implica la implementación de un sistema de gestión de inocuidad que es el HACCP, establecimiento de estrategias de prevención en base al riesgo y la verificación de cumplimiento, lo que quiere decir es, que la FDA realizará inspecciones in situ de los países o que se valdrá de terceros siempre que estén acreditados para verificar los sistemas de producción; y que en casos de inconformidades le confiere la responsabilidad al operador de exportación, del retiro de alimentos dudosos por lo que se deberá mantener un sistema de trazabilidad.

La FDA tiene como competencia la de regular los alimentos para personas y animales, suplementos e ingredientes dietéticos, leches maternizadas, alimentos para animales domésticos, bebidas (incluidas las bebidas alcohólicas y el agua embotellada), frutas, verduras, pescados y mariscos, productos lácteos y huevos, productos agrícolas de base crudos para utilizar como

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

alimentos o como componentes de alimentos, alimentos enlatados, animales vivos para el consumo, productos de panadería, bocadillos y dulces, por lo que el Ecuador al ser exportador de frutas y verduras tiene que acogerse a esta nueva ley y sus reglamentos.

Entre los requisitos que se debe cumplir para las exportaciones de productos agrícolas frescos, son el cumplimiento de los niveles máximos de plaguicidas en alimentos, avalados por planes de monitoreo y cumplimiento de buenas prácticas agrícolas. Para alimentos procesados el requisito es el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura, HACCP aprobados, entre otros.

La FDA recomienda a los productores, empaques y distribuidores de frutas y vegetales, la aplicación de buenas prácticas agrícolas para adaptar las prácticas de inocuidad de un manera apropiada, poniendo énfasis en el control de agua, administración de estiércol y desechos orgánicos municipales, higiene de los trabajadores, instalaciones sanitarias, sanidad del campo, instalaciones de la empaquera, control de plagas, transportación y rastreabilidad.

Por otro lado la FDA solicita el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura, cuyos requisitos son el entrenamiento del personal, plan de control de alérgenos, control ambiental de patógenos con exclusividad para listeria monocytogenis, procedimientos de limpieza y desinfección, POES, aplicación de BPM a ciertas operaciones agrícolas como por ejemplo los mangos, acceso y mantenimiento de registros críticos, control de tiempo y temperatura. Esto indica que estas son prácticas que debe adaptar la industria ecuatoriana toda vez que deseen mantener el comercio a Estados Unidos.

Lo principales alérgenos de declaración obligatoria y que deben constar en las etiquetas de los alimentos destinados para el mercado de Estado Unidos son: el maní, las nueces, leche, huevo, soya, crustáceos, pescado y trigo.

Las fuentes determinadas para la contaminación de alimentos para la listeria es en alimentos crudos según la FDA como: carnes, aves, pescado y mariscos, leche cruda y vegetales crudos, o también pueden estar en el ambiente como en el aire acondicionado, el hielo, el agua de enfriamiento y en las instalaciones en pisos, paredes, techos, aéreas de lavado, material aislante de tuberías, sellos de caucho en puertas y cuartos fríos y en aspiradoras, lo que conlleva a que las empresas mantengan controles más estrictos.

La nueva ley FSMA otorga mayor poder a la FDA para regular la producción y cosecha de alimentos, tiene jurisdicción nacional e internacional, acceso a registros sin necesidad de pedir permisos, seguimiento a trazabilidad y rastreabilidad.

La nueva ley requiere que los proveedores de alimentos registren sus instalaciones, así también deben tener el registro de sus proveedores, lo que implica que, entiéndanse éstos, como todos los que abastecen de materia prima, donde posiblemente tengan afectación los productores ecuatorianos.

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>			Edición No: 0
			Fecha de Aprobación: 30-03-2017
<b>PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>		<b>SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS</b>	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

La misma ley también establece como requisitos para la exportación, la implementación de programas de inocuidad de alimentos como programas preventivos POES, potencial de auditorías o inspección, buenas prácticas agrícolas BPA, buenas prácticas de manufactura BPM, HACCP y su obligatoriedad, programa de defensa de alimentos y validaciones científicas.

Otro requisito son las inspecciones según la categorización de riesgo, siendo así, a las empresas de alto riesgo de inocuidad una vez cada 6 a 18 meses, empresas de bajo riesgo cada 18 a 3 años, y a centros de almacenamiento de alimentos una vez cada 3 a 4 años.

