

REPÚBLICA DEL ECUADOR

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Coordinación General de Inocuidad de Alimentos

Dirección de Inocuidad de Alimentos

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS**INDICE:**

1. Ámbito de aplicación y alcance:	1
2. Objetivos:	1
3. Base normativa:	1
4. Definiciones:	1
5. Acrónimos:	4
6. Generalidades:	5
7. Directrices para el uso de la presente guía:	5
CAPÍTULO I	7
REQUISITOS GENERALES	7
CAPÍTULO II	18
REQUISITOS AGRÍCOLAS	18
CAPÍTULO III	33
REQUISITOS ESPECÍFICOS - GRANO BENEFICIADO	33
CAPÍTULO IV	45
REQUISITOS COMPLEMENTARIOS	45
ANEXOS:	1

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS**1. Ámbito de aplicación y alcance:**

Las disposiciones contenidas en presente documento rigen para todos los productores agrícolas, domiciliados en el Ecuador continental, que implementen en los procesos relacionados con el cultivo, cosecha, poscosecha, empaque y transporte de los cultivos que beneficien al grano para alcanzar la calidad comercial, así como, bioseguridad y seguridad de los trabajadores y el cuidado del ambiente; es de aplicación para los pequeños, medianos y grandes productores del país que se dediquen a la actividad solos o asociados.

2. Objetivos:

Establecer las especificaciones técnicas que deben ser consideradas en los procedimientos de Buenas Prácticas Agrícolas para cultivos que beneficien el grano para alcanzar la calidad comercial, en todas sus etapas, orientadas a asegurar la inocuidad de los alimentos, la protección del entorno natural y de las personas que trabajan en el sitio de producción, y el manejo sostenible de los insumos y materias primas.

3. Base normativa:

- a) Constitución de la República del Ecuador.
- b) Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial, Suplemento 27 de 03 de julio de 2017.
- c) Reglamento a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicado en el Registro Oficial 91 de 29 de noviembre de 2019.
- d) Ley Orgánica del Régimen Soberanía Alimentaria del Ecuador.
- e) Resolución 041, “Manual de Procedimiento para la certificación de Unidades de Producción para la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias” de 19 de abril de 2017.
- f) Resolución 108 de 2009 en la cual se aprueba la Guía General de carácter voluntario referente a la Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- g) Resolución 183, Guía de Buenas Prácticas Agrícolas en Cacao de 20 de septiembre de 2012.
- h) Resolución DAJ-20134CB-0201.0281, Guía de Buenas Prácticas en Café de 27 de diciembre de 2013.
- i) GlobalGAP, Aseguramiento Integrado de Fincas, versión 5. 2 de 1 de febrero del 2019.

4. Definiciones:

Acciones de mitigación: Acciones dirigidas a reducir las condiciones de vulnerabilidad o la exposición a las amenazas.

Agua segura: Agua apta para el consumo humano, de buena calidad y que no genera enfermedades. Es un agua que ha sido sometida a algún proceso de potabilización o purificación casera

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Análisis de riesgos: Estudio de las causas de las posibles amenazas y probables eventos no deseados y los daños y consecuencias que éstas puedan producir.

Un ejemplo para el análisis de riesgo puede encontrarse en el Anexo Nro. 1

Auditoría interna: Actividad de aseguramiento y consulta independiente y objetiva, concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización.

Balance de masa: Contabilidad de entradas y salidas de masa en un proceso o de una parte de éste.

Bioplaguicidas: Plaguicida natural derivado de: extractos de materias naturales de plantas, microorganismos o de sustancias que liberan dichos organismos, así también, se incluyen algunos minerales que por lo general solo afectan la plaga a la cual está dirigido.

Bioseguridad: Conjunto de prácticas de manejo orientadas a prevenir el ingreso de microorganismos patógenos al sistema de producción agropecuario.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger el ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia.

Contaminación: Presencia de un agente en el cuerpo, o en cualquier objeto, o en un alimento que son capaces de causar enfermedad en una persona. Introducción o aparición de una sustancia contaminante en un alimento o entorno alimenticio.

Control de plagas: El control de plagas o manejo de plagas tiene el objetivo de regular una especie mediante el uso de diferentes tipos de medidas. Esta especie es llamada plaga, normalmente por tratarse de especie nueva invasora, colonizadora o que empieza proliferar de manera descontrolada.

Desechos/Residuos: Son las sustancias sólidas, semisólidas, líquidas o gaseosas, o materiales compuestos resultantes de un proceso de producción, extracción, transformación, reciclaje, utilización o consumo, a cuya eliminación o disposición final se procede conforme a lo dispuesto en la legislación ambiental nacional o internacional aplicable y es susceptible de aprovechamiento o valorización.

Desviación: Se considera el incumplimiento o cumplimiento parcial de un requisito, pero que no afecta directamente a la inocuidad del producto.

Estado fenológico: Etapa de desarrollo de la planta.

Expediente documental: Conjunto ordenado de documentos relacionados al desarrollo de la actividad productiva que evidencian la ejecución de las Buenas Prácticas Agropecuarias.

Grados brix: Contenido de sólidos solubles del zumo (jugo) determinado según el método que se encuentra en la sección sobre Métodos de Análisis y Muestreo

Granos beneficiados: Grano entero, fermentado, seco y limpio.

Indumentaria: Conjunto de prendas de vestir, nombre genérico de la ropa que cubre y resguarda el cuerpo humano

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Infraestructura: Conjunto de medios técnicos, servicios e instalaciones necesarios para el desarrollo de una actividad o para que un lugar pueda ser utilizado.

Inventario: Lista ordenada de bienes y demás cosas valorables que pertenecen a una persona, empresa o institución.

Límites Máximos de Residuos (LMR): Es la concentración máxima de los residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), que se permite legalmente en los alimentos y los piensos.

Manejo integrado de plagas (MIP): Manejo Integrado de Plagas, son todas las decisiones que se toman para controlar las plagas que afectan el cultivo, respetando el medio ambiente, integradas en un sistema que concibe prácticas culturales, biológicas y químicas.

Mazorca: 1. Fruto indehiscente carnosos del cacao

2. Fruto del cacao

3. Baya grande, polimorfa, esférico a fusiforme, púrpura o amarillo en la madurez, glabro, con medidas de 10, 20 o 35 cm de largo y 7 cm ancho, con 200 a 1000 gr de peso y con 5 a 10 surcos longitudinales)

No conformidad mayor (NCM): Una NCM se otorga contra cualquier requisito crítico, en el que su no cumplimiento implica un peligro serio para la salud de los consumidores, seguridad del trabajador, ambiente, salud y bienestar animal.

Peligro: Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

Período de carencia: Intervalo que debe transcurrir entre la última aplicación de un plaguicida y la cosecha. En el caso de aplicaciones poscosecha, se refiere al intervalo entre la última aplicación y el consumo del producto agrícola.

Período de reingreso: Intervalo que debe transcurrir entre el tratamiento o aplicación de un plaguicida y el ingreso de personas y animales al área o cultivo tratados.

Plaga: Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.

Plaguicidas: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, destruir, o controlar plagas, especies no deseadas de plantas o animales, que causan perjuicio o que interfieren de alguna forma en la producción, elaboración, almacenamiento, transporte o comercialización de alimentos, productos agrícolas, madera o productos de madera. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladoras de crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra el deterioro durante el almacenamiento y transporte.

POE (Procedimiento Operativo Estandarizado): Son todos aquellos procedimientos escritos que determinan y explican cómo efectuar una tarea para lograr un fin específico, en las mejores condiciones posibles.

Un ejemplo para la elaboración de POE y POES puede encontrarse en el Anexo 2

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

POES (Procedimiento estandarizado de sanitización): Son prácticas importantes en el mantenimiento de la higiene y la descripción de los métodos de saneamiento diario a ser cumplido; estos POES son una condición esencial para asegurar la inocuidad de los productos alimenticios que se elaboren, todos los procedimientos son escritos.

Proceso: Conjunto de trabajos, tareas, operaciones correlacionadas o interactivas que transforma elementos de entrada en elementos de salida utilizando recursos.

Procedimiento: Documento que explica cómo realizar una o varias actividades. Cuando el procedimiento es un documento, se denomina "procedimiento escrito" o "procedimiento documentado".

Protocolo: Serie ordenada de parámetros y procedimientos técnicos básicos establecidos para realizar una actividad específica.

Ejercicio Recall/Recuperación de producto: Simulacro del procedimiento llevado a cabo por una empresa, que consiste en retirar un producto del mercado, cuando se tiene la sospecha o certeza de que viola las leyes alimentarias vigentes o bien que se transgreden los estándares de calidad establecidos por la empresa para dicho mercado; en esta actividad se puede evidenciar la trazabilidad de los productos.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas.