Otro requisito es la trazabilidad y monitoreo donde se debe hacer un seguimiento en casos de ETAs, registros acerca del origen y datos de distribución previa de todo alimento. El sistema debe ser capaz de vincularse con los planes de distribución posteriores de dicho producto dentro de la cadena productiva y dar autoridad a la FDA para ordenar retiros a costo de la empresa.

Otro requisito para las exportaciones son el muestreo y análisis de productos mediante programas de certificación y acreditación de laboratorios y el envío de resultados directamente a la FDA desde el laboratorio.

Por último esta nueva ley da la facultad a la FDA para bloquear la entrada de alimentos si se sospechan riesgos.

### 2.3. Situación de la salud pública en relación a contaminantes provenientes del sector primario.

Según reportes emitidos por AGROCALIDAD de las muestras tomadas en la ejecución del Plan de Vigilancia y Control de Residuos de Plaguicidas iniciado en septiembre del 2013, según los datos reportados durante el año 2016, en productos agrícolas se han detectados límites sobre los permitidos de plaguicidas considerando como referencia los LMR establecidos en el Codex Alimentarius en naranjilla, tomate de árbol y cebolla que son de producción nacional; sin embargo, también se han podido detectar incumplimiento en otros productos que son específicos de algunas regiones en las cantidades que se indican en la tabla que se detalla a continuación:

Cuadro 1. Plaguicidas detectados en diferentes productos nacionales

Provincia	Nº de muestras	Nombre de la muestra (producto agrícola)	Pesticidas detectados	Residuos encontrados (ppb)	LMR Referencial (ppb)
CARCHI	1	Naranjilla	Metamidofos	312- 228,75	5 50
	1	Pimiento	Metomil	147,25 323,75	- 20
	1	Pimiento	Permetrina	126,2	50

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>			Edición No: 0
			Fecha de Aprobación: 30-03-2017
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

	1	Cebolla Paiteña	Demetón S	52	20
	1	Haba	Demetón S	77	10
	1	Tomate riñón	Demetón S	55,5	10
CHIMBORAZO	1	Mora	Carbendazim	416,75	100
	1	Mora	Metamidofos	157,5	10
COTOPAXI	1	Cebolla Paiteña	Demetón S	83,75	20
GUAYAS	1	Maíz	Diurón	2502,75	10
	1	Arroz	Imazalil	244,5	50
IMBABURA	1	Frutilla	Carbendazim	102,75	100
	1	Frutilla	Dimetoato	2080	20
	1	FREJOL	Fipronil	35,45	5
	1	Naranja	Metomil	47,75	10
	1	Pimiento	Metomil	71,25	20
LOJA	1	Pimiento	Dimetoato	64,25	20
	1	Tomate riñón	Metamidofos	62,00 670,25	- 10
LOS RÍOS	1	Cacao	Malatión	25,75	20
MANABI	1	Limón	Demetón	42	10
MORONA SANTIAGO	1	Cacao	Clorotalonil	67,7	50
NAPO	1	Naranja	Metamidofos	176,75 5432,75	- 50
	1	Naranja	Metomil	120,5	20
ORELLANA	1	Cacao	Carbendazim	129	100
PICHINCHA	1	Tomate de árbol	Carbendazim	155,75	100
	1	Aguacate	Demetón S	87	10
	1	Frutilla	Dimetoato	37,5	20
SANTA ELENA	1	Pepino	Metamidofos	113,25	10
SANTO DOMINGO	1	Limón	Demetón S	52,5	10
TUNGURAHUA	1	Frutilla	Carbendazim	129,75	100
	1	Mora	Metamidofos	24,75	10

Adicionalmente, durante los operativos de control de calidad e inocuidad de la leche cruda, se ha logrado detectar en año 2016, leche contaminada con antibióticos, resultado de malas prácticas agropecuarias, en explotaciones lecheras, tal como se demuestra en la siguiente figura:

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
REQUISITO DE LA NORMA: 7.5			

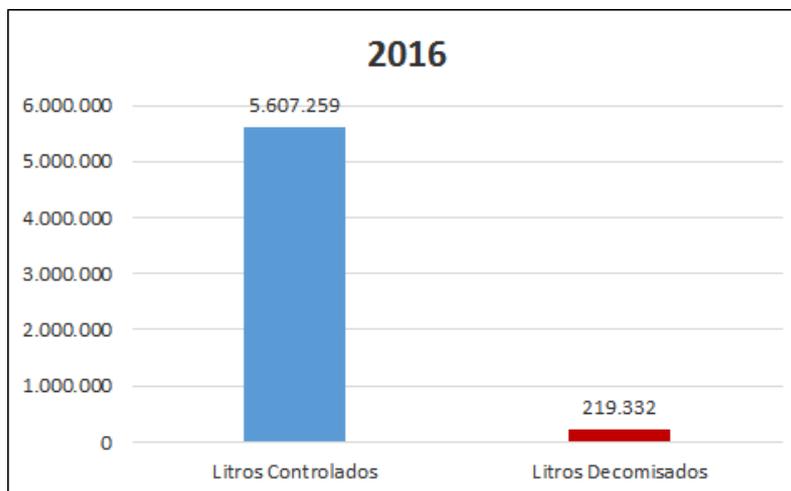


Gráfico 1.Litros de leche controlados vs litros de leche decomisados. 2016

#### 2.4. Esfuerzos por garantizar la inocuidad de alimentos en Ecuador

Como se mencionó anteriormente el ente oficial responsable de la inocuidad de productos agrícolas y pecuarios es AGROCALIDAD. A finales del año pasado se creó mediante resolución el plan nacional de vigilancia y control de contaminantes en la producción primaria, que mediante resolución DAJ-20133EC-0202.0096 de septiembre del 2013, así como la Resolución DAJ-2013461-0201.0213 Manual de Procedimientos para la Vigilancia y Control de la Inocuidad de Leche Cruda.

Dichas normativas, han servido como herramienta de diagnóstico para determinar el nivel de contaminación en las fincas agropecuarias del territorio nacional.

Por lo tanto, y como herramientas de mitigación se resuelve emitir la guía general de carácter voluntario referente a la Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) mediante resolución técnica N°108 emitida el 17 de diciembre del 2009 y mediante resolución N°111 la Guía de Buenas Prácticas Pecuarias General emitida el 22 de diciembre del 2010, en pro de la sanidad agropecuaria en el país.

Bajo este mismo marco, AGROCALIDAD mediante la Dirección de Inocuidad de Alimentos ha generado 28 guías de buenas prácticas agropecuarias, con el fin de dar a los productores las herramientas necesarias para la mejora continua de la calidad agroalimentaria en el país.

La limitada garantía de inocuidad ocasiona un mayor riesgo de contaminación por transmisión de enfermedades (ETA's) a la salud humana de la población ecuatoriana y con repercusiones en el comercio exterior, como se señaló anteriormente.

Considerando los continuos avances en ciencia y tecnología y las mayores exigencias en la apertura de mercados internacionales para la comercialización de los productos primarios de

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

origen animal, vegetal y otros productos agropecuarios, es indispensable fortalecer los procesos de producción de las UPAs ubicadas en el territorio nacional.

Las pérdidas debido a afectaciones por plagas y/o enfermedades son obvias cuando resultan de grandes epidemias con efectos catastróficos sobre la agricultura y ganadería, y si a esto le sumamos otros factores de riesgo, el resultado desencadena en una disminución de la productividad y la producción agropecuaria (INIAP, 2012).

La baja productividad registrada en el país es consecuencia de problemas bióticos (sigatoka negra, nematodos, picudo negro, virosis, entre otros), abióticos (sequía) y tecnológicos (bajas densidades, riego, nutrición, control de plagas, diagnósticos previos), pues de la superficie total sembrada, solo el 14%, 33% y 34%, reciben riego, fertilización y control de plagas, respectivamente. Es decir que, más del 60% de la superficie nacional no tiene acceso a la tecnología, de allí que es fácil deducir el porqué de los bajos rendimientos obtenidos (INEC, 2012).

En cuanto al rendimiento de la ganadería, muchas de las enfermedades que afectan a los animales son emergentes o reemergentes llamadas también transfronterizas que se difunden a nivel internacional representando un serio problema global debido a su alta patogenicidad y a la rapidez con la que estas se expanden a través del circulante comercio de la actualidad, como sucede en el caso de la fiebre aftosa (OIE, 2014).

### **3. OBJETIVOS:**

#### **3.1. Objetivo general**

Incentivar la certificación de las unidades de producción en buenas prácticas agropecuarias, para garantizar la calidad de los alimentos en su fase primaria de producción, asegurando la inocuidad de los mismos, el cuidado del ambiente, la salud de los trabajadores y el bienestar animal.

#### **3.2. Objetivos específicos**

- a) Aplicar los procedimientos existentes para la certificación de buenas prácticas agropecuarias, para su correcta implementación y posterior certificación.
- b) Fomentar la certificación de BPA, en coordinación con entidades públicas y/o privadas.
- c) Realizar auditorías de seguimiento y control a los productores que han obtenido la certificación de buenas prácticas agropecuarias a nivel nacional, para verificar el cumplimiento de los requisitos durante el tiempo de vigencia de la certificación para que se habiliten para la recertificación.