Reposición del producto: Capacidad de que un producto esté disponible y que el mismo sea adecuado, que se encuentre en el momento adecuado y en las condiciones adecuadas.

Sistema: Conjunto estructurado de elementos relacionados entre sí y que ordenadamente, funcionan como un todo, contribuyendo a un determinado objetivo.

Subcontratación: Proceso económico en el cual terceras personas o empresas prestan servicios especializados, para cumplir con una determinada responsabilidad o tarea.

Sitio de producción: Conjunto de recursos materiales y humanos organizados, con el fin de generar uno o más bienes, dedicada total o parcialmente a la producción agropecuaria y que desarrolla sus actividades bajo una dirección o gerencia única independientemente de su forma de tenencia o ubicación geográfica utilizando los mismos medios productivos.

Trazabilidad: Capacidad de rastrear o identificar el origen, desde el final hasta el inicio de la cadena de producción de un producto.

5. Acrónimos:

BPA:	Buenas Prácticas Agropecuarias
LMR:	Límites Máximos de Residuos
MAG:	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MIP:	Manejo integrado de plagas
NCM:	No conformidad mayor
SGC:	Sistema de Gestión de Calidad
PC:	Puntos de Control

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

PCCC: Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento**6. Generalidades:**

- a) El presente documento representa los requisitos que los operadores deben garantizar durante todo el periodo certificable de BPA de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nro. 041 “Manual de Procedimiento de Unidades de Producción para la certificación en Buenas Prácticas Agropecuarias”.
- b) Cualquier incumplimiento al presente documento por parte del operador aplicará lo establecido en el capítulo de “Medidas Preventivas” de la Resolución Nro. 041.
- c) Los Puntos Críticos y Criterios de Cumplimiento se dividen en capítulos y cada uno de ellos cubren diferentes áreas o niveles de actividades de las zonas de producción agropecuaria requeridas para alcanzar la certificación. Todos los capítulos deben ser implementados y auditados:
 - i) Los siguientes capítulos abarcan los requisitos generales que debe mantener un sitio de producción agropecuaria:
 - a. General.
 - b. Complementarios.
 - ii) El siguiente capítulo representan los requisitos para sitio de producción de productos agrícola:
 - a. Agrícola.
 - iii) El siguiente capítulo representa los requisitos para cultivos que benefician al grano
 - a. Específicos: Beneficio del Grano.
- d) Los cultivos certificables para la presente guía, serán aquellos que se adapten a las condiciones del capítulo específico para el beneficio del grano (aquellos cultivos que requieran un proceso de poscosecha de fermentación y secado del grano para alcanzar la calidad comercial), no es una lista cerrada y puede ampliarse dependiendo de la demanda, haciendo una solicitud a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos.
 - i) Los cultivos certificables con esta guía son:
 - a. Cacao (*Theobroma cacao* L)
 - b. Café (*Coffea arabica*)
- e) Se utilizará la palabra “deberá” a lo largo del documento para aquellas disposiciones obligatorias para el proceso de certificación.

7. Directrices para el uso de la presente guía:

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- a) Los Puntos de control son los requisitos que los operadores deben implementar y cumplir para obtener el certificado de Buenas Prácticas Agropecuarias en el ámbito al que aplique, estas están categorizadas de la siguiente manera:

No conformidad Mayor (mayor)	NCM
Desviación (menor)	V
No Aplica	N/A

- b) Criterios de Cumplimiento permiten brindar un mayor detalle para los auditores y productores sobre los parámetros que deben verificarse para considerar el cumplimiento total de los Puntos de Control.
- c) El "Método de inspección" resalta los principales aspectos que se deben verificar por punto de control y un símbolo describe cómo verificarlos:

V = Evaluación visual

E = Entrevista al personal

D = Verificación de registros o documentos

X = Verificar datos e información, verificar datos, vincular registros entre sí y con la realidad

C = cuestionar el contenido o la información, por ejemplo: cuando se evalúa una evaluación de riesgos

- d) El auditor no se limitará a los métodos descritos y podrá utilizar otros métodos. Las pruebas (justificaciones) se pueden recopilar tomando fotografías de los registros, instalaciones, documentos, etc. En caso de tomar fotografías como pruebas, el auditor debe guardar evidencia de la aprobación firmada por los auditados y las fotografías deben estar vinculadas a los puntos de control.
- e) Esta directriz también se puede utilizar para las inspecciones internas de grupos de productores y / o productores multisitio de la opción 1 con SGC, así como para las autoevaluaciones (productores de la opción 1 sin SGC), pero en ambos casos no es obligatorio.

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

REQUISITOS GENERALES

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.1.	Historia y gestión del sitio de producción:			
G.1.1.	¿Cuenta con un expediente documental de identificación de la distribución y los riesgos de las áreas que conforman el sitio de producción?	<p>El expediente deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mapa del sitio con referencia geográfica en coordenadas UTM. -Título de propiedad u otro documento que le habilite para el uso del sitio de producción por el tiempo de la certificación.(Contrato alquiler, concesión, comodato, entre otros) -Listado de registros (de acuerdo al ámbito que aplique). -Listado de POE y POES (de acuerdo al ámbito que aplique). -Organigrama de funciones o lista de actividades con cada persona a cargo. -Plano de distribución, referencia y ubicación de las áreas que conforman la sitio de producción y hectareaje (instalaciones, lotes, potreros, caminos, invernaderos, viviendas, entre otras) los cuales deben estar identificados con señalética. -Análisis de riesgos. 	<p>D: Verificar la información dentro del expediente.</p> <p>Análisis de riesgo (Anexo 2)</p> <p>X: Contrastar que la distribución declarada en el plano es la misma que describe la señalética informativa en cada sitio</p>	Desviación

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.2.	Bioseguridad			
G.2.1	Control de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios			
G.2.2.	¿Cuenta y aplica un sistema de control de ingreso de personas, vehículos / maquinaria, equipos y accesorios?	<p>El sistema de control de ingreso deberá contemplar al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Delimitación física del sitio de producción y del perímetro de las áreas de producción que lo conforman. -Ingreso y salida diferenciados para personas y vehículos (pediluvio y rodiluvios); ambos contarán con acceso controlado. -Procedimiento de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios. -Ejecutar la desinfección de vehículos, con especial énfasis de contenedores y neumáticos; en el caso de personas ejecutar la desinfección de la vestimenta, con especial énfasis en el calzado. -Para el ingreso a las áreas de producción se deberá contar con indumentaria exclusiva para las actividades asignadas (sea trabajador y/o visitante). -Comunicar a los trabajadores y visitantes previo al ingreso y estancia en el sitio de producción, las restricciones de acceso de objetos personales, condiciones de higiene personal y comportamiento. Plasmar también esta información en señalética informativa visible. 	<p>D: -Ficha técnica o envase que describa las características del producto/s de desinfección</p> <p>-POE001=Ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios</p> <p>V: Constatar la aplicación del procedimiento</p>	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.2.2.	¿Se registra personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios?	-Registro de información de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios, que deberá contener al menos: -Nombre completo. -Número de identificación persona. -Número de identificación vehículo. -Área a la que se dirige. -Propósito de la visita (para visitantes), -Hora de ingreso. -Hora de salida. -Firma.	D: R001: Registro de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios	NCM
G.2.2.	Control de ingreso de fauna doméstica y silvestre			
G.2.2.1	¿Se controla el ingreso de fauna doméstica y silvestre a las áreas que conforman procesos productivos?	Para que exista un control: -Los animales domésticos deberán tener un sitio de estancia específico. -No deberá existir la presencia física de fauna doméstica y silvestre. -No deberá existir indicios de su presencia y/o tránsito en las áreas productivas como, por ejemplo: heces, huellas, nidos, pelo/plumas.	V: Verificación de ausencia física e indicios.	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.2.3. Control de plagas en las instalaciones (ratas, palomas, moscas, entre otras)				
G.2.3.1	¿Cuenta con un procedimiento de prevención/control direccionado a las plagas identificadas en las instalaciones?	El control de plagas en las instalaciones deberá contar con al menos: -Identificación de plagas del sector. -Procedimiento para el control de la/s plaga/s en base a la identificación previamente realizada. En el caso, de que se subcontrate el servicio también deberá cumplir lo señalado anteriormente.	D: POE002 Procedimiento de prevención/control de plagas. V: Constar la existencia y ubicación de trampas conforme el POE002	NCM
G.3. Gestión del recurso humano y subcontratación				
G.3.1.	¿Todas las personas que intervienen en la ejecución de actividades dentro del sitio de producción están capacitadas?	Para que la capacitación se deberá evidenciar que existir al menos: -Planificación de capacitación cada 12 meses. -Registros de participación en las capacitaciones realizadas que recoja información al menos de: - Lugar - Fecha - Tema tratado - Nombre completo - Número de identificación - Organización - Cargo - Teléfono - Firma - Documentos que avalen competencia en la actividad asignada, (por ejemplo, certificados de asistencia, certificados de participación).	D: - Plan de capacitación anual. - R001 = Registro de capacitación. - certificados, licencias de operación. X: Plan de capacitación con las evidencias entregadas. E y/o V: Constar la competencia de la persona para realizar la actividad designada.	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.3.2.	¿Cuentan con indumentaria, herramientas, equipos y utensilios necesarios para la ejecución de sus actividades?	<p>En el caso, de tener personal contratado o externo al núcleo familiar se deberá entregar indumentaria de trabajo, en este aspecto deberá estar limpia antes de ser usada y ser exclusiva para la actividad asignada.</p> <p>La Indumentaria de protección EPP deberá proporcionar la protección para el riesgo inherente a la actividad asignada (Sin opción de no aplica).</p> <p>Las herramientas, equipos y utensilios que requiere la actividad deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ser de uso personal. -Estar en las condiciones de operatividad que requiere la actividad. -Ser las requeridas técnicamente para la actividad. 	<p>D:</p> <p>R002= Registro de entrega de indumentaria y EPP, V: Uso de indumentaria</p>	Desviación
G.3.3.	¿El sitio de producción cuenta con infraestructura básica para las personas?	<p>-Se deberá contar con baños y lavamanos (fijos o móviles); operativos, limpios y en buen estado dependiendo del número de trabajadores (1 baño cada 25 trabajadores).</p> <p>-En caso de existir apoyo de personas externas al núcleo familiar, deberá contar con: duchas, vestidores, un área exclusiva para alimentación y si aplica, un área para alojamiento; todo esto fuera de las áreas productivas; y siempre operativos, limpios y en buen estado.</p>	<p>V: Verificar que existen instalaciones operativas, limpias y en buen estado.</p>	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.4. Salud				
G.4.1.	¿Posee y aplica un sistema de control del estado de salud del personal?	<p>El control de salud deberá al menos contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Certificados de salud (públicos, privados o de médico ocupacional) emitido durante los últimos 12 meses, con resultados para enfermedades bacterianas y parasitosis. -Procedimiento para el manejo de personal con presencia aparente o confirmada de enfermedad. -Resultado documentado de haberse realizado los siguientes análisis al personal cada 12 meses: Contacto directo con plaguicidas químicos de uso agrícola: Análisis de niveles de acetilcolinesterasa. Actividades de producción bovina: Análisis de brucelosis y tuberculosis. -Procedimiento de notificación de accidentes y/o enfermedades - Las determinadas por el análisis de riesgo o las autoridades Nacionales Competentes 	<p>D: -Certificados de salud y resultados de análisis (cuando aplique)</p> <ul style="list-style-type: none"> - POE003= Procedimiento de notificación de accidentes y/o enfermedad. - POE004=Procedimiento de gestión de personal con presencia aparente o confirmada de enfermedad. 	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.5. Higiene y comportamiento				
G.5.1.	¿Cuenta y aplica protocolos de higiene y comportamiento?	<p>El protocolo de higiene deberá establecer al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Restricciones de uso de objetos personales tales como: joyas, bisutería, celulares entre otros. -Indicaciones de uso de: barba/bigote/patillas, cabello, uñas y maquillaje. -Obligatoriedad de lavado de manos. -Señalética informativa visible. <p>El protocolo de comportamiento deberá establecer al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reglas de uso de indumentaria. -Prohibiciones tales como: No se debe comer, beber, fumar, escupir, masticar chicle, estornudar, toser, tocarse partes del cuerpo y otras que puedan contaminar el alimento. -Sanciones. -Señalética informativa visible. 	<p>D: Protocolo de higiene y comportamiento.</p> <p>V: Constatar que las personas apliquen lo estipulado en los protocolos. Verificar el uso de señalética</p> <p>E: Verificar el conocimiento de lo detallado en los protocolos.</p>	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.6. Equipos, herramientas y utensilios				
G.6.1. Existencia y reposición				
G.6.1.1.	¿Cuenta con un inventario y mecanismo de reposición de herramientas, utensilios y equipos?	El inventario deberá detallar al menos: -Tipo. -Fecha de inicio de operaciones. -Código. -Cantidad. -Criterio de descarte (por ejemplo: vida útil, daño, mal funcionamiento, entre otras) -Fecha de descarte.	D: Inventario. V: Constatar que las herramientas, equipos y utensilios aún no cumplan el criterio de descarte.	Desviación
G.6.2. Mantenimiento y almacenamiento				
G.6.2.1	¿Cuenta con procesos establecidos para mantenimiento y/o calibración de equipos y un proceso de almacenamiento de equipos, herramientas y utensilios?	El proceso de mantenimiento y/o calibración deberá tener al menos: -Cronograma de mantenimiento y/o calibración de 12 meses. -Instructivo para el mantenimiento y/o calibración -Registro de mantenimiento y/o calibración de equipos, herramientas y utensilios con al menos: -Fecha -Hora -Tipo de mantenimiento (limpieza, engrasado, cambio de pieza, otros) -Nombre del responsable -Firma. Nota: Contar con un registro individual de mantenimiento y/o calibración por cada equipo, herramienta y/o utensilio.	D: Cronograma de mantenimiento y/o calibración. R000 = mantenimiento y calibración X: -Contrastar que los equipos, herramientas y utensilios estén operativos. -Constatar que el proceso de mantenimiento/calibración se realizó. -Constatar que el proceso de almacenamiento se realizó.	Desviación

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.7 Auditoría interna				
G.7.1	¿Se cuenta con un sistema de evaluación interna?	<p>El sistema de evaluación deberá constar al menos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Planificación y ejecución de autoevaluación en los últimos 12 meses. -Informe de evaluación interna que haya cubierto todos los sitios y productos certificados, pudiendo aplicar el formato de informe de auditoría utilizado por la ANC.(-Plan de acción/medidas correctivas en base al informe de resultados obtenido, donde se evidencie las acciones para subsanar los hallazgos identificados durante la evaluación interna. <p>La persona asignada para la actividad deberá contar con el certificado de implementador emitido por la ANC.</p>	<p>D: Informes de resultados de evaluación interna.</p> <p>X: Constatar que existe un seguimiento al plan de acción/medidas correctivas.</p>	<p>Desviación (para iniciales)</p> <p>NCM (para renovaciones)</p>
G.8.1. Embalajes, empaques y etiquetas				
G.8.1.	¿Cuenta con un procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado?	<p>El procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado considerará que:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Si tiene contacto directo con el producto deberá ser exclusivo y de uso alimentario. -Si no tiene contacto directo con el producto deberá ser de uso exclusivo. -Ser usado y almacenado de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. -En el caso de realizar impresiones del logotipo BPA cumplir con lo estipulado por la ANC. <p>Si aplica: en el caso de ser reutilizable, verificar que todo material de embalaje, empaque y/o etiquetado esté desinfectado, limpio y sin roturas, evitando cualquier tipo de contaminación.</p>	<p>D: -Ficha Técnica -POE005 =Procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado.</p> <p>V: -Verificar el manejo del material de empaque, embalaje y etiquetado de acuerdo a lo detallado en el procedimiento.</p>	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.9. Almacenamiento y movilización				
G.9.1.	¿Cuenta con un proceso para el almacenamiento y movilización que minimice el riesgo de contaminación?	<p>El proceso de almacenamiento y movilización deberá exigir al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Almacenamiento y movilización en contenedores limpios y sin roturas. -Que el producto no tenga contacto directo con ningún otro tipo de producto/s y/o sustancia/s contaminante/s. -Que el producto no tenga contacto directo con el piso y paredes del contenedor. -Se almacene y movilice de tal manera que no tenga contacto directo con las inclemencias del tiempo. -Cuando aplique: almacenar y movilizar en condiciones controladas de temperatura y humedad. 	<p>E: -Cuestionar al personal a cargo acerca de las condiciones del proceso de almacenamiento y movilización.</p> <p>V: -Verificar las condiciones de almacenamiento y movilización.</p>	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CAPÍTULO II REQUISITOS AGRÍCOLAS