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
REQUISITO DE LA NORMA: 7.5			

d) Concientizar al productor los beneficios de la certificación; para el acceso a mercados internacionales, de acuerdo a la normativa vigente de cada país.

#### 4. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS Y ACTIVIDADES:

Se establecen las siguientes estrategias para el cumplimiento de los objetivos: planificación, implementación, certificación, seguimiento y recertificación.



Gráfico 2. Etapas estratégicas

##### A) Planificación:

En esta etapa se coordinará con entidades públicas y privadas, que dentro de sus objetivos se encuentren brindando apoyo a los pequeños y medianos productores, para asegurar la calidad e inocuidad de la producción agropecuaria a nivel nacional. Durante esta etapa se realizarán las siguientes actividades:

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

- a) Alinearse con entidades públicas y/o privadas para que ingresen dentro del presente programa.
- b) Establecer un cronograma de actividades (hoja ruta).
- c) Formación de equipos de trabajo.
- d) Elaboración de procedimientos operativos estandarizados para las diferentes etapas de conformación de procesos.

### **B) Capacitación:**

En esta etapa, se procede con la formación de los técnicos de las entidades participantes, como implementadores en BPA a nivel nacional, con el objeto de que se proceda a la réplica de los conocimientos adquiridos para la aplicación con los productores a cargo. En esta etapa se contemplan las siguientes actividades:

- a) Coordinar la elaboración de talleres de capacitación para la formación de técnicos como implementadores.
- b) Formar a los implementadores de forma teórica y práctica sobre el proceso de implementación de BPA.
- c) Identificar una finca beneficiaria para realizar la formación práctica, no necesariamente que tenga implementada la BPA.
- d) Acompañar y asesorar a los técnicos implementadores formados, en las capacitaciones a productores sobre los proceso de implementación de BPA.
- e) Verificar el grado de cumplimiento de los requisitos exigidos para la certificación y asesorar sobre los puntos de control que requieren ser subsanados.

### **C) Implementación**

Durante esta etapa, se contempla la intervención y asesoramiento de los técnicos a cargo, para lograr que los productores cumplan con las exigencias solicitadas en para la certificación de buenas prácticas agropecuarias, en las que se contemplan las siguientes actividades:

- a) Identificar fincas piloto, que servirán de modelos a los productores sobre la implementación de BPA
- b) Aplicar el proceso de pre inspección a fincas piloto, para verificar el grado de cumplimiento de los requisitos exigidos para la certificación y asesorar sobre los puntos de control que requieren ser subsanados.
- c) Integrar a las fincas piloto dentro del “Plan de Vigilancia y Control de Contaminantes de Productos Agropecuarios” para que se analice la calidad de sus productos, como parte de las actividades que realiza AGROCALIDAD dentro del marco de inocuidad de alimentos.

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

- d) Capacitar sobre temas concernientes a la certificación por parte del personal de AGROCALIDAD, y entrega del certificado de aprobación, con aval de la institución; considerando que este tema es uno de los requisitos indispensables para que una UPA se certifique con BPA.
- e) Asegurar el asesoramiento técnico a partir de profesionales capacitados en la implementación de BPA.

#### **D) Certificación:**

En esta etapa, se receptorá las solicitudes para iniciar el proceso de certificación para programar las auditorías de inicio según la normativa correspondiente, en la que se establecen las siguientes actividades:

- a) Receptar las solicitudes de inicio de proceso de certificación de BPA.
- b) Programar las auditorías de certificación.
- c) Emitir los informes finales de las auditorías.
- d) Revisar y aprobar los informes finales.
- e) Elaborar y emitir los certificados de BPA (de acuerdo al alcance)
- f) Promocionar a los productores certificados en BPA
- g) Entregar el sello distintivo de certificación de BPA a aquellas UPAs que cuenten con la misma, para la identificación de la UPA y utilización en sus productos
- h) Publicar en la página web de AGROCALIDAD, el listado de las UPAs certificadas y sus productos, incentivando su consumo.

Con el objeto de impulsar las certificaciones de buenas prácticas agropecuarias, AGROCALIDAD, realizará el servicio de certificación sin ningún costo, para facilitar el acceso a todos los productores del país.