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.1.	Agua de riego			
A.1.1	Disponibilidad y manejo del agua de riego			
A.1.1.1.	¿Se ha desarrollado un procedimiento de almacenamiento del agua de riego en el sitio de producción?	<p>El sistema de almacenamiento y calidad del agua de riego deberá cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permanecer limpio, en buen estado y protegido contra fuentes externas de contaminación. - Contar con revisiones periódicas y documentadas del sistema de distribución de agua. - Contar con un plan de mantenimiento de todo el sistema. - Contar con registro de agua de riego con al menos los siguientes puntos: <ul style="list-style-type: none"> - Origen del agua: (pozo, superficial, otros). - Código del lote: (en referencia G1). - Método de riego (superficial, goteo, aspersión). - Nro. de riego. - Horas de riego. - Deberán evitarse la preparación de plaguicidas, reparación, lavado de equipos y maquinaria agrícola, eliminación de caldos sobrantes, destrucción de basura y de otras acciones que puedan representar riesgo de contaminación a las fuentes de agua o líneas de conducción o distribución. - La fuente del agua de riego debe encontrarse lejos de focos de contaminación y ser accesible para la sitio de producción. 	<p>D = Verificación de registros o documentos P006: Manejo y Calidad del Agua de Riego R003: Registro de Agua de Riego V = Evaluación visual</p>	Desviación

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.1.2.	Calidad del agua de riego			
A.1.2.1.	¿Se cuenta con el análisis de la calidad del agua de riego?	<ul style="list-style-type: none"> - Se deberá realizar un análisis de la calidad del agua de riego (microbiológica y físico-química) cada 12 meses, de las fuentes de agua a utilizar (pozo, canal abierto, embalses, ríos, lagos, etc.). - No deberán rebasar los límites máximos permisibles registrados en la Norma de Calidad Ambiental y de Descarga de Efluentes: Recurso Agua. (capítulo agua riego). - Los análisis deberán ser realizados en laboratorios que estén acreditados de acuerdo a la ISO 17025 o autorizados por las autoridades nacionales competentes locales, para el análisis de aguas. 	<p>D = Análisis de laboratorio V= Constatar la calidad del agua de la fuente de agua</p>	NCM
A.1.2.2	En caso de que el agua de riego arroja cualquier resultado no conforme a la norma nacional en el análisis de agua de riego, ¿Se han tomado y documentado las medidas o las acciones realizadas y los resultados?	<ul style="list-style-type: none"> - Deberán disponer de registros documentales que evidencian el tratamiento realizado cuando los resultados del análisis no cumplen con los límites permitidos (se debe respaldar el funcionamiento del tratamiento con un nuevo análisis de agua). - Deberán adoptarse y documentarse las medidas correctivas que garanticen la calidad sanitaria del agua de riego. - Deberán justificarse el uso de aguas residuales tratadas en las actividades previas a la cosecha (deberá cumplir los parámetros del punto A.1.2.1.). <p>Agua para cultivos hidropónicos: deberán utilizar agua que se cambie frecuentemente o, en el caso de que se recicle, deberá tratarse para reducir al mínimo la contaminación microbiana o química.</p>	<p>D = Verificación de registros o documentos P007: Manejo y Calidad del Agua de Riego</p>	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.2.	Material de propagación vegetativa			
A.2.1.	Elección y calidad del material vegetativo			
A.2.1.1.	¿Se cuenta con semilla y material vegetativo de calidad?	<ul style="list-style-type: none"> - Deberá garantizar la calidad de la semilla a través de un documento (libre de plagas, enfermedades, virus) y que certifique la pureza de la variedad, el nombre de la variedad, lote y vendedor de la misma. - El material utilizado para la siembra deberá cumplir con la reglamentación vigente, expedida por la Autoridad Nacional Competente. - Se deberá utilizar material vegetal procedente de viveros, semilleros, o centros de propagación vegetativa oficialmente autorizado y registrado por la Autoridad Nacional Competente. - Se verificará que el uso de material vegetal autóctono éste se rija a las normas emitidas por la Autoridad Nacional Competente preservando la biodiversidad. - Se deberá contar con un registro, que cuente al menos con: <ul style="list-style-type: none"> - Variedad del material adquirido - Procedencia - Cantidad <p>No aplica este punto de control para cultivos perennes establecidos mayores a 2 años. N/A</p>	<p>D = Documentos de compra R004: Registro de Material de propagación Vegetativa Facturas de compra Documento que valide su origen V = Evaluación visual X = Verificar datos e información de los registros o documentos entre sí.</p>	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.2.2. Manejo del material vegetativo propio del sitio de producción o viveros				
A.2.2.1.	¿Los viveros cumplen con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional Competente?	Se deberá cumplir lo establecido en el "Manual de procedimientos para el control de centros de propagación de especies vegetales".	D = Verificación de registros o documentos que especifique el Manual.	Desviación
A.2.3. Siembra o trasplante				
A.2.3.1.	¿Se documenta el periodo de siembra y/o trasplante?	Se deberá verificar que disponga de: - Registro de la siembra o trasplante: - Fecha de siembra. - Variedad. - Cantidad de plantas. - Tipo de material de siembra. - Procedencia de la semilla.	D = Verificación de registros o documentos R005: Registro de siembra y trasplante C = Cuestionar el contenido o la información	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.3. Gestión de suelo y sustratos				
A.3.1. Suelo				
A.3.1.1.	¿Se cuenta con un plan de gestión, manejo, conservación y uso del suelo actual y anterior?	<p>El plan deberá contener, al menos una y no se limita a las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uso de cobertura vegetal. - Plantación de árboles y arbustos en los bordes (barreras naturales de conservación de suelos) entre otros. - Rotación de cultivos en los cultivos anuales. - Drenajes. - Cultivos en curva de nivel. - Fertilizar con materia orgánica al suelo. - Labranza mínima. <p>- No deberán emplearse terrenos que se dedicaron a actividades industriales que impliquen la incorporación de contaminantes químicos dañinos para la salud humana.</p>	<p>D= POE008: Procedimiento de manejo, uso y conservación del suelo X = Prácticas establecidas en el POE008 con las actividades en campo. C = Cuestionar el contenido o la información</p>	Desviación
A.3.1.2	¿Se cuenta con el análisis de la calidad del suelo?	<ul style="list-style-type: none"> - Deberá realizar un análisis de suelo (físico y químico) cada 12 meses. - Los análisis deberán ser realizados en laboratorios que estén acreditados de acuerdo a la ISO 17025 o autorizada por la autoridad nacional competente. 	D= Análisis de suelo (físico y químico)	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.3.1.3.	En el caso de desinfección del suelo ¿Se cuenta con la justificación técnica para realizarlo?	<p>En caso de desinfectar el suelo se deberá contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justificación por escrito de un técnico competente para la utilización de desinfectantes químicos del suelo. - Registros de desinfección de suelo, que cuenten al menos con: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación del lote. - Fecha de aplicación. - Producto aplicado (nombre comercial e ingrediente activo). - Dosis aplicado. - Método. - Equipo utilizado. - Responsable. <p>N/A si no se realiza la desinfección al suelo</p>	<p>D = Justificación Técnica R006: Desinfección del Suelo X = Comprobar que los productos estén autorizados por la Autoridad Nacional Competente</p>	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.3.2. Sustrato				
A.3.2.1	¿Los sustratos comerciales deben estar registrados por la Autoridad Nacional Competente?	Los sustratos comerciales deberán estar registrados por la Autoridad Nacional Competente	D = Verificación de registros o documentos facturas	Desviación
A.3.2.1.	En el caso de que se elabore el sustrato en el sitio de producción ¿Se garantiza sustratos de calidad?	<p>Se deberá esterilizar el sustrato en la sitio de producción se deberá cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrar el nombre y la referencia de la sitio de producción, sector o invernadero, cuando se esterilicen los sustratos en la sitio de producción. - Cuando se utilicen productos químicos para esterilizar sustratos, se debe documentar: <ul style="list-style-type: none"> - Fechas de esterilización (día/mes/año). - Nombre comercial del producto. - Ingrediente activo. - Equipo utilizado (por ej., tanque de 1.000 litros). - Método empleado (por ej., remojo, nebulización). - Nombre del operario: la persona que realmente aplicó los productos químicos y que ha llevado a cabo la esterilización del sustrato. <p>Si la esterilización se contrata para ser realizada fuera del sitio de producción, se deberá registrar el nombre y la localización de la compañía.</p>	D = R007: Esterilización del sustrato	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.4. Fertilización				
A.4.1.	¿Los fertilizantes a usar, están registrados ante la Autoridad Nacional Competente?	Se deberá aplicar fertilizantes registrados ante la Autoridad Nacional Competente.	X = Se verificará el número de registro y/o nombre del fertilizante, descritos en el registro de fertilización 008, en la base de datos de la Autoridad Nacional Competente.	NCM
A.4.2	¿Cuenta con un programa de fertilización?	Se deberá disponer de un programa de fertilización que incluya lo siguiente: - En función a los resultados nutricional del suelo y los requerimientos de la especie sembrada se calcula la cantidad de requerida. - Tipo de fertilización (convencional u orgánico). - Cantidad a aplicarse para el tipo de fertilización. - Frecuencia. - Registro de Fertilización, deberá contar con: - Nombre de fertilizante. - Tipo de fertilizantes y/o enmienda (foliar o de base). - Componentes y concentración. - Cantidad y dosis a aplicar. - Métodos y fecha de aplicación. - Responsable. - El personal deberá tener competencia y conocimiento.	D: POE009: Procedimiento de fertilización R008: Registro de fertilización X = Registro de fertilización vs contenido en el almacén o facturas de compra E: Proceso de fertilización	NCM
A.4.3.	En el caso de emplear fertilizante orgánico ¿Se	- El procedimiento deberá cumplir con lo establecido en el "Instructivo de la norma	D: POE010: Procedimiento de	Desviación

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
	<p>cuenta con un procedimiento de manejo?</p>	<p>general para promover y regular la producción orgánica-ecológica-biológica en el Ecuador", Capítulo Producción vegetal orgánica, artículo "De la fertilidad del suelo y nutrición de las plantas", y/o metodología de las autoridades nacionales competentes.</p> <p>Registro de elaboración del fertilizante orgánico debe contener:</p> <p>Condiciones generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se deberá utilizarán biosólidos tratados o sin tratar para la producción de cultivos. - Garantizar que no sean foco de contaminación para el suelo, ambiente y la salud de los trabajadores. 	<p>elaboración del fertilizante orgánico</p> <p>R009: Registro de la elaboración de la fertilización orgánica</p> <p>X = Registro de fertilización vs contenido en el almacén o facturas de compra</p>	
A.5.	Protección del cultivo			
A.5.1.	Manejo integrado de plagas			
A.5.1.1.	<p>¿Se utilizan métodos para prevenir plagas sin la necesidad de recurrir al uso de plaguicidas?</p>	<p>El productor deberá establecer al menos dos métodos de prevención de presencia de plagas, como, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rotación de cultivos -Barbecho -Cultivos trampa, -Podas, entre otros métodos que demuestren que son de prevención. 	<p>X: Información documental vs constatación visual del método en el campo</p>	Desviación
A.5.1.2	<p>¿Se monitorea y evalúa periódicamente la presencia de plagas, con el fin de establecer un control?</p>	<p>El productor deberá tener:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Un registro de datos de incidencia de plagas que tenga como mínimo la siguiente información: -Fecha de monitoreo -Cultivo 	<p>D: R010: Registro de monitoreo de plagas. Planificación de los controles.</p> <p>E: Constatar cómo realiza el monitoreo en el cultivo.</p>	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
		<ul style="list-style-type: none"> -Superficie -Número de plantas -Estado Fenológico -Porcentaje de plantas afectadas -La planificación de los controles en función de la información de la evaluación de la incidencia de las plagas que deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> -Identificación de la plaga -Método de control a utilizarse (Bioplaguicidas, Podas sanitarias, entre otras) -Frecuencia -Responsable 		
<p>A.5.1.3</p>	<p>En caso de detectar la afectación del cultivo por presencia de plagas ¿Se aplica el plan de control de plagas?</p>	<p>La ejecución del plan de control de plagas deberá estar registrado con la mínima información requerida a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fecha de control -Método de control: Físicos, Químicos, Microbiológicos, entre otros alternativos a la aplicación de plaguicidas -Resultado. -Fecha de evaluación del resultado. -Firma del responsable. 	<p>D: Plan del Control Integrado de plagas</p> <p>X: Plan de Control Integrado de Plagas vs La aplicación en campo</p>	<p>Desviación</p>

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.5.1.4	¿El profesional o productor responsable del manejo integrado de plagas cuenta con el conocimiento y experiencia adecuados en el tema?	El profesional o productor con al menos 5 años de experiencia en MIP, deberá contar con: -Documentación que respalde su competencia específicamente en el manejo integrado de plagas.	D: Verificación de documentos	Desviación
A.5.2	Manejo de plaguicidas y/o bioplaguicidas			
A.5.2.1	¿La aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas se realiza mediante el uso correcto y el manejo responsable?	Deberá existir un procedimiento de uso correcto y manejo responsable de plaguicidas y/o bioplaguicidas que cumpla con los siguiente: - Seguir las instrucciones de la etiqueta - Los plaguicidas y/o bioplaguicidas estén registrados ante la autoridad nacional competente. - Asesoramiento de un profesional competente. - Restringir el uso de plaguicidas prohibidos, de acuerdo a la lista emitida por la autoridad nacional competente. - Usar el equipo de protección personal (EPP) - Realizar el triple lavado y almacenamiento adecuado de los envases vacíos hasta que estos sean entregados al punto de recepción.	D: POE011 = Uso correcto y manejo responsable de plaguicidas y/o bioplaguicidas. V: Constatar que todos los puntos considerados en el POE011 se cumplan	NCM
A.5.2.3	¿Se registra las aplicaciones	- Registro de aplicaciones y calibraciones de los equipos de aplicación, que deberá	R011 = Registro de aplicación	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
	y calibraciones de los equipos de aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas?	contener: -Lote de referencia -Cultivo -Plaga -Nombre del producto fitosanitario (nombre comercial, Ingrediente Activo) -Dosis aplicada/ha -Equipo utilizado -Fecha de la aplicación -Período de carencia -Período de reingreso al área -Fecha de calibración del equipo -Responsable de aplicación	de plaguicidas y/o bioplaguicidas	
A.5.2.3	En el caso de que se haya identificado un peligro por deriva de plaguicidas de los predios colindantes de acuerdo al análisis de riesgo ¿Se ha implementado una medida de mitigación?	El productor deberá presentar al menos una medida que prevenga la deriva de las aplicaciones plaguicidas de predios colindantes hacia su cultivo, como, por ejemplo: -Barreras vivas -Franja de protección del cultivo -Evitar aplicaciones cuando hay presencia de viento. Las medidas indicadas no son limitantes, por lo que el productor puede presentar medidas adicionales a estas.	V: Constatar la medida establecida	Desviación
A.5.3	Residualidad de plaguicidas (No Aplica para productos no comestibles, Ejem: Ornamentales, Materiales Propagación Vegetal, entre otros)			

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.5.3.1	¿Se cuenta con el análisis de residuos de plaguicidas del producto?	Se debe tener un análisis multiresiduos de plaguicidas considerando: -El mercado de destino. -Cada 12 meses en cultivos de ciclo corto y en cultivos perennes al menos cada 36 meses. - Los análisis deberán ser realizados en laboratorios que estén acreditados de acuerdo a la ISO 17025 o autorizada por la autoridad nacional competente En el caso, de Grupo de Productores o Individual Multisitio que comercialicen de manera conjunta se podrá utilizar un solo análisis representativo.	D: Informe de resultados del análisis de multiresiduos de plaguicidas	NCM
A5.3.2	En caso de detectar presencia de residuos de plaguicidas con LMR superiores a los permitido de acuerdo al mercado de destino ¿Se cuenta con un plan de acción?	El plan de acción debe cumplir lo siguiente: -Identificar el punto de contaminación -Establecer acciones de mitigación -Establecer responsables y tiempo de cumplimiento	D: Plan de acción X: Revisión de las acciones vs un nuevo análisis de residuos	NCM
A.6	Almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes			
A.6.1	¿Se garantizan las condiciones necesarias para el almacenamiento de plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes?	El almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes deberán cumplir las siguientes condiciones: -Cubierto, limpio, distante de las viviendas y de fuentes de agua -Ventilación natural o forzada. -No estar en contacto directo con el piso y pared. -Pueden almacenarse con los plaguicidas y bioplaguicidas manteniendo la distancia entre estos, pero jamás se almacenarán con los productos cosechados.	V: Constatar que el sitio de almacenamiento cumpla con los criterios	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
		<ul style="list-style-type: none"> -Estar señalizado con letreros indicando el tipo de material. -Separación de los productos líquidos y sólidos, los líquidos deben estar en la parte inferior y los polvos en la parte superior -Todos los productos fitosanitarios deberán mantenerse en su envase original y estar correctamente etiquetado. -Contar con un kit antiderrame (recipiente con aserrín o arena, pala, escoba y fundas) -Bajo llave y solo el ingreso de personas autorizadas 		
A.6.2	¿Se mantiene el registro de la vigencia de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes?	<p>El productor deberá contar con un registro cuya información contemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto - Fecha de ingreso - Cantidad (unidades y volumen) - Fecha de egreso - Fecha de vencimiento del producto - Nombre y firma de la persona que retira el fertilizante 	<p>D: R012 Kardex X: Constatar visualmente la cantidad de producto existente vs el registrado.</p>	NCM