#### **E) Seguimiento:**

Conforme a la normativa vigente, se programará auditorías de seguimiento con el objeto de constatar la continuidad de los procesos implementados con BPAs, para garantizar su cumplimiento durante la vigencia de la certificación, durante esta etapa se realizarán las siguientes actividades:

- a) Verificación del cumplimiento de las BPA durante el periodo de vigencia de la certificación.
- b) Difusión y promoción de productos certificados en mercados a nivel nacional.

#### **F) Recertificación:**

Transcurrido la vigencia de la certificación el productor tendrá la opción de continuar con la certificación, para esto, se realizará las siguientes actividades:

 Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA COLOMBIANA DE REGULACIÓN DE LA CALIDAD DE AGRICULTURA</small>	
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

- a) Receptar las solicitudes de inicio de proceso de recertificación de BPA.
- b) Receptar el cobro al servicio de recertificación, de acuerdo al tarifario vigente de AGROCALIDAD, según el número de trabajadores.
- c) Aplicar el proceso de recertificación de buenas prácticas agropecuarias, basado en la normativa vigente.

## 5. RESULTADOS:

Los resultados esperados durante la realización de este programa son los siguientes:

- a) Contar con UPAs certificadas de buenas prácticas agropecuarias a nivel nacional para asegurar la calidad de la producción nacional.
- b) Disminución de riesgo de contaminantes en los productos agroalimentarios, reflejados en una disminución de problemáticas encontradas en el “Plan de Vigilancia y Control de Contaminantes de Productos Agropecuarios”
- c) Contar con un plan de seguimiento de control de productores certificados.
- d) Contar con listado de productos certificados.
- e) Contar con datos estadísticos de producción agropecuaria libre de problemáticas de contaminantes.

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

## 6. BASE LEGAL:

El programa cuenta con la siguiente base legal:

Nº	Nombre de la Resolución	Nº de Resolución	Fecha de Resolución
<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS - BPA</b>			
1	Guía de Buenas Prácticas Agrícolas General o sus modificatorias	108	17/12/2009
2	Guía de BPA para Piña o sus modificatorias	182	20/09/2012
3	Guía de BPA para cacao o sus modificatorias	183	20/09/2012
4	Guía de BPA para papa o sus modificatorias	DAJ-2013453-0201.0173	07/11/2013
5	Guía de BPA para café o sus modificatorias	DAJ-20134CB-0201.0281	27/12/2013
6	Guía de BPA para Banano o sus modificatorias	DAJ-201413A-0201.0040	14/03/2014
7	Guía de BPA para maíz duro o sus modificatorias	DAJ-2014148-0201.0057	28/03/2014
8	Guía de BPA para naranjilla o sus modificatorias	DAJ-20141A1-0201.0093	17/04/2014
9	Guía de BPA para mango o sus modificatorias	DAJ-20141A1-0201.0091	17/04/2014
10	Guía de BPA para Ornamentales o sus modificatorias	DAJ-201513D-0201.0028	17/03/2015
11	Guía de BPA para Arroz o sus modificatorias	DAJ-201513D-0201.0029	17/03/2015
12	Guía de BPA para aguacate o sus modificatorias	DAJ-2015144-0201.0031	24/03/2015
13	Guía de BPA para tomate de árbol o sus modificatorias	DAJ-2015196-0201.0038	06/04/2015
14	Guía de BPA para hortalizas y verduras o sus modificatorias	DAJ-2015196-0201.0037	06/04/2015
15	Guía de BPA para papaya o sus modificatorias	DAJ-20151A0-0201.0049	16/04/2015
16	Guía de BPA para Quinoa o sus modificatorias	DAJ-201520D-0201.0104	25/05/2015
17	Guía de BPA para tomate de riñón o sus modificatorias	DAJ-201520E-0201.0105	26/05/2015
18	Guía de BPA para Palma Aceitera o sus	DAJ-2015455-0201.0303	09/11/2015