CAPÍTULO III

REQUISITOS ESPECÍFICOS - GRANO BENEFICIADO

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.1.	Herramientas y utensilios			
EB.1.1.	¿Las herramientas, utensilios y recipientes utilizadas durante los procesos del beneficio del grano, son exclusivas para cada proceso?	<p>Las herramientas y utensilios deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser de madera y/o plástico y no materiales metálicos <p>Los recipientes no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permitir sabores y olores extraños para los granos. - Ser recipientes metálicos, reciclados de pesticidas, químicos o fertilizantes. <p>Se deberá contar con un POES de limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes.</p> <p>El registro de limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes deberá tener al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de limpieza y/o desinfección - Nombre del producto a aplicar - Dosis del producto aplicar - Responsable 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - POES 012: Limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes. - R 012: Limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar el tipo de herramientas, utensilios y recipientes utilizados para cada proceso de beneficio. 	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.2 Prácticas de diversificación de la producción				
EB.2.1.	¿Cuenta el sitio de producción con árboles de sombrío que se mantienen y distribuyen uniformemente dentro del cultivo?	Se deberá sembrar suficientes árboles, adecuados para eventualmente alcanzar una cobertura total de árboles maduros por hectárea dentro del cultivo. Cuando los árboles sean nuevos, deberán: - Ser mantenidos hasta su madurez. - Ser especies no invasivas y/o fijadoras de nitrógeno y/o altamente nutricionales. - Proveer un dosel óptimo (en su madurez).	V: - Constatar en campo la siembra árboles	Desviación
EB.3. Capacitación y Competencias				
EB.3.1.	¿Todas las personas que trabajan en el sitio de producción, han recibido formación para que, durante la cosecha, se evite el daño y contaminación de la mazorca o fruto?	Se deberá asegurar que los trabajadores sean capacitados en: - Técnicas adecuadas de cosecha. - Identificación de mazorcas o frutos listos para la cosecha. - Identificación y manejo de las mazorcas o frutos enfermos, momificadas, o dañadas por insectos para su descarte. El registro deberá aplicarse conforme lo descrito en punto G.3.1.	D: - Plan de capacitación anual (en el que se incluya estos temas). - Registro de capacitación. - Certificados, licencias de operación. X: - Plan de capacitación con las evidencias entregadas. E: - Constatar mediante entrevista la competencia de la persona para realizar la actividad designada.	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.	Poscosecha - Beneficio del grano			
EB.4.1.	Selección, recolección y manejo de la mazorca o fruto cosechado			
EB.4.1.1	Para el caso de cacao ¿las mazorcas son partidas inmediatamente?	<p>Se deberá considerar simultáneamente al corte y tumba de las mazorcas lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las mazorcas ubicadas al alcance de las manos se cortarán utilizando tijera de podar, navaja o cuchilla de curva. - No utilizar el machete para el corte de mazorca. - No cosechar las mazorcas arrancando de tirón o retorciendo a las misma. - Un corte limpio, sin astillar y lo más cercano a la mazorca. - Desprender de los granos la placenta, maguey o vena. <p>Se deberá contar con un POE de cosecha de las mazorcas de cacao.</p> <p>El registro de cosecha, deberá contar al menos con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código de referencia del lote. - Fecha de cosecha. - Merma (kg de mazorca/ha/anual). - Rendimiento (kg del grano en baba/ha/anual). 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - POE 013: Cosecha de las mazorcas de cacao. - R 013: Registro de cosecha de las mazorcas de cacao. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar mediante entrevista cómo se ejecuta el proceso de cosecha de las mazorcas de cacao. 	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.1.2	¿Las mazorcas o frutos seleccionados, cumplen con los parámetros para su cosecha?	<p>Se deberá constatar que las mazorcas o frutos cumplan los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grado de madurez. - Tamaño. <p>Se deberán separar y eliminar aquellas mazorcas que presenten daños:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por roedores, insectos, afectadas por escoba de bruja, por monillia y otras enfermedades. <p>Los granos que por accidente, entraron en contacto con el suelo (tierra), se las debe rescatar dando un tratamiento de limpieza con agua limpia por separado.</p> <p>El sitio donde se recolectan y se parten las mazorcas o frutos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser de preferencia dentro del mismo sitio de producción. <p>Se deberá contar con un POE de cosecha de las mazorcas de cacao.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - POE 014: Cosecha de las mazorcas de cacao. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar mediante entrevista cómo se ejecuta el proceso de cosecha de las mazorcas de cacao. 	Desviación
EB.4.2	Fermentación			
EB.4.2.1	¿Se toman las medidas necesarias para evitar que los granos frescos presenten residuos?	<p>Los granos frescos o en baba no deberán presentar residuos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hojas, piedras, palos, cáscaras y placentas u otros residuos que alteren la inocuidad del grano. - Olores desagradables o aromas extraños. - Granos germinados pegados, vanos, aplanados o heridos. - Granos con apariencia de que se adicionó agua (Para el caso de cacao no deberán verse embebidos en su propio mucílago y poseer un sabor dulce natural). <p>Se deberá contar con un POE de fermentación de los granos de cacao.</p>	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar los granos frescos que han ingresado al proceso de fermentación. <p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - POE 015: Fermentación de los granos de cacao. 	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.2.2	¿Se garantiza que los métodos de fermentación cumplen las condiciones técnicas?	<p>Se deberá seguir las metodologías de fermentación conforme a lo dispuesto por la autoridad oficial y otras avaladas técnicamente, en las que se incluyan materiales, volteos, tiempos y frecuencias.</p> <p>Se deberá contar con un POE de fermentación de los granos de cacao.</p>	<p>D: - POE 016: Fermentación de los granos de cacao.</p> <p>X: - Cruce POE 016: Fermentación de los granos de cacao y la metodología de fermentación utilizada.</p>	NCM
EB.4.2.3	¿La fermentación se realiza en sitios que evitan la contaminación de los granos?	<p>Durante el proceso de fermentación, los granos no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser expuesto a condiciones ambientales adversas como presencia de vientos excesivos o lluvia. <p>El sitio donde se realiza la fermentación deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evitar el ingreso de animales silvestres y domésticos. - Estar alejado del lugar donde se almacenan plaguicidas y bioplaguicidas; y del sitio de producción. - Estar cubierto, limpio, distante de la vivienda. - Señalizados con letreros indicando el nombre del lugar. <p>De preferencia, permitir el ingreso de personas autorizadas.</p>	<p>V: - Constatar las condiciones del sitio donde se lleva a cabo el proceso de fermentación.</p>	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.2.4.	¿Se realiza los monitoreos durante el proceso de fermentación?	<p>En el caso de los granos de cacao, se deberá considerar al menos uno de los siguientes factores, para garantizar condiciones deseables de fermentación:</p> <p>Para el caso de cacao:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color externo de los granos: Granos de color canela en su exterior y que al apretarlos entre los dedos, permita exprimir jugo de color marrón. - Tiempo - pH - Grados Brix - Humedad - Disminución de la temperatura - Prueba del corte del grano - Aroma de la masa fermentándose - Crecimiento e hinchazón de los granos <p>Se deberá contar con un POE de fermentación de los granos de cacao.</p> <p>El registro de monitoreo de fermentación deberá contar, con al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código de referencia del lote - Fecha de Fermentación - Tipo de Fermentación - Resultado del parámetro a monitorear - Responsable <p>Para el caso de café, considerar los siguientes factores:</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - POE 017: Fermentación de los granos de cacao. - R 017: Monitoreo de la fermentación <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar el resultado de registro que se monitoria vs toma de muestra durante la auditoría 	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.3 Secado				
EB.4.3.1	¿Las condiciones del sitio donde se realiza el secado, evitan la contaminación de los granos?	<p>Las condiciones del sitio donde se realiza el proceso de secado no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construirse cerca con áreas de vegetación densa, debido a que no hay una circulación óptima de aire y aumentaría la humedad ambiental. - Ubicarse en lugares cercanos donde se generen olores o gases que contaminen el grano. - Ubicarse cerca de áreas de cultivo donde no se apliquen protocolos adecuados para los controles de agroquímicos. - Ubicarse en sitios donde haya incidencia de lluvias y corrientes frías. - Permitir la presencia de animales domésticos y silvestres. - Realizadas en el pavimento de carreteras <p>La limpieza y desinfección en áreas y superficie para el secado de cacao se deberá realizar al menos cada 15 días.</p>	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar las condiciones del sitio de secado 	NCM
EB.4.3.2	¿Se garantiza que los métodos de secado cumplen las condiciones técnicas?	<p>Se deberá seguir las metodologías de secado conforme a lo dispuesto por la autoridad oficial u otras avaladas técnicamente, en las que se incluyan materiales, volteos, tiempos y frecuencias.</p> <p>Se deberá contar con un POE de secado de los granos de cacao.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - POE 018: Secado de los granos de cacao. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cruce POE 018 Secado de los granos de cacao y la metodología de fermentación utilizada. 	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.3.3	En el caso de secado artificial ¿Los granos, se han secado de una manera que se evite la contaminación con humo, combustibles y olores?	<p>Durante el proceso de secado artificial se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evitar el uso de secadores de los cuales no se haya corroborado su respectivo mantenimiento. - Contar con un sistema de intercambio de calor, para evitar el contacto directo con el humo del combustible del secador. - El registro de mantenimiento de secadores, de acuerdo a lo indicado en PG 6.2.1. <p>Se deberá contar con un POE de secado de los granos de cacao.</p> <p>Se recomienda evitar secadores que empleen la madera como combustible.</p>	<p>D: Documentos referenciados en el PG 6.2.1.</p>	NCM
EB.4.3.4	¿Se realizan monitoreos durante el proceso de secado de los granos?	<p>Durante el proceso de secado, se deberá verificar que el contenido de humedad está acorde a los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para cacao entre 7.5% a 8% - Para café 12% - O de acuerdo a las regulaciones nacionales y/o los requisitos del cliente. <p>El registro del proceso de secado deberá contar, con al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Código de referencia vigente - Fecha de secado - Tipo de secado - Porcentaje de humedad - Temperatura 	<p>D: - POE 019: Secado de los granos. - R 018: Proceso de secado de granos</p>	NCM