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

Nº	Nombre de la Resolución	Nº de Resolución	Fecha de Resolución
	modificatorias		
19	Guía de BPA para Uvilla o sus modificatorias	DAJ-20161A2-0201.0073	18/04/2016
<b>GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS - BPP</b>			
1	Guía de Buenas Prácticas Pecuarias Generales o sus modificatorias	111	22/12/2010
2	Guía de Buenas Prácticas Porcícolas o sus modificatorias	0217	12/12/2011
3	Guía de Buenas Prácticas Pecuarias de Ganadería de Leche o sus modificatorias	0217	23/10/2012
4	Guía de Buenas Prácticas Avícolas o sus modificatorias	0017	19/03/2013
5	Guía de BPP en la Producción de Cuyes o sus modificatorias	DAJ-2013401-0201.0149	25/10/2013
6	Buenas Prácticas Pecuarias para el Faenamamiento de Cuyes o sus modificatorias	DAJ-20141A1-A201.0092	17/04/2014
7	Buenas Prácticas Apícolas o sus modificatorias	DAJ-20151A5-0201.0053	21/04/2015
8	Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Ganadería de Carne o sus modificatorias	DAJ-20163FC-A201.0244	20/10/2016
9	Buenas Prácticas Pecuarias en Ganadería de Leche para pequeños productores o sus modificatorias	DAJ-20164B7-0201.0276	07/12/2016
<b>MANUALES DE APLICABILIDAD</b>			
1	Manuales de aplicabilidad de BPA para Piña		
2	Manuales de aplicabilidad de BPA para Cacao		
3	Manuales de aplicabilidad de BPA para Banano		
4	Manuales de aplicabilidad de BP Porcícolas		
5	Manuales de aplicabilidad de BP Avícolas		
6	Manuales de aplicabilidad de BPP de ganadería de leche.		
<b>Manual de Procedimientos para la certificación de unidades de producción de buenas prácticas pecuarias</b>			
1	Manual de Procedimientos de Certificación de UP de <b>BPP Generales</b> o sus modificatorias	DAJ-2013465-0201.0227	25/11/2013
2	Manual de Procedimientos de Certificación de UP de <b>BPP de producción de leche</b> o sus modificatorias	DAJ-2013465-0201.0229	25/11/2013

			
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
<b>REQUISITO DE LA NORMA: 7.5</b>			

Nº	Nombre de la Resolución	Nº de Resolución	Fecha de Resolución
3	Manual de Procedimiento para la Certificación de Unidades de Producción de <b>Buenas Prácticas Avícolas</b> o sus modificatorias	DAJ-2013465-0201. <b>0228</b>	25/11/2013
4	Manual de procedimientos para la certificación de Unidades de producción de <b>BP porcícolas</b> o sus modificatorias	DAJ-20141A1-0201. <b>0095</b>	17/04/2014
5	Manual de procedimientos para la certificación de unidades de producción <b>BPP en producción de cuyes</b> o sus modificatorias	DAJ-20141A1-0201. <b>0094</b>	17/04/2014
<b>Manual de procedimientos para la certificación de unidades de producción de buenas prácticas agrícolas</b>			
1	Manual de Procedimientos para la Certificación de Unidades de Producción de <b>Buenas Prácticas Agrícolas Generales</b> o sus modificatorias	DAJ-2013465-0201. <b>0226</b>	25/11/2013
2	Manual de Procedimientos de certificación de UP Agrícola con Buenas Prácticas Agrícolas <b>para Piña</b> o sus modificatorias	DAJ-20134BA-0201. <b>0265</b>	10/12/2013
3	Manual de procedimientos de Certificación de Unidades de Producción Agrícola de BPA para <b>Cacao</b> o sus modificatorias	DAJ-20134BA-0201. <b>0264</b>	10/12/2013
4	Manual de Procedimientos para la certificación de Unidades de Producción Agrícola de BPA para <b>Papa</b> o sus modificatorias	DAJ-20141A1-0201. <b>0096</b>	17/04/2014
5	Manual de Procedimientos para la Certificación de Unidades de Producción de Buenas Prácticas Agrícolas para <b>Banano</b> o sus modificatorias	DAJ-201420F-0201. <b>0168</b>	27/05/2014
<b>MODIFICACIONES A GUÍAS DE BPP</b>			
1	Modificaciones a la Guía de BP Avícolas	DAJ-2016CA-0201. <b>0021</b>	02/02/2016
2	Modificaciones a la Guía de BPP de producción de Leche	DAJ-2016CA-0201. <b>0019</b>	02/02/2016
3	Modificaciones a la Guía de BP Avícolas	DAJ-2016CA-0201. <b>0020</b>	02/02/2016

 Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca		 AGROCALIDAD <small>AGENCIA COLOMBIANA DE REGULACIÓN DE LA CALIDAD DE AGRICULTURA</small>	
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y RECERTIFICACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS A NIVEL NACIONAL</b>		Edición No: 0	
		Fecha de Aprobación: 30-03-2017	
PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS		SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
REQUISITO DE LA NORMA: 7.5			

**CONTROL DE CAMBIOS:**

Fecha anterior	Cambios o modificaciones	Fecha del cambio	Autor