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
		<p>- Responsable</p> <p>Se deberá contar con un POE de secado de los granos de cacao.</p> <p>Se recomienda utilizar la Metodología para NTE INEN-ISO 2291, Granos de cacao. Determinación del contenido de humedad (Método de rutina), en su versión vigente.</p>		
EB.5 Almacenamiento y Selección de granos				
EB.5.1	¿La selección de los granos, se ha realizado de manera que el mismo esté libre de partículas, olores extraños y granos defectuosos?	<p>Se deberá considerar los requisitos físicos y calidad para los granos de cacao determinados en la NTE INEN 176. GRANOS DE CACAO (su versión vigente) o TE INEN 285:2006 CAFÉ VERDE EN GRANO. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS o de acuerdo los requisitos del cliente.</p> <p>El registro deberá contener, al menos lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha - Identificación del lote - Volumen total (granos de cacao) - Tipo de Calidad (Cacao Fino de Aroma, CCN51) <p>Se deberá seleccionar y separarse los granos negros, mohosos, dañados por insectos, quebrados, arrugados y pegados.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - R020: Registro de rendimiento de granos de cacao <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar visualmente los granos de cacao almacenados 	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.5.2	¿El material de empaçado, evita la contaminación o daño de los granos?	<p>Los materiales de ensacado deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de plagas (que no atraigan insectos o roedores), contaminantes físicos, y una vez llenos, deberán cerrarse bien los sacos, para que durante la estiba, almacenaje y transportación no pueda abrirse, regarse y contaminarse. - Ser sacos de yute o polietileno - Estar secos, limpios y no tóxicos. - Ser suficientemente fuertes (para aguantar el almacenamiento durante periodos largos), bien cosidos y sellados. 	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar las condiciones del empaque 	NCM
EB.5.3	¿Las condiciones del sitio donde se almacenan los granos, evitan la contaminación de los mismos?	<p>No se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almacenar granos calientes. - Almacenar granos en contacto directo con pisos y paredes por ejemplo: tarima, estantes, pallets de madera. <p>Se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controlar factores ambientales como temperatura y humedad. <p>Las condiciones del sitio donde se almacenan los granos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser impermeables, libres de humedad e insectos, alejados de humos y otros olores que puedan estropear a los granos. - Evitar el ingreso de animales domésticos, roedores o cualquier otro tipo de animal que pueda generar daño a los granos. <p>Las condiciones del sitio donde se almacenan los granos no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar cerca de fuentes de contaminación como: gases, humo , inundaciones entre otras. 	<p>V: Almacenamiento de grano</p>	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
		<p>- Almacenarse productos químicos y fertilizantes.</p> <p>Se deberá contar con un POE de almacenamiento de los granos. Es recomendable la comercialización de producto inmediatamente después de su empaque.</p>		
EB.6.	Transporte			
EB.6.1.	¿Se evidencia que el medio de transporte esté limpio y desinfectado previa a la carga de los granos?	<p>El medio de transporte deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contar con ventilación. - Estar libre de residuos de anteriores cargas. - Garantizar la protección de los granos ante el sol, lluvia, polvo y demás. <p>El medio de transporte no deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haber sido empleado para el transporte de productos químicos, materiales muy inflamables o materiales que desprendan fuertes olores para los granos. - Ser transportados cerca de animales o vehículos con el motor encendido. <p>El registro del medio de transporte, que deberá contar al menos con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medio de transporte - Fecha de limpieza y desinfección - Producto utilizado para la desinfección. - Identificación del transporte (placa) - Nombre del transportista <p>En el caso de utilizar animales de carga, para el transporte de los granos, se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubrir el lomo con hojas de musáceas o plástico, protegiendo al grano con un saco de yute, para evitar cualquier tipo de contaminación. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - R 019: Limpieza y desinfección del medio de transporte <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constatar la limpieza y desinfección del medio de transporte 	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CAPÍTULO IV

REQUISITOS COMPLEMENTARIOS

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.1. Gestión de residuos/desechos				
C.1.1.	¿Se cuenta con un procedimiento de gestión y manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos?	El procedimiento deberá contener al menos la siguiente información: - Un listado de las posibles fuentes de contaminación. - Manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos. - Lugares de disposición final de residuos/desechos líquidos y sólidos identificados. - Utilización de residuos sólidos para otra actividad (si aplica) como por ejemplo elaboración de abonos con residuos orgánicos	D = POE020: de Gestión y manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos V = Evaluación visual que no exista evidencia de basura y residuos. V = señalética	NCM
C.3. Trazabilidad				
C.3.1.	¿Se puede realizar la trazabilidad del producto?	La trazabilidad deberá contar con al menos la siguiente información: - Identificación del producto a través de todo el proceso productivo (letreros, señalética). - Documento de ingreso y salida de material de envase y/o embalaje. - Codificación en productos comercializados (ejemplo: código de barras) - Documento de productos comercializado. - Prueba documentada anual de recall (al menos cada doce meses) Para el caso de auditorías de seguimiento y renovación aplicará lo siguiente: - Documento de ingreso y salida de logotipo de BPA con la identificación otorgada por la ANC. El criterio de cumplimiento en una auditoría inicial se considerará como Desviación, pero en una auditoría de seguimiento se considerará como No Conformidad Mayor	D = Verificación de registros en producción, cosecha, poscosecha y comercialización. Verificación de facturas y registros. V = Evaluación visual de las etiquetas y el embalaje X = Verificar en la base de datos de la Autoridad. Competente, que el código de la certificación otorgada al producto se encuentra vigente.	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.4.	Retirada/recuperación de productos del mercado (Este punto Aplica solo a productores que comercialicen directamente al consumidor)			
C.4.1.	¿Se cuenta con un procedimiento de retirada/recuperación de productos del mercado que ponen en riesgo la seguridad alimentaria?	<p>El procedimiento deberá contar con al menos la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de la gestión de retirada/recuperación de productos del mercado. - Identificación de las situaciones donde se deba hacer la retirada/recuperación del producto del mercado. - Personas asignadas para la toma de decisiones. - Proceso para la notificación a las Autoridades Competentes de Control y a los actores involucrados en la cadena agropecuaria. - Información de proveedores - Reposición del producto comprometido. <p>Se deberá realizar pruebas por lo menos cada doce meses para asegurar que las acciones del procedimiento de retirada/recuperación sean aplicables. La prueba deberá ser documentada (por ejemplo seleccionando el último lote vendido y verificando si se puede dar el seguimiento en la próxima etapa de la cadena agropecuaria, no es necesario comunicados a los clientes o autoridades de control, basta con tener una lista disponible y actualizada de contactos).</p>	<p>D =POE021: Procedimiento de retirada / recuperación de productos del mercado.</p> <p>X = Verificar datos e información del procedimiento con la prueba realizada.</p> <p>C = Cuestionar el contenido o la información.</p>	NCM

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.5. Manejo de documentos y registros				
C.5.1.	¿Se encuentran disponibles todos los documentos y registros solicitados durante la auditoría?	<p>La sitio de producción para la disponibilidad y manejo de los documentos y registros deberá cumplir al menos con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantener información actualizada de acuerdo a las actividades que realizan. - Manejar información de manera física o digital de acuerdo a las necesidades del productor, lo importante es que deberán ser legibles y fáciles de identificación (por ejemplo manejar un listado de todos los documentos y registros generados). - Conservar la información durante un periodo mínimo de 2 años calendario. - Los formatos deberán tener un esquema establecido para su elaboración, que se adapten a los requerimientos y actividades en el sitio de producción. - Contar con firmas de responsabilidad. - Ser de conocimiento de todo el personal del sitio de producción. 	<p>D = Verificación de registros o documentos. X = Verificar datos e información de los registros o documentos entre sí y con la realidad</p>	Desviación

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.6. Balance de masa				
C.6.1.	¿La información de producción y comercialización de productos certificados con BPA son concordantes?	<p>Para el balance de masa se deberá contrastar y revisar la siguiente información para obtener el rendimiento en la sitio de producción:</p> <p>Agrícola:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Listado de lotes o lugares de producción o miembros del grupo de productores con su hectareaje y producto. - Material de propagación Vegetativa - Rendimiento del grano (volumen de venta) <p>Pecuaría:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Listado de lugares de producción o miembros del grupo de productores con su hectareaje y producto. - Especie y raza - Rendimiento del producto (volumen de venta) <p>De acuerdo a la variedad del cultivo sembrada o la especie y raza empleadas; se puede obtener una mayor o menor diferencia del rendimiento promedio del producto a nivel nacional; para lo cual, el productor debe demostrar documentalmente esta variación.</p> <p>La verificación del balance de masa se deberá realizar por lo menos cada 12 meses por producto certificado, para lo cual se deberá presentar por parte del productor, los documentos que respalden esta actividad.</p>	<p>D = Verificación de registros o documentos. X = Verificar datos e información de los registros con el rendimiento promedio del producto a nivel nacional (información en la base de datos de la Autoridad Nacional Competente), tomando en consideración una variación del 10 al 30% C = Cuestionar el contenido o la información</p>	<p>Desviación (para iniciales)</p> <p>NCM (para renovaciones)</p>

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ANEXOS:

Anexo 1 : Análisis de riesgos en el proceso productivo.

REGISTRO DE ANÁLISIS DE RIESGOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO

PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS (físicos, químicos y/o biológicos)	DESCRIPCIÓN DEL PELIGRO (detallar el peligro y las consecuencias)	EVALUACIÓN DEL RIESGO SEVERIDAD = PROBABILIDAD x AFECTACIÓN			PLAN DE ACCIÓN	RECURSOS	RESPONSABLE	TIEMPO DE EJECUCIÓN
			PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DEL PELIGRO (alta, media, baja)	AFECTACIÓN DEL PELIGRO (catastrófico, grave, serio, moderado, insignificante)	NIVEL DE SEVERIDAD (crítico, alto, moderado, bajo)				
Ubicación	Ej. - Uso y actividades de áreas adyacentes - Cultivos previos - Uso anterior - Actividades		3	5	15 (moderado)				
Agua	Ej. - Identificación de fuentes de agua - Calidad del agua (resultados de análisis físico - químico - microbiológico) - Disponibilidad del agua								
Suelo	Ej. - Estructura del suelo - Erosión - Susceptibilidad a inundación - Exposición al viento - Análisis físico - químico								
Clima	Ej. - Vientos (diseminación de plagas) - Precipitación (peligro de inundación / diseminación de plagas /granizo) - Temperatura (desarrollo del cultivo)								
Fauna	Ej. - Fauna silvestre, doméstica								

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Fertilización	Ej. - Contaminación al ambiente								
Protección de cultivos	Ej. - Contaminación al personal - Uso de plaguicidas: riesgo de exceder LMR - Incremento resistencia de plagas - Riesgo de contaminación al medio (agua, suelo, otros lotes)								
Cosecha	Ej. - Afecta la inocuidad del producto - Manipulación del producto								
Poscosecha	Ej. - Afecta la inocuidad del producto - Uso de plaguicidas: riesgo de exceder LMR - Manipulación del producto - Generación de desechos								
Instalaciones y Equipos	Ej. - Afecta la inocuidad del producto								

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD: _____

PROBABILIDAD DE OCURRENCIA				
Grado de probabilidad agrupado	Grado de probabilidad desagregado	Puntuación	Frecuencia	Valores de Frecuencia
ALTA	MUY ALTA	10	RECURRENTE	Exposición al factor de riesgo todos los días
		9		Exposición al factor de riesgo una vez a la semana
	ALTA	8	MÁS PROBABLE	Exposición al factor de riesgo una vez al mes
		7		Exposición al factor de riesgo una vez trimestral
MEDIA	MODERADA	6	POSIBLE	Exposición al factor de riesgo una vez cuatrimestral

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

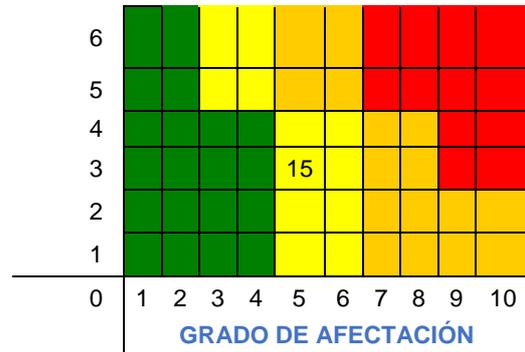
Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

BAJO  Registrar en matriz de riesgos



**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Anexo 2: Procedimiento operativo estandarizado y/o un procedimiento operativo estandarizado de sanitización - POE Y POES

El productor puede o no acoger el siguiente ejemplo:

ELABORACIÓN DE UN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO Y/O UN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN - POE Y POES		
Nombre de Sitio de producción	<i>Colocar el nombre del POE a Desarrollar</i>	N.º PO 000 <i>Colocar el código de POE</i>
<i>Colocar el nombre de la Sitio de producción</i>		Total, páginas: <i>Colocar el número total de páginas empleadas en el POE</i>
OBJETIVO	<i>Establecer los fines que se pretenden alcanzar con el procedimiento.</i>	
ALCANCE	<i>Definir el campo de aplicación indicando las funciones, áreas o sectores, instalaciones y equipos a los que puede afectar</i>	
RESPONSABILIDAD	<i>Delimitar cuáles serán las funciones, áreas o sectores encargados del cumplimiento de las actividades descritas en el procedimiento</i>	
DEFINICIONES	<i>Aclarar conceptos y expresiones que pueden ser ambiguos o de posible interpretación subjetiva</i>	
DESARROLLO	<p>1 – ESTRUCTURA <i>Todos los procedimientos deberán tener el siguiente contenido:</i></p> <p><i>Desarrollo: describir en orden cronológico las actividades necesarias para cumplir con el procedimiento. Se debe indicar qué hacer, cómo hacerlo, cuándo hacerlo y quién lo ejecutará.</i></p> <p><i>Para el caso de que se refiera a un procedimiento de sanitización POES: se deberá especificar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de productos a utilizar - Dosificación - Equipos de Protección Personal EPP - Frecuencia de desinfección <p>2 – FORMATO <i>Los procedimientos se deberán redactar con escritura mecanografiada en una sola cara.</i> <i>Constaran de un encabezamiento y un pie de página según se indica en este procedimiento.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> •El encabezamiento debe contener: el nombre de la institución, el título del procedimiento, el número de codificación y el número de páginas. •El pie de página debe contener: las fechas de redacción, revisión, aprobación y vigencia como así también las firmas de los responsables de cada una de estas etapas. 	

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

	<p>3 - FASES DEL LANZAMIENTO DEL DOCUMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe verificar las fases, los materiales que vinculan al proceso - Deben ser revisados y aprobados por el personal a cargo - Debe existir la firma de responsabilidad de la persona a cargo <p>4 – DISTRIBUCION:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben tener una copia en las áreas relacionadas al procedimiento - Mantener un control de los documentos de las versiones obsoletas y a disposición las versiones vigentes. <p>5 – PUESTA EN VIGENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una vez recibido el nuevo procedimiento cada responsable de los sectores involucrados deberá procurar la capacitación inmediata del personal responsable de ejecutar el procedimiento, y definir la fecha de puesta en vigencia en un plazo mínimo. 		
FORMULARIOS Y REGISTROS	Indicar los modelos de formularios que se utilizarán para registrar los datos que se recogerán al ejecutar las actividades indicadas en el procedimiento.		
REFERENCIAS	Citar documentos o normas aplicables, tales como otros procedimientos, instrucciones específicas, normas internas, que no se encuentran incluidas en el capítulo de Anexos.		
ANEXOS	Incluir otros documentos tales como manuales de equipos, diagramas de flujo, fotografías, de utilidad para el desarrollo del procedimiento.		
LISTA DE DISTRIBUCIÓN	Indicar qué funciones, áreas o sectores deben mantener copias del procedimiento.		
REDACTADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
FECHA REDACCIÓN: dd-mm-aa	FECHA REVISIÓN: 20-12-2020	FECHA APROBACIÓN: dd-mm-aa	
VERSIÓN ORIGINAL	FECHA VIGENCIA dd-mm-aa	REVISIÓN N°:	FECHA VIGENCIA: dd-mm-aa
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CULTIVOS DE
GRANO BENEFICIADO**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS