UNIVERSIDAD NACIONAL

“PEDRO RUÍZ GALLO”

FACULTAD DE AGRONOMÍA

ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMIA

“IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA CERTIFICACIÓN GLOBALGAP EN EL CULTIVO DE VID (*Vitis vinifera* L.) EN LA EMPRESA AGRÍCOLA AGRO OLMOS S.C.R.L”.

Tesis

Para optar el título de:

INGENIERO AGRONOMO

Presentado por:

Bach. JULIO CESAR TAPIA CABRERA

LAMBAYEQUE – PERU

Sustentada y Aprobada Ante el Siguiente Jurado:

……

Presidente del Jurado

Ing. M. Sc. Carlos Castañeda Chavarry

……

Secretario

Ing. M. Sc. Eduardo Deza León

……

Vocal

Ing. Neptali Peña Orrego

……

Patrocinador

Ing. Mg. Víctor Gustavo Hernández Jiménez.

DEDICATORIA

A Dios por darme la fuerza

y ser la guía en este largo camino.

A mis padres por el esfuerzo y dedicación

en mi formación profesional, a mi abuelo

por los consejos y ayuda motivacional,

que no me dejo rendirme.

AGRADECIMIENTO

Al Ing. Mg. Víctor Gustavo Hernández Jiménez por el apoyo incondicional que he recibo, para lograr el trabajo de tesis.

Al Ing. M.Sc. Carlos Castañeda Chavarry, Ing. M.Sc. Eduardo Deza León, Ing. Nepalí Peña Orrego. Por sus consejos y recomendaciones en la realización del trabajo.

A Sr. Antonio Pedreros Mora, Gerente General de la empresa agrícola “Agro Olmos” S.C.R.L. Por permitirme realizar mi tesis en sus instalaciones y brindarme toda la información necesaria.

A todos mis amigos y compañeros que estuvieron desde un primer momento en la realización de este trabajo descriptivo.

I. INTRODUCCIÓN

En la actualidad, entre los productores agrícolas se viene acentuando una necesidad por tecnificar y encontrar mecanismos que contribuyan a mejorar la productividad de sus cultivos como es la vid (*Vitis vinifera* L.), además, implementar sistemas de aseguramiento de calidad a los productos frutícolas que les permita participar competitivamente en los mercados más atractivos económicamente hablando, los cuales son cada vez más exigentes en cuestiones de calidad, trazabilidad e inocuidad del producto.

Para lograr lo anterior, es necesario cumplir voluntariamente con la normatividad vigente establecida por GLOBALGAP, mediante las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que constituyen el factor que asegura la trazabilidad de los productos agrícolas, determinando los lineamientos para proteger el medio ambiente y la salud de los trabajadores en una explotación agropecuaria.

El presente trabajo se desarrolló a partir de una necesidad que sentían las pequeñas empresas para poder certificar su producto y ser exportado. La Implementación de BPA en el cultivo de la Vid (*Vitis vinifera* L.), se propuso bajo la norma GLOBALGAP versión 4.0, en la cual se contó con el apoyo del empresa agrícola “Agro Olmos S.C.R.L.”

Otro propósito del trabajo es que sea una herramienta de consulta para los productores y técnicos que desean implementar BPA. Esta tesis está hecha en base a los protocolos de la norma GLOBALGAP, y guiados bajo la legislación nacional vigente, que deben ser consultados y aplicados, lo que busca es ofrecer contenidos que le aclaren y faciliten al implementador su tarea y que le sirvan en un momento dado como soporte para lograr la certificación de las normas GLOBALGAP.

II. OBJETIVO

- Proponer un modelo de implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la certificación del fundo “Palo Blanco”.

- Identificar ventajas y limitaciones que se pueda presentarse en la implementación del sistema GLOBALGAB en el cultivo de vid (*Vitis vinifera* L.).

- Establecer un manejo adecuado del medio ambiente que rodea a la empresa Agro Olmos SCRL.

III. REVISIÓN LITERARIA

Cultivo de vid (*Vitis vinifera* L.)

Historia:

GARCÍA y MUDARRA. (2008), consideran que el cultivo de la vid (*Vitis vinifera* L.) está ligado a la producción de vino. Es probable que se produjeran vinificaciones accidentales en todas partes donde hubiese a la vez uvas en estado silvestre y población humana. Gracias a los azúcares concentrados en los granos y a la abundancia de su jugo, la uva es el único fruto con una tendencia natural a fermentar, favorecido por la abundante presencia de levaduras naturales en sus frutos.

Si el jugo se encuentra en un recipiente, el vino se hará solo; los arqueólogos han descubierto pepitas de vid (*Vitis vinifera* L.) cultivada en el Cáucaso de una antigüedad de unos siete mil años. Así, puede decirse, que probablemente el primer viñedo fue plantado entre los actuales territorios de Turquía, Georgia y Armenia, región cuyo clima y relieve son particularmente propicios al cultivo de la vid (*Vitis vinifera* L.), donde antaño crecían en estado silvestre.

FRUTAS-HORTALIZAS. (2013), señalan que la vid (*Vitis vinifera* L.) es originaria de Asia y es conocida desde la prehistoria. Su cultivo se inició en el neolítico y se fue extendiendo al resto de Europa desde donde llego al continente americano.

Actualmente el principal continente productor de vid (*Vitis vinifera* L.) es Europa y se considera originaria del Cáucaso y Asia occidental, donde se cree que ya era recolectada en el paleolítico. Se sabe que ya existían vides silvestres durante la edad terciaria. Durante el neolítico (6000 años a.c.) se inició el cultivo de la vid (*Vitis vinifera* L.) en Asia menor y oriente próximo; con el paso del tiempo se fueron seleccionando las especies que mejores frutos producían, llegando a las vides actuales con frutos grandes.

Los egipcios conocían la vid (*Vitis vinifera* L.), pero fueron los griegos y romanos quienes desarrollaron en mayor medida la viticultura y expandieron

el cultivo de la vid (*Vitis vinifera* L.) por toda la Europa romanizada. Los españoles fueron los que llevaron este cultivo a américa del norte.

En la actualidad Europa es el principal continente productor, con la mitad de la producción mundial de uva, le sigue Asia, siendo las zonas África y Oceanía, las que menos uva (*Vitis vinifera* L.) cultivan.

Buenas Prácticas Agrícolas

ISOTOOLS.ORG (2012), Según la organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, por sus siglas en ingles FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) consisten en la utilización sostenible de los recursos naturales para la producción agrícola, a la vez buscando la viabilidad económica y la estabilidad y bienestar social.

Las BPA son un conjunto de normas, principios y recomendaciones técnicas aplicadas a las diversas etapas de la producción agrícola, que incorporan el Manejo Integrado de Plagas y el Manejo Integrado del Cultivo, cuyo objetivo es ofrecer un producto de elevada calidad e inocuidad con un mínimo impacto ambiental, con bienestar y seguridad para el consumidor y los trabajadores y que permita proporcionar un marco de agricultura sustentable, documentado y evaluable. Las BPA se basan en la norma GlobalGAP, anteriormente EUROGAP.

El concepto Buenas Prácticas Agrícolas implica:

Protección del ambiente*:* se minimiza la aplicación de agroquímicos y su uso y manejo son adecuados, por tanto no se contaminan suelos y aguas y se cuida la biodiversidad.

Bienestar y seguridad de los trabajadores*:* esto se logra mediante capacitación, cuidado de los aspectos laborales y de la salud (prevención de accidentes, de enfermedades gastrointestinales, higiene), y buenas condiciones en los lugares de trabajo.

Alimentos sanos: los alimentos producidos le dan garantía al consumidor, porque son sanos y aptos para el consumo por estar libres de contaminantes (residuos de pesticidas, metales pesados, tierra, piedras, hongos).

Organización y participación de la comunidad: los procesos de gestión son participativos, ayudan al empoderamiento y a la construcción de tejido social y fortalecen el uso de los recursos en busca de procesos de sostenibilidad.

Comercio justo: los productores organizados cuentan con poder de negociación, logran encadenamientos con productores de bienes y servicios, se fomenta la generación de valor agregado a los productos de origen agropecuario, y así el productor recibe una justa retribución por su participación en el proceso de producción.

Fuente: FAO. www.fao.org

La Norma de Certificación de Frutas & Hortalizas, GLOBALG.A.P. FOODPLUS GMBH (2012), Como la norma agrícola preeminente y armonizada a nivel mundial, GLOBALG.A.P. Es actualmente reconocida en más de 100 países. La Norma de Frutas y Hortalizas de GLOBALG.A.P. Cubre todas las etapas de la producción, desde las actividades pre-cosecha, tales como la gestión del suelo y las aplicaciones de fitosanitarios, hasta la manipulación del producto post-cosecha, el empaque y almacenamiento.

Trabajamos en forma activa para armonizar las Buenas Prácticas Agrícolas en todo el mundo, vinculando a nivel mundial a los productores y a los propietarios de las marcas en la producción, fomentando la sostenibilidad, y asistiendo a los productores para ayudarlos a lograr la certificación. Nuestros esfuerzos aseguran la producción y comercialización de alimentos inocuos, establecen las bases para la protección de los recursos escasos, y brindan seguridad a los consumidores.

La norma cubre la gestión del suelo, los sustratos, los controles pre-cosecha de las aplicaciones de sanitarios, las aplicaciones de fertilizantes orgánicos, los controles pre-cosecha, la cosecha, el empaque del producto en la zona de cosecha, la manipulación del producto que cubre la higiene, las instalaciones sanitarias, y las áreas de empaque y de almacenamiento, el control de calidad, el control de plagas, el lavado post-cosecha y el tratamiento post-cosecha.

La normativa Globalgap se estructura en tres grandes bloques, ISOTOOLS.ORG (2012):

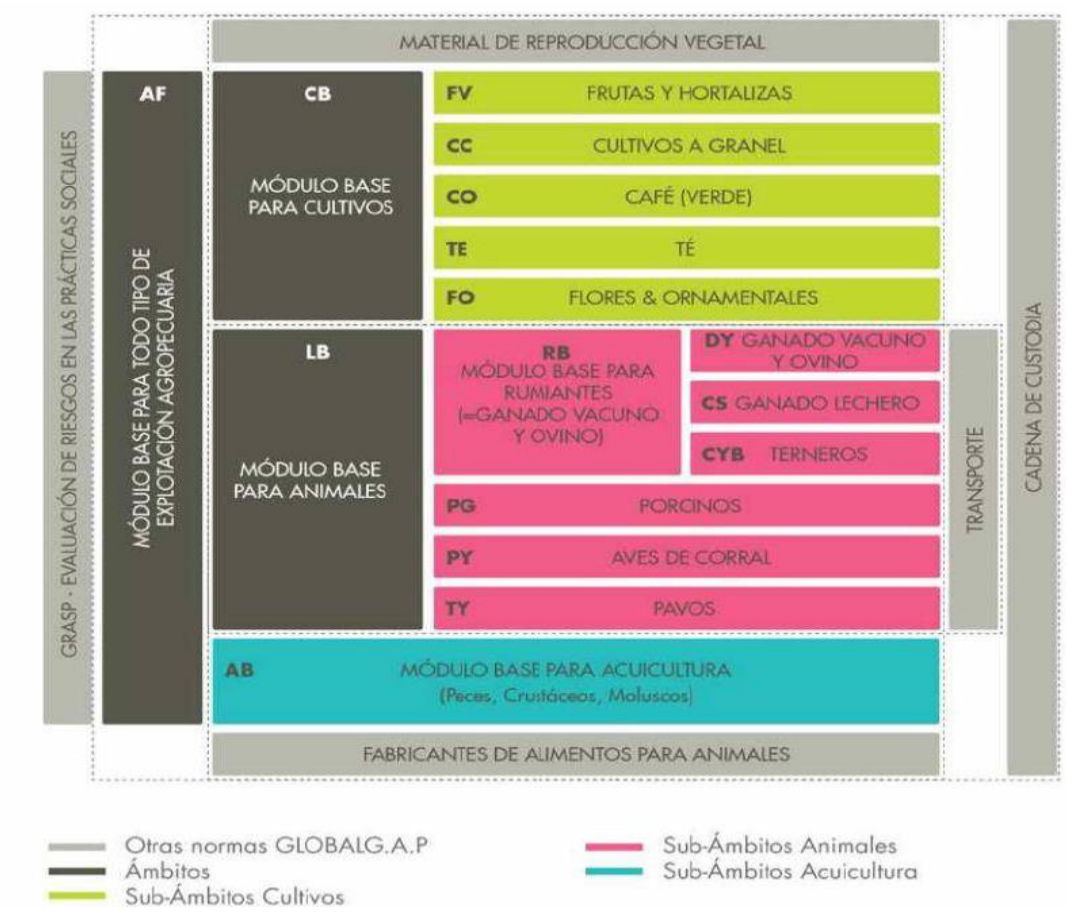
a) **Reglamento General**: dividido en 5 partes en las que se explican los pasos fundamentales a tener en cuenta para poder obtener y conservar la certificación.

b) **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento,** recogidos en un documento que se divide en módulo, en el cual cada módulo cubre distintas áreas de actividad

c) **Listas de verificación,** los puntos de control deben ser auditados para verificar su cumplimiento. Se debe de proporcionar evidencia de cumplimiento, para cada uno de ellos.

Como vemos, los requisitos son muchos, pero su implantación y gestión puede realizarse de forma sencilla si se utilizan las

herramientas adecuadas. ISOTools provee de estas herramientas, específicamente diseñadas y de funcionalidad probada, líderes en el mercado. Todo a través de una plataforma tecnológica para hacer de la implantación y gestión de su normativa de calidad algo simple, eficaz y eficiente.



Fuente: www.calidadcertificada.com

Los productores particulares deben realizar:

- Auto–evaluación interna. Se deberá realizar una vez al año. En ella se deberá verificar de forma clara todos los puntos de control.
- Una evaluación anual realizada por un inspector externo, que verificará el correcto cumplimiento de los puntos de control.
- Una posible evaluación realizada por un auditor o inspector externo. En tal caso, esta persona deberá avisar con un plazo máximo de 48 horas.

El grupo de productores debe realizar:

- Una auditoría interna del Sistema de Gestión de Calidad al menos una vez al año.
- Al menos una inspección interna anual de cada productor del grupo sobre los puntos de control.
- Una auditoría anual externa del Sistema de Gestión de Calidad.
- Una auditoría anual externa, sobre los puntos de control, a una parte de los productores del grupo.
- Una posible evaluación realizada por un auditor o inspector externo, que avisará con un plazo máximo de 48 horas, sobre el Sistema de Gestión de Calidad.

IV. MATERIALES y MÉTODOS

4.1. Lugar de ejecución:

El presente trabajo se realizó en el fundo “Palo Blanco”, que es propiedad de la empresa “AGRO OLMOS” S.C.R.L. ubicado en distrito de Olmos – provincia y región Lambayeque a una altitud 175 msnm y coordenadas geográficas de 5°59’6” de latitud sur, 80°31’43” de longitud occidental.

4.2. Condiciones climáticas:

Teniendo en cuenta las condiciones de climáticas, el año en que se realizó el trabajo de tesis fue muy caluroso, teniendo una temperatura promedio de 26.7 °C y con una mayor precipitación de 96.8 mm, dichos datos se registraron al final del trabajo (marzo 2015), pero nos permitió realizar la tesis con bastante normalidad.

Mes (2014-2015)	T° Max (°C)	T° Min (°C)	T° Promedio (°C)	Precipitación (mm)	Humedad Relativa (%)
Diciembre	30.9	18	24.5	0.0	75
Enero	31.9	19.4	25.7	2.0	72
Febrero	32.7	21.1	26.9	4.5	71
Marzo	32.9	21.5	27.2	96.8	72

Fuente: SENAMHI

4.3. Materiales

- Plano del campo
- GPS
- Cámara digital
- Libreta de campo
- Lapiceros

4.4. Métodos

4.4.1. Descripción:

Se realizaron visitas a campo a cada una de las parcelas de vid (*Vitis vinifera* L.) del fundo "Palo Blanco", para conocer cada una de sus instalaciones que forman parte de los requisitos que solicita la normativa GLOBALGAP. Los métodos utilizados para la colección de datos fueron:

a) **Observación directa:** Se realizaron inspecciones visuales y se describió a cada una de las instalaciones. Por lo que se evaluó el

cumplimiento de cada punto de control referente a las instalaciones, según la Normativa GLOBALGAP.

b) **Aplicar los puntos de control:** Las nomas GLOBALGAB tiene tres tipos de niveles de cumplimiento, que el productor debe cumplir para obtener la certificación y estos son: obligaciones mayores, obligaciones menores y recomendaciones.

4.4.2. Proposición:

Se recopilaron los datos en las visitas a campo, después se aplicó los puntos de control para el cumplimiento de la norma, luego se formuló un modelo de implementación de las BPA, para la certificación de la norma GLOBALGAP y esta se propondrá a la empresa “Agro Olmos”. S.C.R.L

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1. Inspección visual:

a) Se observaron las parcelas de vid (*Vitis vinifera* L.) del fundo palo blanco, los cuales son 5 y están muy bien conducidas. El fundo no cuentan con: letreros de identificación de las parcelas, de precaución y señalización.

b) Existe una casa central del fundo, la cual no tiene vestuarios, comedores ni zona de estacionamiento.

c) Existen dos servicios higiénicos, uno está ubicado cerca de la casa y el otro a la entrada del fundo.

d) En la parte posterior del área agrícola se encuentra un pozo tubular.

e) El almacén de fertilizantes esta al costado del pozo tubular y el Almacén de pesticidas ubicado al costado de la casa.

f) En el sistema de riego se observó que tiene un riego presurizado (riego por goteo)

g) Existe también un área de maquinaria que esta al costado de su casa.

Luego de haber recopilado toda la información necesaria del campo se pasa a hacer la propuesta de implementación de las BPA para la certificación GLOBALGAP, la cual se hace mediante el llenado del checklist y todo el detalle que en ella se requiere.

5.2. CHECK LIST Y PROPUESTA RESUELTA PARA SER EJECUTADA EN EL FUNDO

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel	Sí	No	N/A	Justificación
AF	**MÓDULO BASE PARA TODO TIPO DE EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA**						
	Los puntos de control de este módulo son aplicables a todos los productores que soliciten la certificación, ya que abarcan aspectos relevantes para toda actividad agropecuaria.						
AF 1	**HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA**						
	Una de las características clave de la producción agropecuaria sostenible es la integración continua de conocimientos y experiencias prácticas específicos de la explotación en la planificación y futuras prácticas de manejo. El objetivo de esta sección es asegurar que la tierra, los edificios y las otras instalaciones, que constituyen el esqueleto de la explotación, se gestionen adecuadamente con el fin de garantizar la producción segura de alimentos y la protección del medio ambiente.						
AF 1.1	**Historial de la explotación agropecuaria**						
AF 1.1.1	¿Se ha establecido e identificado en un mapa o plano de la explotación, un sistema de referencia para cada parcela, sector, invernadero, terreno, establo/corral u otra área/lugar utilizado en la producción?	El cumplimiento debe incluir una identificación visual en la forma de una señal física en cada campo, sector, invernadero, parcela, lote, establo, edificio/ recinto u otra área en la explotación, etc., o un plano o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual de los campos (1-5), además contamos con un plano de la explotación donde se puede apreciar la identificación de los diferentes campos del fundo. (Anexo 6)**

AF 1.1.2	¿Existe un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otra área/emplazamiento productivo, que proporcione un registro de la producción animal/ acuícola y/o de actividades agronómicas llevadas a cabo en dichos lugares?	Los registros actualizados deben proporcionar un historial de la producción GLOBAL G.A.P. de todas las áreas productivas. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Contamos con un sistema de registro ordenados y al día, comprobación visual (pág 114)**
AF 1.2	**Manejo de la explotación agropecuaria**						
AF 1.2.1	¿Se dispone de una evaluación de riesgos en la inspección inicial que cubra todos los emplazamientos agropecuarios inscritos para la certificación? En las inspecciones posteriores, se dispone de una evaluación de riesgos para los emplazamientos nuevos o para los existentes en los que ha habido un cambio en los riesgos (incluye terreno alquilado). ¿La evaluación de riesgos muestra que el emplazamiento en cuestión es apto para la producción en lo referente a la inocuidad alimentaria, el medio ambiente y la sanidad animal, si corresponde?	Es necesario realizar una evaluación de riesgos en la inspección inicial para determinar si la zona es apropiada. Una vez al año se debe hacer una revisión de la evaluación de riesgos, tomando en cuenta los riesgos que han variado o los nuevos emplazamientos empleados. La evaluación de riesgos debe contemplar el historial de la explotación y debe considerar el impacto de las nuevas actividades propuestas en el medio ambiente/ganado/cultivos adyacentes. (Consulte AF Anexo 1 Evaluación de Riesgos para información básica y el AF Anexo 2 para información específica sobre qué debe cubrirse).	**Mayor**			**X**	**No tenemos nuevos emplazamientos o instalaciones Declaración jurada N°1 (pág 116)**

AF 1.2.2	¿Se ha desarrollado un plan de gestión que fije estrategias para minimizar los riesgos identificados en la evaluación de riesgos (AF 1.2.1)?	Se dispone de un plan de gestión que trata todos los riesgos identificados en el punto AF 1.2.1 y describe las estrategias que permiten justificar que el emplazamiento en cuestión es adecuado para la producción.	**Menor**			**X**	**Como no tenemos nuevas instalaciones, no tenemos riesgos que minimizar. Declaración jurada N° 1 (pág 116)**
AF 2	**MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUTO-EVALUACIÓN/ INSPECCIÓN INTERNA**						
	Los aspectos importantes de las prácticas agropecuarias deberían documentarse y sus registros conservarse.						
AF 2.1	¿Se encuentran disponibles todos los registros solicitados durante la inspección externa, y se conservan durante un periodo mínimo de dos años, excepto cuando se requiera un plazo mayor en puntos de control específicos?	Los productores deben mantener registros actualizados por un periodo mínimo de 2 años. Los nuevos solicitantes deben contar con registros completos de al menos tres meses previos a la fecha de la inspección externa o desde el día del registro. Dichos registros deben hacer referencia a cada parcela incluida en la inscripción, con todas las actividades agronómicas relacionadas con la documentación de GLOBALG.A.P. requeridas para dicha área. Para el ganado, los registros deben comprender por lo menos el último ciclo de producción antes de la inspección inicial. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Contamos con todos los registros solicitados. Comprobación visual.**

AF 2.2	¿Se hace responsable el productor o el grupo de productores de llevar a cabo al menos una vez al año, una auto-evaluación interna o una inspección interna del grupo de productores, respectivamente, para asegurarse el cumplimiento con la Norma GLOBALG.A.P.?	Hay evidencia documentada de que en la: Opción 1: se ha completado una auto-evaluación interna bajo la responsabilidad del productor; Opción 2: se ha realizado bajo la responsabilidad del grupo de productores, una inspección interna de todos los miembros del grupo de productores y una auditoría interna del SGC. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Checklist resuelto y firmado.**
AF 2.3	¿Se han tomado medidas para corregir las no-conformidades detectadas durante la auto-evaluación interna (productor) o la inspección interna (grupo de productores)?	Se han documentado y se han implementado las acciones correctivas necesarias. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Cuando encontramos una no conformidad la registramos y tomamos medidas correctivas. (pág 117)**
AF 3	**SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR**						
	Las personas son la clave para una gestión eficiente y segura de la explotación. El personal de la explotación, el contratista y también los propios productores, abogan por la calidad del producto y la protección del medio ambiente. La educación y la formación de estas personas ayudará al progreso hacia la sostenibilidad y contribuirá al crecimiento del capital social. El objetivo de esta sección es asegurar que haya una práctica segura en el lugar de trabajo y que todos los trabajadores comprendan y tengan la competencia necesaria para realizar sus tareas, que cuenten con equipamiento adecuado para trabajar de forma segura; y que, en caso de accidentes, puedan recibir asistencia en tiempo y forma adecuada.						

AF 3.1	Salud y seguridad						
AF 3.1.1	¿Cuenta el productor con una evaluación de riesgos por escrito que cubra los riesgos a la salud y seguridad de sus trabajadores?	La evaluación de riesgos escrita puede ser genérica, pero debe ser adecuada a las condiciones de la explotación. Dicha evaluación debe revisarse y actualizarse cuando ocurran cambios (por ejemplo, nueva maquinaria, nuevos edificios, nuevos productos fitosanitarios, modificaciones en las prácticas de cultivo, etc.). Algunos ejemplos de peligros incluyen pero no se limitan a: partes de máquinas en movimiento, tomas de fuerza (PTO, según sus siglas en inglés), electricidad, ruido excesivo, polvo, vibraciones, temperaturas extremas, escaleras, almacén de combustible, tanques de desechos, etc. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Contamos con una evaluación de riesgos para asegurar las mejores condiciones de trabajo. (pág 118)**

AF 3.1.2	¿Cuenta la explotación con procedimientos escritos de salud y seguridad, que aborden los temas identificados en la evaluación de riesgos descrita en el punto AF 3.1.1?	Los procedimientos de salud y seguridad deben abordar los aspectos identificados en la evaluación de riesgos (AF 3.1.1) y deben ser apropiados para la actividad de la explotación. También podrían incluir: procedimientos en caso de accidentes o emergencias, y planes de contingencia para cualquier riesgo identificado en la situación de trabajo, etc. Los procedimientos deben revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios en la evaluación de riesgos.	**Menor**	**X**			**Contamos con procedimientos sobre salud y seguridad de los trabajadores. (pág 119)**
AF 3.1.3	¿Han recibido todos los trabajadores formación en salud y seguridad?	La competencia de los trabajadores en sus responsabilidades y tareas debe poder observarse visualmente. Debe haber evidencia de las instrucciones dadas y debe haber registros de la formación. El propio productor puede impartir la formación en salud y seguridad si se dispone de registros y/o material de cursos de formación (o sea, no es necesario que la información la imparta un instructor externo). Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual y registros de formación de los trabajadores detallando los temas. (pág 121)**

AF 3.2	Higiene						
AF 3.2.1	¿Cuenta la explotación con una evaluación de riesgos por escrito referente a la higiene?	La evaluación documentada de riesgos para temas de higiene cubre el ámbito de la producción. Los riesgos dependen de los productos que se producen y/o suministran. La evaluación de riesgos puede ser genérica, pero debe adecuarse a las condiciones de la explotación y debe revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios (por ejemplo, otras actividades). Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Contamos con evaluación de riesgos de higiene. (pág 124)**
AF 3.2.2	¿Cuenta la explotación con instrucciones documentadas para todos los trabajadores relativas a los temas de higiene?	Las instrucciones de higiene deben mostrarse en un lugar visible, por medio de carteles claros (ilustraciones) y/o en el o los idiomas predominante(s) de los trabajadores. Como mínimo, las instrucciones deben incluir: - la obligación de lavarse las manos; - cubrirse los cortes en la piel; - limitar el fumar, comer y beber a ciertas áreas designadas; - notificar cualquier infección o condición pertinente, incluyendo signos de enfermedad (por ejemplo, vómitos, ictericia, diarrea). A estos trabajadores se les restringirá el contacto directo	**Menor**	**X**			**Contamos con gigantografias que contienen instrucciones claras sobre higiene. Comprobación visual. (pág 125)**

		con el producto y con las superficies en contacto con los alimentos. - utilizar ropa de protección adecuada. Sin opción de N/A.					
AF 3.2.3	¿Todas las personas que trabajan en la explotación han recibido anualmente formación básica en higiene según las instrucciones de higiene en AF 3.2.2.?	Se imparte formación, tanto escrita como verbal, como parte de un curso de formación introductorio en higiene. Todos los nuevos trabajadores deben recibir dicha formación y confirmar su participación. El curso debe cubrir todas las instrucciones del punto AF 3.2.2. Todos los trabajadores, incluyendo los dueños y los encargados, deben participar anualmente en la formación básica en higiene de la explotación.	**Menor**	**X**			**Si, se recibido formación básica en higiene, registros de capacitación. (pág 123)**
AF 3.2.4	¿Se aplican los procedimientos de higiene de la explotación?	Durante la inspección, los trabajadores con tareas identificadas en los procedimientos de higiene, demuestran ser competentes y hay evidencia visual de que se implementan los procedimientos de higiene. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Comprobación visual, los trabajadores demuestran competencia. (pág 122)**

AF 3.3	Formación						
AF 3.3.1	¿Se mantienen registros de las actividades de formación y de los participantes?	Se mantienen registros de las actividades de formación, incluyendo los temas tratados, el nombre del instructor, la fecha y los participantes. Se debe poder comprobar la asistencia a la actividad de formación.	**Menor**	**X**			**Contamos con registros de formación de los trabajadores detallando los temas. (pág 122)**
AF 3.3.2	¿Cuenta todo el personal que manipula y/o administra medicamentos veterinarios, productos químicos, desinfectantes, productos fitosanitarios, biocidas u otras sustancias peligrosas y/o todos los trabajadores que operen con equipos complejos o peligrosos (según análisis de riesgos de punto AF 3.1.1), con los certificados de competencia y/o constancia de otra calificación similar?	Los registros deben identificar al personal que realiza tales tareas y mostrar evidencias de la competencia, certificados de formación y/o registros de formación con pruebas de asistencia. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Si, contamos con la persona preparada que es el encargado de la manipulación de productos fitosanitarios. Adjunta - CV**

AF 3.4	Riesgos y primeros auxilios						
AF 3.4.1	¿Existen procedimientos para casos de accidentes y emergencia y están expuestos en un lugar visible y comunicados a todas las personas relacionadas con las actividades de la explotación?	Los procedimientos permanentes en caso de accidentes deben estar claramente expuestos en lugares accesibles y visibles. Dichas instrucciones deben estar en el o en los idiomas predominantes entre los trabajadores y /o comunicadas por medio de pictogramas. Los procedimientos deben identificar, lo siguiente: - dirección de la explotación o ubicación en el mapa; - persona(s) de contacto; - lista actualizada de números telefónicos relevantes (policía, ambulancia, hospital, bomberos, acceso a asistencia médica de emergencia en el sitio o por medio de transporte, proveedor de electricidad, agua y gas). Ejemplos de otros procedimientos que pueden incluirse: - localización del medio de comunicación más cercano (teléfono, radio); - cómo y dónde contactar a los servicios médicos locales, al hospital y a los otros servicios de emergencia. (¿DÓNDE ocurrió? ¿QUÉ ocurrió? ¿CUÁNTAS	**Menor**	**X**			**Contamos con procedimientos documentados. Comprobación visual. (pág 126)**

		personas están heridas? ¿QUÉ tipo de heridas? ¿QUIÉN está llamando?) - ubicación de extintores; - salidas de emergencia; - interruptores de emergencia de electricidad, gas y agua; y - cómo informar sobre accidentes o incidentes peligrosos.					
AF 3.4.2	¿Todos los riesgos y peligros están claramente identificados con señales de advertencia?	Debe haber carteles permanentes y legibles que identifiquen los riesgos potenciales, tales como fosos de desechos, tanques de gasolina, talleres, puertas de acceso al almacén de fitosanitarios/ fertilizantes/ cualquier otra sustancia química como también los plazos de re-entrada, etc.). Debe haber señales de advertencia en el(los) idioma(s) predominante(s) de la fuerza de trabajo y/o en pictogramas. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 133)**
AF 3.4.3	¿Están disponibles/accesibles las normas de seguridad para sustancias peligrosas para la salud del trabajador?	Hay información (por ejemplo, página web, número de teléfono, hoja de datos técnicos, etc.) accesible, para asegurar que se actúa de forma apropiada, si fuera necesario.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 133)**

AF 3.4.4	¿Hay botiquines de primeros auxilios en todas las zonas de trabajo permanentes y en las cercanías de los lugares de trabajo en el campo?	Los botiquines de primeros auxilios, completos y mantenidos (o sea de acuerdo a las recomendaciones locales), están disponibles y accesibles en todas las zonas de trabajo permanentes y pueden transportarse (tractor, automóvil, etc.) a las inmediaciones del trabajo.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 133)**
AF 3.4.5	¿Hay siempre en cada explotación un número apropiado de personas (al menos una) con formación en primeros auxilios, cuando se están realizando actividades propias de la explotación?	Siempre debe haber al menos una persona con formación en primeros auxilios (es decir, recibida durante los últimos 5 años) presente en la explotación cuando se estén realizando actividades propias de la explotación. A modo de guía: una persona capacitada por cada 50 trabajadores. Las actividades de la misma incluyen aquellas mencionadas en los módulos relevantes de esta norma.	**Menor**	**X**			**Si contamos con la persona capacitada que es la sra…….. que brinda los primeros auxilios.**
AF 3.5	**Ropa y equipo de protección personal**						
AF 3.5.1	¿Están equipados los trabajadores, las visitas y el personal subcontratado con ropa de protección adecuada en conformidad con los requisitos legales y/o las instrucciones indicadas en la etiqueta y/o de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente?	En la explotación se dispone de juegos completos de equipos de protección que permiten cumplir con las instrucciones de la etiqueta y/o requisitos establecidos por la autoridad competente. Estos equipos se utilizan y se mantienen en buen estado. Para cumplir con los	**Mayor**	**X**			**Estamos equipados. Comprobación visual. (pág 137)**

		requisitos de la etiqueta o para la actividad de la explotación, el equipo puede incluir alguno de los siguientes elementos: botas de goma o calzado apropiado, ropa impermeable, delantales de protección, guantes de goma, mascarillas, dispositivos apropiados de protección respiratoria (incluyendo filtros nuevos), ocular y auditiva, chalecos salvavidas, etc. cuando fuera necesario por las indicaciones de la etiqueta o por las actividades de la explotación.					

AF 3.5.2	¿Se limpia la ropa de protección después de su uso y se guarda de manera que se previene la contaminación de la vestimenta particular?	La ropa de protección está limpia y hay un plan de limpieza que se adapta al tipo de uso y al grado de contaminación potencial. La limpieza de la ropa y del equipo de protección debe hacerse separada de la vestimenta particular. Se deben lavar los guantes reutilizables antes de quitárselos de las manos. Se deben desechar de forma adecuada la ropa y el equipo de protección sucio y dañado, así como también los cartuchos de filtros caducados. Los artículos desechables (por ejemplo, guantes, delantales, etc.) deben desecharse después de un solo uso. Toda la ropa y el equipo de protección, incluyendo los filtros nuevos, etc., deben almacenarse fuera del almacén de los productos fitosanitarios y físicamente separado de cualquier otro producto químico que pueda contaminar la vestimenta o el equipo. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Comprobación visual. Procedimiento para el uso correcto de la ropa de protección. (pág 134)**
AF 3.6	**Bienestar del trabajador**						
AF 3.6.1	¿Se puede identificar claramente a un miembro de la dirección como el responsable de la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores?	Se dispone de documentación que identifica claramente a un miembro de la dirección como el responsable del cumplimiento y la implementación de toda legislación vigente y relevante, nacional y local, en temas de salud, seguridad y bienestar laboral.	**Mayor**	**X**			**Sí, es el jefe de campo. (pág 138)**

AF 3.6.2	¿Se llevan a cabo regularmente reuniones de comunicación bidireccional entre la dirección y los empleados? ¿Hay registros de dichas reuniones?	Los registros muestran que las inquietudes de los trabajadores acerca de la salud, seguridad y bienestar laboral se documentan en reuniones planificadas y realizadas al menos una vez al año y en las que participan los empleados y la dirección y que estas discusiones pueden llevarse a cabo abiertamente (es decir, sin temor o intimidación o represalias). El auditor no está obligado a juzgar el contenido, la exactitud o los resultados de dichas reuniones.	**Recom.**	**X**			**Si, se realizan reuniones contamos con registros entre la administración y los trabajadores. (pág 139)**
AF 3.6.3	¿Tienen acceso los trabajadores a zonas limpias donde guardar sus alimentos, a un lugar designado de descanso, y a instalaciones de lavado de manos y agua potable?	Se debe proveer a los trabajadores de instalaciones para el lavado de manos, agua potable, un lugar donde guardar sus alimentos y comer.	**Menor**	**X**			**Si contamos con infraestructura. Comprobación visual. (pág 140)**
AF 3.6.4	¿Son habitables las viviendas de la explotación y tienen instalaciones y servicios básicos?	Las viviendas de los trabajadores en la explotación son habitables, con techo firme, ventanas y puertas sólidas, y tienen los servicios básicos de agua corriente, sanitarios y sistema de saneamiento. En caso de no contar con saneamiento, es aceptable el pozo séptico siempre que cumpla con la legislación local.	**Menor**	**X**			**Si son habitables. Comprobación visual. (pág 141)**

AF 4	SUBCONTRATISTAS						
AF 4.1	En el caso de que el productor recurra a subcontratistas, ¿se dispone de toda la información relevante en la explotación?	Los subcontratistas deben realizar una evaluación (o debe realizarla el productor en su lugar) para determinar el cumplimiento de todos los puntos de control de GLOBALG.A.P. que correspondan a los servicios que ellos proveen. Durante la inspección externa, se debe disponer en la explotación de evidencia de cumplimiento con los puntos de control aplicables y el subcontratista debe aceptar que los certificadores aprobados por GLOBALG.A.P., en caso de existir alguna duda, puedan verificar las evaluaciones por medio de una inspección física. El productor es responsable del cumplimiento de los puntos de control aplicables a las tareas del subcontratista, verificando y firmando la evaluación del subcontratista para cada tarea y zafra contratada. En los casos en que los subcontratistas son evaluados por un organismo de certificación externo aprobado por GLOBALG.A.P. el productor recibirá un informe del subcontratista que incluye la siguiente información: 1) fecha de	**Menor**			**X**	**No recurrimos a subcontratistas. Declaración jurada N° 2 (pág 142)**

		la evaluación; 2) nombre del Organismo de Certificación; 3) nombre del inspector; 4) información del subcontratista; 5) informe con una lista de las respuestas para cada Punto de Control y Criterio de Cumplimiento relevante. Si la manipulación del producto es subcontratada, el organismo de certificación que inspecciona al productor debe inspeccionar también los puntos de control relevantes (consulte las especificaciones del ámbito relevante).					
AF 4.2	¿Está informado el personal subcontratado y las visitas sobre los procedimientos de seguridad e higiene personal?	Hay evidencia de que los procedimientos relevantes a la salud, seguridad e higiene personal se comunican oficialmente a las visitas y al personal subcontratado (por ejemplo, las instrucciones relevantes están expuestas en un lugar visible, donde puedan leerlas todas las visitas o el personal subcontratado).	**Menor**	**X**			**Los procedimientos de seguridad e higiene se encuentran visibles para el personal y los visitantes. Comprobación visual. (pág 143)**
AF 5	**GESTIÓN DE RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN**						
	Las prácticas para minimizar los residuos deberían incluir: la revisión de las prácticas actuales, evitar que se generen residuos, reducción, reutilización y el reciclaje de los residuos.						

AF 5.1	**Identificación de residuos y contaminantes**						
AF 5.1.1	¿Se han identificado los posibles residuos y fuentes de contaminación en todas las áreas de la explotación?	Se deben listar los posibles productos de desecho (por ejemplo, papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) y las posibles fuentes de contaminación (tales como exceso de fertilizantes, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, baños de ovejas, residuos de alimentos, algas resultantes de la limpieza de redes, etc.) producidos como resultado de los procesos de la explotación.	**Menor**	**X**			**Si se ha identificado. Disponemos de una lista de productos de desecho o residuos o de fuentes de contaminación. (pág 144)**
AF 5.2	**Plan de acción para residuos y contaminantes**						
AF 5.2.1	¿Existe un plan documentado de gestión de residuos en la explotación con el fin de evitar y/o reducir los residuos y contaminantes, e incluye dicho plan disposiciones adecuadas para la eliminación de los residuos?	Se dispone de un plan integral, actualizado y documentado, que abarque la reducción de desperdicios y contaminación, y el reciclaje de residuos. El mismo debe considerar la contaminación del aire, suelo y agua, contaminación por ruido y por luz, junto con todos los productos y las fuentes identificadas en el plan.	**Recom.**	**X**			**Si contamos con un plan de gestión de residuos y agentes contaminantes. (pág 145)**

AF 5.2.2	¿Se han retirado todos los residuos y la basura?	Evaluación visual de que no exista evidencia de residuos/basura en las inmediaciones de la producción o de los almacenes. Se permiten basuras y residuos incidentales e insignificantes en áreas señaladas, así como también todo residuo producido en el día de trabajo. El resto de basura y residuos debe retirarse, incluyendo los derrames de combustibles.	**Mayor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 149)**
AF 5.2.3	Siempre que no haya un riesgo de propagación de enfermedades, ¿se realiza un compost con los residuos orgánicos y se lo utiliza para mejorar el suelo?	Los residuos orgánicos pueden convertirse en compost y utilizarse para mejorar el suelo. El método de elaboración de compost asegura que no haya riesgo de propagación de enfermedades.	**Recom.**			**X**	**Declaración jurada N° 3 (pág 150)**
AF 6	**MEDIO AMBIENTE Y CONSERVACIÓN**						
	Hay un vínculo intrínseco entre la producción agropecuaria y el medio ambiente. La gestión de la flora y fauna y del paisaje es de gran importancia. La mejora de las especies así como la diversidad estructural del terreno y del paisaje se beneficiará de la abundancia y diversidad de la flora y fauna.						
AF 6.1	**Impacto de la producción agropecuaria en el medio ambiente y en la biodiversidad (referencia cruzada con AB.10 Módulo para la Acuicultura)**						
AF 6.1.1	¿Cuenta cada productor con un plan de gestión de la flora y la fauna y de conservación del medio ambiente para la empresa que reconozca el	Debe haber un plan documentado que tenga como objetivo mejorar el hábitat y mantener la biodiversidad en la explotación. Dicho plan puede ser individual o	**Menor**	**X**			**Contamos con un plan de gestión de conservación del medio ambiente. (pág 151)**

	impacto de las actividades de la explotación en el medio ambiente?	regional si la explotación participa o queda cubierta por él. El Plan incluye el conocimiento de las prácticas de Manejo Integrado de Plagas, el uso de nutrientes en los cultivos, áreas prioritarias de conservación, fuentes de agua y el impacto en los otros usuarios, etc.					
AF 6.1.2	¿Ha considerado el productor cómo mejorar el medio ambiente para beneficio de la comunidad local y de su flora y fauna? ¿Es compatible esta política de conservación con una producción agrícola comercialmente sostenible y se esfuerza por minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola?	Se recomienda que el productor demuestre acciones e iniciativas evidentes 1) en la explotación o 2) mediante su participación en un grupo con un programa activo de apoyo al medio ambiente, contemplando la calidad y los elementos del hábitat. El plan de conservación debe incluir el compromiso de realizar una auditoría inicial para determinar los niveles actuales, la localización, la condición etc., de la fauna y flora en la explotación, de una manera que permita planificar futuras acciones. El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones orientadas a mejorar los hábitats para la flora y fauna, cuando esto sea viable, y aumentar la biodiversidad en la explotación.	**Recom.**	**X**			**Comprobación visual. Contamos con un proyecto de implementación de barreras vivas en el contorno del fundo, la cual ayuda a minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola. (pág 160)**

AF 6.2	**Zonas improductivas**						
AF 6.2.1	¿Se ha considerado transformar las áreas improductivas (por ejemplo, humedales, bosques, franjas de suelos empobrecidos, promontorios, etc.) en áreas de conservación para el desarrollo de la flora y fauna natural?	Se recomienda la existencia de un plan para convertir las áreas improductivas y las áreas identificadas como de prioridad ecológica, en áreas de conservación, si fuera viable.	**Recom.**			**X**	**Declaración jurada N° 4 (pág 161)**
AF 6.3	**Eficiencia energética**						
AF 6.3.1	¿Puede el productor demostrar que controla el uso de energía en la explotación?	Existen registros del uso de energía. El productor tiene conocimiento de dónde y cómo se consume la energía en la explotación y en las prácticas agropecuarias. Se elegirá y mantendrá la maquinaria agropecuaria de maneras que asegure un consumo energético óptimo. Se mantendrá al mínimo la utilización de las fuentes de energía no-renovables.	**Recom.**	**X**			**Contamos con los recibos de luz, mensuales donde observamos el consumo de energía de la explotación agrícola. Adjunto recibos de los tres ulmos meses. (pág 162)**
AF 7	**RECLAMACIONES**						
	La buena gestión de las reclamaciones conducirá a un mejor sistema de producción.						

AF 7.1	¿Se dispone de un procedimiento de reclamaciones para los temas relacionados con la norma GLOBALG.A.P.? ¿Dicho procedimiento asegura un correcto registro, análisis y seguimiento de las reclamaciones, incluyendo el registro de las acciones tomadas al respecto?	Se dispone de un procedimiento documentado de reclamaciones que facilita el registro y el seguimiento de todas las reclamaciones recibidas en relación a los temas cubiertos por GLOBALG.A.P. Se documentan las acciones tomadas en respuesta a estas reclamaciones. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Contamos con un procedimiento de reclamaciones. (pág 164)**
AF 8	**PROCEDIMIENTO DE RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO**						
AF 8.1	¿El productor tiene procedimientos documentados sobre la forma de gestionar o iniciar la retirada de productos certificados del mercado? ¿Se realizan pruebas anuales de estos procedimientos?	El productor debe tener acceso a procedimientos documentados que identifican el tipo de suceso que puede resultar en una retirada de un producto del mercado, las personas responsables de tomar este tipo de decisión, el mecanismo para notificar a los clientes y el Organismo de Certificación de GLOBALG.A.P. (en el caso de que el OC no haya emitido una sanción y que el productor o el grupo de productores haya retirado los productos por su libre voluntad) y los métodos de recomposición de las existencias. Los procedimientos deben comprobarse anualmente para asegurarse que son suficientes. Puede ser una prueba simulada. La prueba debe documentarse.	**Mayor**	**X**			**Si, contamos con procedimientos de retiro de productos del mercado. (pág 167)**

AF 9	**DEFENSA DE LOS ALIMENTOS (no aplicable a Flores y Ornamentales)**						
AF 9.1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para la defensa de los alimentos y se han establecido políticas para tratar los riesgos relacionados con la defensa de los alimentos?	Se deberán identificar y evaluar las amenazas potenciales a la seguridad de los alimentos en todas las etapas de la operación. Al identificar estos riesgos, se asegura que todos los insumos provienen de fuentes seguras y verificadas. Se debe disponer de información de todos los empleados y de los subcontratistas. Se establecerán procedimientos para las acciones correctivas en caso de amenazas intencionales.	**Mayor**	**X**			**Contamos con la evaluación de riesgos para la defensa de los alimentos. (pág 171)**
AF 10	**ESTADO GLOBALG.A.P.**						
AF 10.1	¿Los documentos de todas las transacciones incluyen una referencia al estado GLOBALG.A.P. (certificado/no certificado)?	Los documentos de las transacciones (por ejemplo, las facturas de las ventas) y, cuando corresponda, los otros documentos deben incluir el estado GLOBALG.A.P. del producto. Su identificación positiva en los documentos de las transacciones es suficiente (por ejemplo, <nombre del producto> certificado GLOBALG.A.P.''). No es necesario identificar los productos no certificados como tales. Es obligatorio indicar el estado de certificación, independientemente de si el producto certificado se vendió como certificado o como no certificado.	**Mayor**	**X**			**Comprobación visual. "Agro Olmos" no ha certificado anteriormente por lo que no tiene estados GLOBALGAP, pero se deben adjuntar las facturas de las ventas certificado por la norma.**

		N/A sólo cuando se dispone de un acuerdo escrito entre el productor y el cliente de no identificar el estado GLOBALG.A.P. del producto en los documentos de las transacciones.					
AF 10.2	¿Todos los productores tienen acuerdos para prevenir el uso inadecuado de su GGN por sus clientes directos?	Los productores deben tener un acuerdo con sus clientes directos — envasadores, exportadores, importadores, etc. —, que garantice que su GGN no será objeto de mal uso y que dichos clientes seguirán las mejores prácticas en términos de trazabilidad y etiquetado —p ej.: no etiquetar los productos de otro productor con el GGN, GLN o sub-GLN del productor en cuestión, ni mezclar el producto certificado del productor en cuestión con otros productos no certificados que son entonces etiquetados con el GGN, GLN o sub-GLN del productor en cuestión —. El acuerdo de no hacer mal uso del GGN, GLN o sub-GLN del productor, puede ser: • una cláusula adicional en cualquier contrato o acuerdo existente entre el productor y sus clientes directos, • una carta del cliente en la que él/ella declare que no habrá mal uso del GGN, GLN, o sub-GLN, • otras soluciones también son posibles, tales como incluir la declaración (de no hacer mal uso del GGN, GLN o sub-GLN del productor) en la orden de compra de un producto certificado	**Menor**	**X**			**Acuerdos con nuestros principales proveedores. “Agro Olmos” no cuenta con GGN por que no haber certificado anteriormente.**

		GLOBALG.A.P.N/A sólo cuando se dispone de un acuerdo escrito entre el productor y el cliente de no usar el GGN, GLN o sub-GLN en un producto listo para la venta.					
AF 11	**USO DEL LOGOTIPO**						
AF 11.1	¿Se hace uso del nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P. (EUREPGAP), así como del GGN (número GLOBALG.A.P.), de acuerdo al Reglamento General y el Acuerdo de Sublicencia y Certificación?	El productor o el grupo de productores deben hacer uso del nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P. (EUREPGAP), así como del GGN (número GLOBALG.A.P.), GLN o sub-GLN, de acuerdo al Anexo I del Reglamento General y al Acuerdo de Sublicencia y Certificación. El nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P. (EUREPGAP) nunca deben figurar en el producto final, en el envase destinado al consumidor final o en el punto de venta, pero el titular del certificado puede usar cualquiera y/o todas en las comunicaciones con otras sociedades comerciales (business-to-business).	**Mayor**			**X**	**No hacemos uso del nombre, marca o logotipo GLOBALGAP. Declaración jurada N° 5 (pág 173)**
AF 12	**TRAZABILIDAD Y SEGREGACIÓN obligatorio cuando el productor se registra bajo Producción/ Propiedad Paralela.** Consulte la Parte I del Reglamento General de GLOBALG.A.P. - Anexo I.3 Guía GLOBALG.A.P. sobre Producción Paralela y Propiedad Paralela					**X**	**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**

AF 12.1	**Producción y/o propiedad paralela** (**sólo** aplicable cuando se producen productos certificados y no certificados y/o cuando productos certificados y no certificados pertenecen a una sola entidad legal).						
AF 12.1.1	¿Se ha establecido un sistema eficaz para identificar y segregar todos los productos certificados y no-certificados GLOBALG.A.P.?	Debe haber un sistema establecido para evitar la mezcla de productos certificados y no certificados. Esto puede hacerse mediante una identificación física o con procedimientos de manipulación del producto, incluyendo los registros relevantes. Sin opción de N/A.	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**
AF 12.1.2	¿Hay un sistema que asegure que se identifiquen correctamente todos los productos finales que se obtengan de un proceso de producción certificado?	Todos los productos finales y listos para la venta (a nivel de la explotación o luego de su manipulación), deben identificarse con un GLN cuando se originan de un proceso certificado. Cuando no se utiliza un GLN o sub-GLN, se usará el GGN para identificar el producto certificado. Puede ser el GGN del grupo (opción 2), el GGN de un miembro del grupo, los dos GGN, o el GGN de un productor individual (opción 1). El GGN no debe usarse para etiquetar producto no certificado.Cuando se usa el GLN, será sólo para identificar el producto certificado. Si los productores también desean	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**

		identificar los productos no certificados, se usarán sub-GLN's, como mínimo uno para los productos certificados y otro para los productos no certificados.Habrá un sistema establecido para asegurar que todos los productos finales que se hayan originado de diferentes procesos de producción certificados (producidos o comprados) estén identificados correctamente y sean trazables.N/A sólo cuando se dispone de un acuerdo escrito entre el productor y el cliente de no hacer uso del GGN, GLN o sub-GLN en un producto listo para la venta.					
AF 12.1.3	¿Se realiza un control final para asegurar el envío correcto de productos certificados y no certificados?	El control debe documentarse para demostrar que los productos certificados y no certificados se envían correctamente. Sin opción de N/A	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**

AF 12.1.4	¿Todos los documentos de las transacciones incluyen el GGN, GLN o el sub-GLN del titular del certificado y una referencia al estado de certificación GLOBALG.A.P.?	Los documentos de las transacciones (facturas de venta, otros documentos relacionados con las ventas, documentación de envío, etc.) relacionada con la venta del producto certificado incluirán el GGN, GLN o el sub-GLN del titular del certificado y tendrán una referencia al estado de certificación GLOBALG.A.P. Es suficiente su identificación positiva en los documentos de las transacciones (por ejemplo, <nombre del producto> certificado GGN_GLOBALG.A.P.''). Consulte sobre el uso correcto del GGN, GLN o sub-GLN en el punto AF 12.1.2. N/A sólo cuando se dispone de un acuerdo escrito entre el productor y el cliente de no hacer uso del GGN, GLN o sub-GLN en un producto listo para la venta.	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**

AF 12.1.5	¿Se han establecido procedimientos apropiados de identificación y registros con el fin de identificar los productos adquiridos desde diferentes fuentes?	Se establecerán, documentarán y mantendrán procedimientos adecuados a la magnitud de la operación, para la identificación de los productos certificados y no certificados que se incorporan desde diferentes fuentes (o sea, otros productores o comerciantes). Los registros incluirán: - descripción del producto- el estado de certificación GLOBALG.A.P. - cantidades de producto(s) adquirido(s)- detalle de los proveedores- copia de los certificados GLOBALG.A.P. si corresponde,- datos de trazabilidad/ códigos relacionados a los productos comprados- órdenes de compra/ facturas recibidas por la organización evaluada.- lista de proveedores aprobados. Sin opción de N/A, si hay compra de productos.	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**

AF 12.1.6	¿Se lleva registro de los detalles de ventas de los productos certificados y de los no certificados?	Se registrarán los detalles de las ventas de los productos certificados y de los no certificados, prestando especial atención a las cantidades vendidas y a las descripciones proporcionadas. Los documentos deben demostrar un balance consistente entre las entradas y salidas de los productos certificados y no certificados. Sin opción de N/A	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**
AF 12.1.7	¿Se documenta y resume la información de las cantidades del producto certificado y no certificado?	Se debe documentar las cantidades (incluyendo información en volumen o en peso) de producto certificado, no certificado, entrante, saliente y almacenado. Debe llevarse un resumen para facilitar el proceso de verificación del balance de masa. La frecuencia de la verificación del balance de masas se definirá y será apropiada para la escala de la operación, pero deberá realizarse como mínimo anualmente por producto. Los documentos para demostrar el balance de masas serán claramente identificados.Sin opción de N/A	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**

AF 12.1.8	Durante la manipulación, ¿se calculan y controlan los índices de conversión y/o pérdida (cálculo de entradas y salidas de un proceso de producción determinado)?	Se calcularán los índices de conversión y estarán disponibles para cada proceso de manipulación relevante. Se llevará registro de todas las cantidades de residuos generados. Sin opción de N/A	**Mayor**				**Declaración jurada N° 6. (pág 174)**
CB	**MÓDULO BASE PARA CULTIVOS**						
CB 1	**TRAZABILIDAD**						
	La trazabilidad hace más fácil la retirada de alimentos y permite que los clientes accedan a información específica y precisa sobre los productos implicados.						
CB 1.1	¿Es posible seguir el rastro de un producto registrado por GLOBALG.A.P. hasta la explotación y desde la explotación registrada (y otras áreas relevantes registradas) donde se produjo y, si aplica, se manipuló?	Hay un sistema de identificación y de trazabilidad documentado que permite trazar el producto registrado GLOBALG.A.P. hacia atrás hasta la explotación registrada o, si se trata de un grupo de productores, hasta las explotaciones registradas del grupo donde se haya cultivado, así como también trazarlo hacia adelante hasta el cliente inmediato ("un paso adelante, un paso atrás"). La información de la cosecha debe poder vincular una partida con los registros de producción o con las explotaciones de productores específicos. (Consulte en el Reglamento General Parte III la información sobre segregación bajo la Opción 2). La manipulación del producto también se debe tratar si fuera aplicable. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Si, contamos con un sistema de identificación y de trazabilidad documentado que nos permite hacer un seguimiento del producto registrado por globalgab, desde su recolección hasta el cliente final en el exterior. (pág 175)**

CB 2	MATERIAL DE REPRODUCCIÓN VEGETAL						
	La elección del material de reproducción vegetal juega un papel importante en el proceso de producción. El uso de variedades apropiadas ayuda a reducir la cantidad de aplicaciones de fertilizantes y de productos fitosanitarios. La elección del material de reproducción vegetal es una condición previa para obtener un buen cultivo y un producto de calidad.						
CB 2.1	**Calidad y salud**						
CB 2.1.1	¿Existe un documento que garantice la calidad de la semilla (libre de plagas, enfermedades, virus, etc.)?	Se debe conservar y disponer de un registro/certificado de la calidad de la semilla, que incluya la pureza, el nombre de la variedad, el número del lote y el vendedor de la semilla.	**Recom.**			**X**	**No se han realizado nuevas instalaciones en el campo, por lo tanto no se han comprado semillas. Declaración jurada N° 7 (pág 177)**
CB 2.1.2	¿Existen garantías de calidad o certificados de producción para el material de propagación vegetal comprado?	Hay registros que documentan que el material de propagación vegetal cumple con las guías del sector y que es adecuado para el uso designado (ej. certificado de calidad, condiciones de entrega, cartas firmadas o proporcionadas por un vivero que cuenta con certificación de GLOBALG.A.P. u otra certificación reconocida por GLOBALG.A.P.).	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°7 (pág 177)**

CB 2.1.3	Si el semillero o vivero es del propio agricultor, ¿hay sistemas operativos para el control de la sanidad vegetal de la planta?	Está implementado un sistema de control de los síntomas visibles de plagas y enfermedades, y deben estar disponibles los registros del mismo. Por vivero/ semillero se entiende cualquier lugar donde se produzca el material de reproducción vegetal (incluyendo la selección de material de injerto en la propia explotación). El "Sistema de Control" debe incluir el registro e identificación de la planta madre o el campo del cultivo de origen, según lo que corresponda. El registro debe realizarse con una regularidad establecida. Si los árboles o plantas cultivados son para uso propio (es decir, no para la venta), esto será suficiente. En caso de utilizar patrones, se debe prestar especial atención al origen de los mismos por medio de documentación.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**
CB 2.2	**Tratamientos químicos y recubrimiento de semillas**						
CB 2.2.1	¿Se registra el tratamiento químico de todo material de reproducción vegetal comprado (semillas, patrones, plantas de vivero, plántulas, esquejes)?	Deben existir registros con el nombre(s) de los productos utilizados y plagas y/o enfermedades objetivo (por ejemplo, manteniendo registros / los envases de las semillas, etc.). Si se ha tratado la semilla por razones de conservación, también debe disponerse de evidencia de los productos químicos utilizados.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**

CB 2.2.2	¿Están registrados los tratamientos fitosanitarios realizados sobre el material de reproducción vegetal en los viveros / semilleros propios durante el período de propagación de la planta?	Los registros de todos los tratamientos de productos fitosanitarios realizados durante el período de propagación de la planta sobre el material de reproducción vegetal de los viveros / semilleros propios deben estar disponibles y deben incluir la ubicación, la fecha, el nombre comercial, la materia activa, el operador, la persona que autoriza la aplicación, la justificación, la cantidad y la maquinaria utilizada.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N° 8 (pág 178)**
CB 2.3	**Organismos Genéticamente Modificados (N/A si no se utilizan variedades de OGM)**						
CB 2.3.1	¿El cultivo de o los ensayos con OGMs cumplen con toda la legislación aplicable en el país de producción?	La explotación registrada o el grupo de explotaciones registradas debe contar con una copia de la legislación aplicable en el país de producción y debe cumplir con ella. Se debe llevar un registro de la modificación específica y/o del código de identificación único. Se debe obtener asesoramiento para el manejo y la gestión de los mismos.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**

CB 2.3.2	¿Se dispone de documentación en el caso de que el productor esté cultivando organismos genéticamente modificados?	Si se usaran variedades o productos genéticamente modificados, se deben llevar registros que documenten el cultivo, el uso o la producción de plantas transgénicas y/o productos derivados de modificación genética.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**
CB 2.3.3	¿Se ha informado a clientes directos del productor acerca del estado transgénico del producto?	Se debe disponer de evidencia documentada de la comunicación.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**
CB 2.3.4	¿Existe un plan para la manipulación del material transgénico (por ejemplo, cultivos y ensayos) con estrategias para minimizar los riesgos de contaminación (tales como la mezcla accidental con cultivos adyacentes no transgénicos), y para mantener la integridad del producto?	Se dispone de un plan documentado en el que se explica el modo de manipulación y almacenamiento de los materiales transgénicos (por ejemplo, cultivos y ensayos) para evitar riesgos de contaminación con el material convencional y para mantener la integridad del producto.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**
CB 2.3.5	¿Los cultivos transgénicos se almacenan separados de los otros cultivos con el fin de evitar la mezcla accidental?	Se debe realizar una evaluación visual del almacenamiento de cultivos transgénicos, para constatar su integridad e identificación.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**
CB 3	**HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN**						
CB 3.1	¿Guarda el productor registros de la densidad y fecha de siembra/plantación?	Se debe llevar registro de la densidad y fecha de siembra/ plantación y dicho registro debe estar disponible.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**

CB 3.2	¿Existe -cuando es posible- rotación de cultivos en el caso de cultivos anuales?	Se puede verificar la rotación a partir de la fecha de siembra y/o registros de aplicación de productos fitosanitarios.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°8 (pág 178)**
CB 4	**GESTIÓN DEL SUELO**						
	El suelo es la base de toda producción agrícola; la conservación y el mejoramiento de este recurso valioso es fundamental. La buena gestión del suelo asegura su fertilidad a largo plazo y contribuye a un mayor rendimiento y rentabilidad.						
CB 4.1	¿Se han elaborado mapas de suelo para la explotación?	Se debe identificar los tipos de suelo de cada explotación, basado en el perfil del suelo, en su análisis o en un mapa cartográfico local (regional) de tipo de suelo.	**Recom.**			**X**	**Declaración jurada N°8 Debido a que el fundo se adquirió ya instalado. (pág 178)**
CB 4.2	¿Se han utilizado técnicas para mejorar o mantener la estructura del suelo y evitar su compactación?	Las técnicas aplicadas deben ser las adecuadas para el uso del suelo. No debe haber evidencia visual de compactación del suelo.	**Menor**	**X**			**Si, Se recomienda pasar rastra ligera para evitar las compactaciones. Comprobación visual.**
CB 4.3	¿Se han adoptado técnicas de cultivo que reduzcan la posibilidad de erosión del suelo?	Existe evidencia de prácticas de conservación y de medidas reparadoras, (por ejemplo la cobertura del suelo o mulching, el laboreo perpendicular a la pendiente, los drenajes, la siembra de gramíneas o abonos verdes, los árboles y arbustos en los bordes del campo, etc.) para minimizar la erosión del suelo (por ejemplo agua, viento).	**Menor**	**X**			**Si, Se recomienda pasar la rastra perpendicular a la pendiente para evitar la erosión. Comprobación visual.**

CB 5	**FERTILIZACIÓN**						
	El proceso de la toma de decisiones considera las necesidades del cultivo; el aporte del suelo y los nutrientes procedentes del estiércol y de los restos del cultivo de la explotación. Debe realizarse una correcta aplicación para optimizar el aprovechamiento y un correcto almacenamiento con el fin de evitar la pérdida y contaminación.						
CB 5.1	**Demanda de nutrientes**						
CB 5.1.1	¿Se realiza la aplicación de todos los fertilizantes según las necesidades específicas del cultivo y las características del suelo?	El productor debe demostrar que ha considerado las necesidades nutricionales del cultivo y la fertilidad del suelo. Se debe disponer como evidencia de los registros de los análisis y/o de literatura específica del cultivo. Sin opción de N/A	**Menor**	**X**			**Si, primero realizamos análisis de suelos y en base a esos análisis se forma un" plan de abonamiento". (Anexo 5)**
CB 5.2	**Recomendaciones sobre cantidad y tipo de fertilizantes**						
CB 5.2.1	¿Las recomendaciones para la aplicación de fertilizantes (orgánicos o inorgánicos) las dan personas competentes y cualificadas?	Cuando los registros de las aplicaciones de fertilizantes muestren que la persona técnicamente responsable de elegir el fertilizante (orgánico o inorgánico) es un asesor externo, debe quedar demostrada su formación y competencia técnica por medio de cualificaciones oficiales de formación, cursos específicos, etc., excepto si la persona es contratada para ese fin por una organización competente (por ejemplo, servicios oficiales de consultoría). Cuando los registros de	**Menor**	**X**			**La persona competente y cualificada es el ing…… Jefe de campo**

		fertilización muestren que la persona técnicamente responsable de determinar la cantidad y el tipo de fertilizante (orgánico o inorgánico) es el productor, su experiencia deberá complementarse con conocimientos técnicos (por ejemplo, acceso a literatura técnica del producto, asistencia a cursos específicos del tema, etc.) y/o el uso de herramientas (software, métodos de detección en la explotación, etc.).					
CB 5.3	**Registros de aplicación**						
	5.3.1 a 5.3.6: ¿Los registros de todas las aplicaciones de fertilizantes, tanto orgánicos como inorgánicos, del suelo y foliares incluyen los siguientes criterios:						
CB 5.3.1	¿Referencia de la parcela, sector o invernadero?	Se registraron todas las aplicaciones de fertilizantes y en dicho registro se especifica la situación geográfica, y el nombre o la referencia de la parcela, sector o invernadero, donde se sitúa el cultivo registrado. También se debe llevar registro en cultivos hidropónicos o en caso de fertirrigación. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de fertilizantes "comprobación visual" (pág 179)**
CB 5.3.2	¿Fechas de aplicación?	En el registro de todas las aplicaciones de fertilizantes debe figurar la fecha exacta (día / mes / año) de cada aplicación. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de fertilizantes. Comprobación visual (pág 179)**

CB 5.3.3	¿Tipos de fertilizantes aplicados?	En el registro de todas las aplicaciones de fertilizantes debe figurar el nombre comercial del producto empleado en la aplicación, el tipo de fertilizante (Por ejemplo: N-P-K), y la concentración (Por ejemplo: 17-17-17). Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de fertilizantes "comprobación visual" (pág 179)**
CB 5.3.4	¿Cantidades aplicadas?	En el registro de todas las aplicaciones de fertilizantes debe figurar la cantidad de producto aplicado (en peso o en volumen de fertilizante). Se debe registrar la cantidad realmente aplicada y no la recomendada, ya que pueden ser diferentes. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de fertilizantes "comprobación visual" (pág 179)**
CB 5.3.5	¿Método de aplicación?	En el registro de todas las aplicaciones de fertilizantes debe figurar el método de aplicación (a través del riego, distribución mecánica, etc.) y la maquinaria de aplicación, si corresponde. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de fertilizantes "comprobación visual" (pág 179)**
CB 5.3.6	¿Información del operador?	En el registro de todas las aplicaciones de fertilizantes debe figurar el nombre del operario que realizó la aplicación de fertilizante. Si una sola persona realiza todas las aplicaciones, entonces es aceptable que se registre una sola vez la información del operario. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de fertilizantes "comprobación visual" (pág 179)**

CB 5.4	Almacenamiento de fertilizantes						
	5.4.1 a 5.4.7: ¿Se almacenan todos los fertilizantes:						
CB 5.4.1	¿Separados de los productos fitosanitarios?	El requisito mínimo es prevenir la contaminación cruzada física entre los fertilizantes (orgánicos e inorgánicos) y los fitosanitarios mediante una barrera física (muro, barreras de tela/plástico, etc.). Si los fertilizantes que se aplican conjuntamente con los productos fitosanitarios (micronutrientes o fertilizantes foliares) se guardan en un envase cerrado, pueden almacenarse con los fitosanitarios.	**Menor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 181)**
CB 5.4.2	¿En una zona cubierta?	Los fertilizantes inorgánicos (por ej. polvo, granulados o líquidos) deben almacenarse en una zona cubierta apropiada para protegerlos de las inclemencias atmosféricas (como el sol, las heladas y la lluvia). Se podría considerar aceptable una cubierta de plástico si se basa en una evaluación de riesgos (tipo de fertilizantes, condiciones atmosféricas, almacenamiento temporal). No se permite almacenar directamente sobre la tierra o en el piso. Se permite almacenar cal y yeso en el campo.	**Menor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 181)**

		Siempre y cuando se cumpla con los requisitos de almacenamiento detallados en las hojas de datos técnicos y seguridad, los fertilizantes líquidos a granel pueden almacenarse en contenedores en el exterior.					
CB 5.4.3	¿En una zona limpia?	Los fertilizantes inorgánicos (por ejemplo, polvos, granulados o líquidos) se almacenan en una zona sin residuos, que no facilite el anidamiento de roedores y donde puedan limpiarse los derrames y las fugas.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 181)**
CB 5.4.4	¿En una zona seca?	El almacén de fertilizantes inorgánicos (por ejemplo, polvos, granulados o líquidos) debe tener una buena ventilación y estar protegido del agua de lluvia y de fuertes condensaciones. No se permite almacenar directamente sobre la tierra. Siempre y cuando se cumplan con los requisitos de almacenamiento detallados en las hojas de datos técnicos y seguridad, los fertilizantes líquidos a granel pueden almacenarse en contenedores en el exterior.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 181)**

CB 5.4.5	¿De manera apropiada para reducir el riesgo de contaminación a los cauces de agua?	Todos los fertilizantes se almacenan de manera que representen el menor riesgo posible de contaminación a las fuentes de agua. En el caso de almacenes de fertilizantes líquidos debe haber una barrera impermeable para contener el 110% del volumen del envase más grande y se debe haber tenido en cuenta la proximidad a cauces de agua y los riesgos de inundación, etc.	**Menor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 181)**
CB 5.4.6	¿Separados de los productos cosechados?	Los fertilizantes no pueden almacenarse junto a los productos cosechados.	**Mayor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 181)**
CB 5.4.7	¿Se dispone de un inventario o registro actualizado de los fertilizantes?	Se dispone de un inventario de fertilizantes que indica el contenido del almacén (tipo y cantidad) y se actualiza al menos cada tres meses.	**Menor**	**X**			**Tenemos un inventario de fertilizantes. Comprobación visual. (pág 180)**
CB 5.5	**Fertilizante orgánico**						
CB 5.5.1	¿Se ha prohibido el uso en la explotación de lodos de depuradora?	No se utilizan lodos de depuradora en la explotación para la producción de cultivos registrados GLOBALG.A.P. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Declaración jurada N°9 (pág 198)**

CB 5.5.2	¿Se realiza, antes de la aplicación de un fertilizante orgánico, una evaluación de riesgos que considere su origen, características y uso previsto?	Se dispone de documentación que demuestre que al menos se consideraron los siguientes riesgos potenciales: el tipo de fertilizante orgánico, el contenido de semillas/ malas hierbas, el método de compostaje, el contenido de metales pesados, las fechas de aplicación y la aplicación del fertilizante orgánico (por ejemplo, en contacto directo con la parte comestible del cultivo, en el suelo entre las plantas, etc.). Esto también se aplica a los sustratos de las plantas de biogás. Véase Anexo CB 1 - Peligros Microbiológicos.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°9 (pág 198)**
CB 5.5.3	¿Se ha tenido en cuenta el aporte de nutrientes de las aplicaciones de fertilizantes orgánicos?	Se realiza un análisis o se emplean valores de una norma reconocida, que tiene en cuenta el contenido de nutrientes N-P-K en los fertilizantes orgánicos aplicados.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°9 (pág 198)**
CB 5.5.4	¿Se almacena el fertilizante orgánico de manera apropiada para reducir el riesgo de contaminación al medio ambiente?	Los fertilizantes orgánicos deben almacenarse en un área designada para tal fin. Se han tomado las medidas apropiadas para prevenir la contaminación de aguas superficiales (por ejemplo, cimientos y muros de hormigón o contenedores especiales a prueba de fugas, etc.), o deben almacenarse, al menos, a 25 mts de aguas superficiales.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°9 (pág 198)**

CB 5.6	**Contenido de nutrientes**						
CB 5.6.1	Los fertilizantes comprados ¿vienen acompañados de un documento que demuestre su contenido de nutrientes (N, P, K)?	Todos los fertilizantes aplicados en los últimos 12 meses sobre los cultivos producidos bajo GLOBALG.A.P., cuentan con documentación que detalla el contenido de N, P, K. (o valores estándar reconocidos).	**Menor**	**X**			**Fichas técnicas y hojas de seguridad. (pág 182)**
CB 5.6.2	Los fertilizantes inorgánicos comprados ¿vienen acompañados de un documento que demuestre su contenido químico, incluyendo metales pesados?	Todos los fertilizantes inorgánicos aplicados en los últimos 12 meses sobre los cultivos producidos bajo GLOBALG.A.P., cuentan con documentación que detalla su contenido químico, incluyendo metales pesados.	**Recom.**	**X**			**Fichas técnicas y hojas de seguridad. (pág 182)**
CB 6	**RIEGO/ FERTIRRIGACIÓN**						
	El agua es un recurso natural escaso y el riego debería realizarse de acuerdo a una adecuada planificación y/o con un equipamiento técnico que permita el uso eficiente del agua de riego. Para mayor información sobre el uso responsable del agua, consulte el Anexo CB 2.						
CB 6.1	**Cálculo de las necesidades de riego**						
CB 6.1.1	¿Se han empleado métodos sistemáticos de predicción para calcular las necesidades de agua de los cultivos?	Se dispone de cálculos de las necesidades de agua basados en datos registrados (por ejemplo, pluviómetros, cubetas de drenaje de sustratos, evaporímetros, tensiómetros) que determinan el % de humedad en el suelo y mapas de la estructura del suelo). Estos datos pueden estar referidos a una región.	**Recom.**	**X**			**Realizamos cálculos teóricos, los cuales son ejecutados en base a información de la guía proveída por instituciones del estado. (pág 199)**

CB 6.2	Sistema de Riego/ fertirrigación						
CB 6.2.1	¿El productor puede justificar el sistema de riego que emplea tomando en cuenta la conservación de los recursos hídricos?	El objetivo es evitar el desperdicio de agua. El sistema de riego empleado es eficiente. El productor utiliza el sistema de riego más eficiente técnicamente disponible y económicamente asumible. Asimismo, cumple con toda la legislación local en cuanto a las restricciones en el uso del agua.	**Mayor**	**X**			**Sistema de riego presurizado (goteo) Comprobación visual. (pág 202)**
CB 6.2.2	¿Hay un plan de gestión del agua de riego para optimizar su consumo y minimizar las pérdidas?	Debe haber un plan de acción documentado cuyo objetivo sea optimizar el uso del agua en la explotación. Puede ser un plan individual o regional, si la explotación participa en y/o está cubierta por dicho plan.	**Recom.**	**X**			**Contamos con un plan de gestión de agua de riego.** **(pág 199)**
CB 6.2.3	¿Se mantienen registros del consumo del agua de riego/ fertirrigación?	Se conservan registros que indican la fecha y el volumen por sector de riego. Si el productor trabaja con programas de riego, debe registrarse la duración calculada del riego y la cantidad de agua realmente gastada.	**Recom.**	**X**			**“comprobación visual” (pág 203)**

CB 6.3	Calidad del agua de riego						
CB 6.3.1	¿Se ha prohibido el uso de aguas residuales sin tratar para el riego/ fertirrigación?	No se utilizan aguas residuales sin tratar para el riego y la fertirrigación. En caso de utilizar aguas residuales tratadas o aguas recicladas, la calidad del agua debe cumplir con las Guías publicadas por la OMS, para el Uso Seguro de Aguas Residuales y Excremento en la Agricultura y Acuicultura 1989 ("Guidelines for the Safe Use of Wastewater and Excreta in Agriculture and Aquaculture 1989). Asimismo, en caso de duda, si el agua proviene de una fuente posiblemente contaminada (por ejemplo, por la existencia de una población aguas arriba, etc.), el productor deberá demostrar por medio de análisis que el agua cumple con las Guías de la OMS o con la legislación local de agua de riego. Ver la Tabla 3 del Anexo AF 1 - Evaluaciones de Riesgo. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Declaración jurada N° 10 (pág 204)**

CB 6.3.2	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos anual de la contaminación en el agua de riego/ fertirrigación?	Debe haber una evaluación de riesgos que considere la contaminación potencial microbiológica, química y física de todas las fuentes de agua de riego/ fertirrigación. Como mínimo, la evaluación de riesgos deberá cubrir: • la identificación de las fuentes de agua, • el o los métodos de riego, • las fechas del riego (durante la etapa de crecimiento del cultivo), • el contacto del agua de riego con el cultivo, El tipo de cultivo: • Los cultivos que pueden ingerirse crudos y que no tienen una cáscara protectora que se quita antes de la ingesta • Los cultivos que pueden ingerirse crudos y que no tienen una cáscara protectora que se quita antes de la ingestión o que tienen algún riesgo o historial de contaminación por patógenos • Los cultivos que pueden ingerirse crudos y que tienen una cáscara protectora que se remueve antes de la ingestión o que crecen por encima del suelo o que no tienen un historial significativo de contaminación por patógenos • Los cultivos que siempre se cocinanVéase Anexo CB 1 - Peligros Microbiológicos.	**Menor**	**X**			**Tenemos evaluación de riesgos de la contaminación del riego. (pág 205)**

CB 6.3.3	¿Se realizan los análisis del agua de riego con una frecuencia acorde a la evaluación de riesgos (CB 6.3.2.)?	La frecuencia de los análisis de agua se basa en los resultados de la evaluación de riesgos, que a su vez considera las características del cultivo. Las muestras se toman en el punto de salida del sistema de riego o en el punto de muestreo más cercano que resulte práctico.	**Menor**	**X**			**Análisis de agua de riego. Se recomienda hacer el análisis en los laboratorio - Andes control S.A. Por cumplir con la norma ISO 17025.**
CB 6.3.4	¿El análisis del laboratorio tiene en cuenta los contaminantes microbiológicos de acuerdo al análisis de riesgos del punto CB 6.3.2?	Si hubiese riesgo de contaminación microbiológica de acuerdo con la evaluación de riesgos, el análisis de laboratorio proporciona un registro de los contaminantes microbiológicos relevantes.	**Menor**	**X**			**Análisis de agua bacteriológico. Se recomienda hacer el análisis en el laboratorio - Andes control S.A. Por cumplir con la norma ISO 17025.**
CB 6.3.5	¿Se han realizado los análisis en un laboratorio adecuado?	Se debe disponer de resultados procedentes de laboratorios apropiados, capaces de realizar análisis microbiológicos según la norma ISO 17025, o una norma equivalente.	**Recom.**	**X**			**Laboratorio de pesticidas. Se recomienda hacer el análisis en los laboratorio - Andes control S.A. Por cumplir con la norma ISO 17025.**
CB 6.3.6	En caso de resultados adversos en el análisis de agua ¿se han tomado medidas antes de la siguiente cosecha, si el análisis de riesgos así lo requiere?	Se dispone de registros de las acciones correctoras y/o de las decisiones tomadas.	**Menor**			**X**	**Resultados favorables de los análisis del agua de riego "comprobación documentada"**

CB 6.4	**Procedencia del agua de riego/ fertirrigación**						
CB 6.4.1	¿Se extrae el agua de riego de fuentes sostenibles, con el fin de proteger el medio ambiente?	Se entiende por fuentes sostenibles aquellas que suministran suficiente agua en condiciones normales (promedio).	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. Pozo tubular. (Anexo 6)**
CB 6.4.2	Si fue necesario ¿se consultó a las autoridades competentes sobre la extracción de agua?	Cuando sea necesario realizar la consulta, se debe disponer de comunicación escrita sobre el tema (por ej. carta, licencia, etc.).	**Menor**	**X**			**Autorización para hacer uso de agua subterránea emitido por INRENA.**
CB 7	**MANEJO INTERADO DE PLAGAS**						
	El Manejo Integrado de Plagas (IPM, por su siglas en inglés) implica una cuidadosa consideración de todas las técnicas disponibles de control de plagas y una integración posterior de medidas adecuadas para evitar la proliferación de plagas y mantener la utilización de productos fitosanitarios y otros tipos de intervención en niveles justificables económicamente y reducir o minimizar los riesgos para la salud humana y para el medio ambiente. Se ha elaborado una Guía de aplicación del Manejo Integrado de Plagas (Anexo CB 3) para ofrecer alternativas para las aplicaciones de técnicas de IPM en la producción comercial de cultivos agrícolas y hortícolas. Dado que la forma en que las plagas se desarrollan varía naturalmente según los diferentes cultivos y áreas, cualquier sistema de IPM debe implementarse de acuerdo al contexto físico local (clima, topografía, etc.), biológico (complejo de plagas; complejo de enemigos naturales, etc.) y a las condiciones económicas.						

CB 7.1	¿Se ha obtenido ayuda - a través de formación o de asesoramiento- para la implementación de sistemas de Manejo Integrado de Plagas?	En los casos en que un asesor externo brinde asistencia, debe demostrarse su competencia técnica y formación mediante títulos oficiales, comprobantes de asistencia a cursos de formación específicos, etc., salvo que haya sido empleado para tal propósito por una organización competente (por ejemplo, servicios oficiales de asesoramiento). Cuando la persona técnicamente responsable es el productor, su experiencia deberá complementarse con conocimientos técnicos (por ejemplo, acceso a literatura técnica de IPM, asistencia a cursos específicos del tema, etc.) y/o el uso de herramientas (software, métodos de detección en la explotación, etc.).	**Menor**	**X**			**A través de la formación del ing……. Adjuntar CV**
	CB 7.2. a 7.4: ¿Puede el productor presentar pruebas de que realiza al menos una actividad de las incluidas dentro de:						
CB 7.2	¿"Prevención"?	El productor puede presentar pruebas de que realiza al menos una actividad que suponga la adopción de prácticas de producción que puedan reducir la incidencia e intensidad de los ataques de plagas, reduciendo por lo tanto la necesidad de intervención.	**Mayor**	**X**			**Cartilla de evaluación para cada plaga, enfermedad o mala hierba. (pág 210)**

CB 7.3	¿"Observación y Control"?	El productor puede presentar pruebas a) de que realiza al menos una actividad, por la que puede identificar cuándo y en qué medida hay presencia de plagas y de enemigos naturales de las plagas; y b) utiliza esta información para determinar las técnicas de gestión de plagas.	**Mayor**	**X**			**Cartilla de evaluacion para cada plaga, enfermedad o mala hierba. (pág 210)**
CB 7.4	¿"Intervención"?	El productor puede probar que en situaciones en las que el ataque de plagas afecte negativamente al valor económico del cultivo, se lleva a cabo una intervención con métodos específicos de control de plagas. En lo posible, se deberán considerar métodos de intervención no químicos.	**Mayor**	**X**			**Cartilla de umbrales para cada plaga, enfermedad o mala hierba. (pág 210)**
CB 7.5	¿Se han seguido las recomendaciones anti-resistencia contenidas en la etiqueta y/o otras recomendaciones, para asegurar la efectividad de los productos fitosanitarios disponibles?	Cuando el nivel de plaga, enfermedad o mala hierba requiera varias aplicaciones sobre los cultivos, debe haber evidencia de que se siguen las recomendaciones (cuando las haya disponibles para evitar generar resistencias).	**Menor**	**X**			**Si, se han rotado los productos, comprobación visual, registro de aplicaciones. (pág 237)**
CB 8	**PRODUCTOS FITOSANITARIOS**						
	Cuando un ataque de plagas afecte negativamente al valor económico de un cultivo, puede ser necesario intervenir con métodos específicos de control de plagas, incluyendo productos fitosanitarios (PPP). El uso, la manipulación y el almacenamiento correcto de dichos productos es fundamental.						

CB 8.1	Elección de productos fitosanitarios						
CB 8.1.1	¿Se mantiene una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios autorizados en el país de producción para su uso sobre los cultivos que se están cultivando actualmente?	Se dispone de una lista de los nombres comerciales de los productos fitosanitarios (incluyendo su composición de sustancias activas u organismos beneficiosos) autorizados para los cultivos que se están cultivando o se hayan cultivado en la explotación bajo GLOBALG.A.P. durante los últimos 12 meses.	**Menor**	**X**			**Lista elaborada por la empresa de todos los productos fitosanitarios utilizados. (pág 211)**
CB 8.1.2	¿Se emplean sólo productos fitosanitarios actualmente autorizados en el país de uso para el cultivo a tratar (es decir, donde exista dicho sistema de registro oficial)?	Todos los productos fitosanitarios aplicados están oficialmente autorizados o permitidos por el ente gubernamental correspondiente, en el país de aplicación. En caso de no existir un registro oficial, se debe consultar la guía GLOBALG.A.P. (Anexo CB 4) y el Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y el Uso de Pesticidas (FAO). También se puede consultar el Anexo CB 4 en caso de que el productor participe en pruebas en campo legales para obtener de la autoridad competente la aprobación final del producto fitosanitario. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Basada en la Lista de productos pesticidas por el SENASA. Ente gubernamental competente. (pág 212)**

CB 8.1.3	¿Se han empleado productos fitosanitarios apropiados para el objetivo, de acuerdo con lo recomendado en la etiqueta del producto?	Todos los productos fitosanitarios aplicados sobre el cultivo deben ser los adecuados y su empleo para la plaga, enfermedad, mala hierba o motivo de la aplicación debe poder justificarse (de acuerdo a las recomendaciones en la etiqueta o publicaciones del organismo de registro oficial). Si el productor emplea productos "fuera de lo indicado en la etiqueta" debe haber evidencia de la aprobación oficial de ese uso en ese cultivo y en ese país. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Etiquetas, hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos fitosanitarios utilizados. (pág 213)**
CB 8.1.4	¿Se conservan las facturas de los productos fitosanitarios registrados?	Las facturas de los productos fitosanitarios registrados utilizados deben conservarse y estar disponibles en el momento de la inspección externa. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Se encuentran adjuntados. Se muestran a la hora de la inspección externa.**

C.B. 8.2	Consejos sobre las cantidades y los tipos de productos fitosanitarios						
CB 8.2.1	¿Los productos fitosanitarios los elijen personas competentes?	Cuando los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestren que la persona responsable de elegir los productos fitosanitarios es un asesor cualificado, éste puede demostrar su competencia técnica mediante un título oficial o bien mediante un certificado de asistencia a un curso específico para tal objeto, etc. Se permiten faxes y mensajes de correo electrónico de asesores, gobiernos, etc. Cuando los registros de las aplicaciones fitosanitarias muestren que la persona responsable de elegir los productos fitosanitarios es el productor, su experiencia debe completarse demostrando su competencia técnica con documentación técnica, por ejemplo: manuales técnicos del producto, certificado de asistencia a un curso específico sobre el tema, etc.	**Mayor**	**X**			**Las persona competente es el ing……cv**
CB 8.3	**Registros de aplicación**						
	8.3.1 a 8.3.10: ¿Se conservan registros de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios e incluyen dichos registros los siguientes criterios:						

CB 8.3.1	¿Nombre del cultivo y/o variedad?	Todos los registros de las aplicaciones fitosanitarias incluyen el nombre y/o la variedad del cultivo tratado. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.3.2	¿Localización de la aplicación?	Todos los registros de las aplicaciones fitosanitarias incluyen el área geográfica, el nombre o la referencia de la explotación así como la parcela, el sector o el invernadero donde se encuentra el cultivo tratado. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.3.3	¿Fecha de la aplicación?	Todos los registros de las aplicaciones fitosanitarias incluyen la fecha exacta (día / mes / año) de la aplicación. Se debe registrar la fecha real de la aplicación (fecha final, si se aplicó más de un día). Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.3.4	¿Nombre comercial del producto y sustancia activa?	Todos los registros de aplicaciones fitosanitarias deben incluir el nombre comercial completo (incluyendo la formulación) y la sustancia activa o el organismo beneficioso, con su denominación científica. Se debe registrar la sustancia activa o se debe poder vincular el nombre comercial con la sustancia activa. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**

CB 8.3.5	¿El operario?	Se identifica el operario encargado de las aplicaciones fitosanitarias en el registro. Si una sola persona realiza todas las aplicaciones, entonces es aceptable que se registre una sola vez la información del operario. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.3.6	¿La justificación de la aplicación?	El registro de todas las aplicaciones fitosanitarias incluye el nombre de la(s) plaga(s), enfermedad(es) y/o mala(s) hierba(s) tratadas. Si se mencionan nombres comunes, entonces deben corresponder a los nombres indicados en la etiqueta. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.3.7	¿La autorización técnica para realizar la aplicación?	El técnico responsable de tomar la decisión de utilizar el o los productos fitosanitarios y de las dosis se identifica en el registro. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.3.8	¿La cantidad de producto aplicado?	El registro de todas las aplicaciones fitosanitarias incluye la cantidad de producto a aplicar en unidades de peso o volumen, o la cantidad total de agua empleada (u otro medio), y la dosis en g/l o en cualquier otro tipo de medida reconocida internacionalmente para los productos fitosanitarios. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**

CB 8.3.9	¿La maquinaria empleada para la aplicación?	El registro de todas las aplicaciones fitosanitarias detalla el tipo de maquinaria empleada (por ej. mochila, alto volumen, bajo volumen ó U.L.V, sistema de riego, pulverización, nebulización, aéreo u otro método) durante cada aplicación de productos fitosanitarios (si hubiera varias unidades, deben identificarse individualmente). Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.3.10	¿Los plazos de seguridad pre-cosecha?	Se registraron los plazos de seguridad pre-cosecha de todas las aplicaciones de productos fitosanitarios, en los casos en que la etiqueta del producto especifica un plazo de seguridad o el estipulado por las fuentes oficiales cuando la etiqueta no indique ningún plazo. Sin opción de N/A, excepto en la certificación de Flores y Ornamentales.	**Mayor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas "Comprobación visual". (pág 237)**
CB 8.4	**Plazos de seguridad pre-cosecha (No aplicable para Flores y Ornamentales)**						
CB 8.4.1	¿Se han respetado los plazos de seguridad pre-cosecha autorizados?	El productor puede demostrar que se han respetado todos los plazos de seguridad pre-cosecha de los productos aplicados en los cultivos mediante registros claros tales como los registros de aplicación de fitosanitarios y de las fechas de cosecha de	**Mayor**	**X**			**Registro de aplicación de pesticidas (fechas de aplicaciones) Y señalización de advertencia de tiempos de aplicación. (pág 237)**

		producto. En particular, en los cultivos de cosecha continua debe haber sistemas implantados en la parcela o sector o invernadero para asegurar su correcto cumplimiento, (por ejemplo: señales de advertencia, tiempo de aplicación, etc.) para asegurar el cumplimiento con todos los plazos pre-cosecha. Véase punto 8.6.2. Sin opción de N/A, excepto en la producción de Flores y Ornamentales.					
CB 8.5	**Gestión de los excedentes de mezclas de productos fitosanitarios**						
CB 8.5.1	¿Se gestiona el caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavado de los tanques, de manera que no se comprometa la inocuidad alimentaria y el medio ambiente?	La aplicación del caldo sobrante y de los residuos de lavados de los tanques al cultivo es prioritaria bajo la condición de que no se exceda la dosis total especificada en la etiqueta. El caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de los tanques se gestionan de manera que no se comprometa ni la inocuidad alimentaria ni el medio ambiente. Se lleva registro de esto. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 238)**

CB 8.6	Análisis de residuos de productos fitosanitarios (N/A, en el caso de producción de Flores y Ornamentales)						
CB 8.6.1	¿Puede el productor demostrar que dispone de información acerca de los Niveles Máximos de Residuos (MRLs, por sus siglas en inglés) en el o los Países de Destino (mercado en el que pretende comercializar su producto)?	El productor o su cliente debe disponer de una lista de los MRLs vigentes permitidos para todos los mercados donde pretende comercializar el producto (nacionales y/o internacionales). Los MRLs se identificarán demostrando la comunicación con clientes que confirme el o los mercados de destino, o a través de la selección de el o los países específicos (o grupos de países) donde se pretende comercializar el producto, y presentando evidencias de cumplimiento con un sistema de control de residuos que cumpla con los MRLs vigentes y permitidos en dicho(s) país(es). En el caso de que un grupo de países sea el mercado de destino para la comercialización, el sistema de control de residuos deberá cumplir con el MRL vigente más estricto del grupo. Véase Anexo CB 5 - Análisis de Residuos.	**Mayor**	**X**			**Lista actualizada de los MRLs de la unión europea. (pág 239)**

CB 8.6.2	¿Se han tomado medidas para cumplir con los MRLs del mercado en el que el productor pretende comercializar el producto?	Cuando los MRLs del mercado en el que se pretende comercializar el producto sean más restrictivos que los del país de producción, el productor o su cliente pueden demostrar que dichos MRLs se tuvieron en cuenta durante el ciclo de producción (por ejemplo, modificaciones donde fuera necesario, del régimen de aplicación de fitosanitarios y/o análisis de residuos en el producto).	**Mayor**	**X**			**Hemos tomado los resultados de los análisis de residuos, antes de comenzar las exportaciones, dichos resultados han sido enviados a nuestros clientes. (pág 240)**
CB 8.6.3	¿Completó el productor una evaluación de riesgos para determinar si los productos cumplen con los MRLs del país de destino?	La evaluación de riesgos evalúa la utilización de productos fitosanitarios y el riesgo potencial de exceder los MRLs. La evaluación de riesgos se basará en los criterios incluidos en el Anexo CB 6 - Guía para los casos de superación de MRLs	**Mayor**	**X**			**Evaluación de riesgos para determinar si los productos cumplen con los MRLs. (pág 240)**
CB 8.6.4	En base a la evaluación de riesgos, ¿existe evidencia de la realización de análisis de residuos?	En base a los resultados de la evaluación de riesgos, se debe disponer de evidencias documentadas o registros de los resultados de los análisis de residuos de productos fitosanitarios en productos de cultivos registrados GLOBALG.A.P., o de la participación en un sistema de control de residuos de terceras	**Mayor**	**X**			**Tenemos resultados de los análisis de residuos, cromatografia liquida y gaseosa. Se recomienda adjuntar los resultados de los análisis.**

		partes, el cual es trazable hasta la explotación. Cuando la evaluación de riesgos requiera análisis de residuos, deben cumplirse los criterios relativos a los procedimientos de muestreo, los laboratorios acreditados, etc.Las evaluaciones de riesgos normalmente concluyen que es necesario llevar a cabo análisis de residuos e identifican el número de análisis, cuándo y dónde tomar las muestras y el tipo de análisis a realizar de acuerdo con el Anexo CB 6 Evaluación de Riesgos de los MRLs.En el caso de que la conclusión de la evaluación de riesgos sea que no es necesario un análisis de residuos, deberá incluir lo siguiente:- Un historial de 4 años o más de análisis en los que no se hayan detectado incidentes (por ejemplo, superación de MRL, uso de fitosanitarios no autorizados, etc.), y- La no utilización o una utilización mínima de fitosanitarios, y- La no utilización de fitosanitarios cerca de la cosecha (el plazo desde la aplicación hasta la cosecha es mucho mayor que el intervalo pre-					

		cosecha del fitosanitario), y- Una evaluación de riesgos validada por una tercera parte independiente (por ejemplo, el inspector del OC, un experto, etc.) o por el cliente.					
	De 8.6.5 a 8.6.7: Si se realizó el análisis de residuos, ¿se cumplió con lo siguiente?:						
CB 8.6.5	¿Se siguieron los procedimientos de muestreo correctos?	Existe evidencia documentada que demuestra el cumplimiento de los procedimientos de muestreo aplicables. Véase Anexo CB 5 - Análisis de Residuos.	**Menor**	**X**			**Tenemos instructivo dado por el laboratorio para el control para la selección de la muestra. (pág 240)**
CB 8.6.6	El laboratorio que lleva a cabo el análisis de residuos ¿cuenta con la acreditación de la autoridad nacional competente en ISO 17025 o una norma equivalente?	Existe evidencia documentada (en el encabezado de las cartas, en la copias de acreditaciones, etc.), de que los laboratorios empleados para el análisis de los residuos de fitosanitarios tienen acreditación - o se encuentran en proceso de acreditación en el ámbito aplicable- por una autoridad nacional competente en ISO 17025 o una norma equivalente. En todos los casos, los laboratorios deben demostrar evidencia de participación en una prueba de aptitud (por ejemplo, FAPAS debe estar disponible). Véase Anexo CB 5 - Análisis de Residuos.	**Menor**	**X**			**El laboratorio se llama "Andes Control" con acreditación 17025, tanto el laboratorio como el sistema de muestreo.**

CB 8.6.7	¿Se ha establecido un plan de acción en caso de sobrepasar el MRL?	Existe un procedimiento claro y documentado de las medidas y pasos correctivos (éstas incluirán la comunicación a clientes, seguimiento del producto, etc.) a tomar si el análisis de residuos de fitosanitarios indicara que se ha excedido el MRL (en el país de producción o en los países donde se pretende comercializar el producto). Véase Anexo CB 5 - Análisis de Residuos.	**Mayor**	**X**			**El procedimiento esta incluido dentro de la evaluación de riesgo para determinar, si los productos cumplen con los MRLs. (pág 240)**
CB 8.7	**Almacenamiento de productos fitosanitarios**						
	El almacén de los productos fitosanitarios debe cumplir con las reglas básicas para un almacenamiento y un uso seguro.						
CB 8.7.1	¿Se almacenan los productos fitosanitarios según la legislación vigente?	El almacén de productos fitosanitarios cumple con toda la legislación nacional, regional y local vigente que corresponda.	**Mayor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 242)**
	8.7.2 a 8.7.8: ¿Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar:						
CB 8.7.2	¿De estructura sólida?	El almacén de productos fitosanitarios está construido de manera estructuralmente firme y sólida. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 242)**
CB 8.7.3	¿Seguro?	El almacén de productos fitosanitarios está habilitado de modo que pueda cerrarse con llave. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 242)**

CB 8.7.4	¿Adecuado a las condiciones de temperatura?	Se almacenan los productos fitosanitarios de acuerdo a los requerimientos expresados en la etiqueta. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.5	¿Resistente al fuego?	El almacén de productos fitosanitarios está construido con materiales resistentes al fuego (siendo el requisito mínimo RF 30: resistencia al fuego de 30 minutos). Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.6	¿Bien ventilado (en caso de un almacén en el que se pueda entrar)?	El almacén de productos fitosanitarios dispone de suficiente y constante ventilación de aire fresco para evitar la acumulación de vapores dañinos. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.7	¿Bien iluminado?	El almacén de productos fitosanitarios está localizado en una zona suficientemente iluminada, con luz natural o artificial para que las etiquetas de los productos puedan leerse fácilmente en las estanterías. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.8	¿Separado de otros enseres?	El requisito mínimo es que haya una barrera física (muro, separación tipo carpa, etc.) entre los productos fitosanitarios y otros enseres, para prevenir la contaminación cruzada. Sin opción de N/A	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**

CB 8.7.9	¿Están todas las estanterías del almacén hechas de material no absorbente?	El almacén de productos fitosanitarios está equipado con estanterías de materiales no absorbentes en caso de derrame (por ejemplo: de metal, de plástico rígido, o cubiertas con un forro impermeable, etc.).	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.10	¿Está el almacén de productos fitosanitarios acondicionado para retener vertidos?	El almacén de productos fitosanitarios dispone de tanques de retención o muros de retención con una capacidad del 110% del volumen del envase con líquido más grande, para asegurarse de que no haya ningún escape, filtración o contaminación al exterior del almacén. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.11	¿Hay instalaciones para medir y mezclar los productos fitosanitarios?	El almacén de productos fitosanitarios o el área de mezclas/llenado de fitosanitarios, si fuera otra diferente, disponen de equipos de medición cuya graduación (contenedores medidores) o calibración (basculas) ha sido verificada anualmente por el productor, para asegurar la precisión de las mezclas. Los mismos están equipados (por ejemplo: cubetas, agua corriente, etc.) para un manejo seguro y eficiente de todos los productos fitosanitarios que pueden aplicarse. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**

CB 8.7.12	¿Hay medios adecuados para tratar el vertido de un producto?	El almacén de productos de fitosanitarios y todas las zonas designadas para mezcla/llenado, si las hubiera, disponen de un contenedor con material inerte absorbente (por ejemplo, arena), cepillo, recogedor y bolsas de plástico, en un sitio concreto y señalizado, para utilizarse en caso de derrames accidentales de los productos fitosanitarios. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.13	¿Sólo los trabajadores con formación en el manejo de productos fitosanitarios tienen las llaves y acceso al almacén?	El almacén de productos fitosanitarios se mantiene cerrado con llave, y su acceso se permite únicamente en compañía del personal que pueda demostrar formación formal en el uso y el manejo de fitosanitarios. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**
CB 8.7.14	¿Se almacenan todos los fitosanitarios en sus envases originales?	Todos los productos fitosanitarios almacenados están en sus envases originales. Solamente cuando el envase original se haya roto, podrá guardarse el producto en un envase nuevo, y éste deberá tener toda la información de la etiqueta original. Consulte el punto CB 8.9.1. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**“Comprobación visual” (pág 242)**

CB 8.7.15	Los productos fitosanitarios aprobados para su uso en los cultivos registrados para la certificación GLOBALG.A.P., ¿se colocan separados de los productos fitosanitarios usados para otros fines dentro del almacén?	Los productos fitosanitarios que se usan para fines diferentes a la aplicación en cultivos registrados y/o certificados (por ejemplo, en los jardines, etc.) están claramente identificados y se colocan separados en el almacén de fitosanitarios.	**Menor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 242)**
CB 8.7.16	¿Los líquidos no se almacenan en estantes por encima de los polvos?	Todos los productos fitosanitarios formulados como líquidos se colocan en estantes que nunca están por encima de aquellos productos formulados en polvo o gránulos. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**"Comprobación visual" (pág 242)**
CB 8.7.17	¿Se dispone de un inventario actualizado de los productos fitosanitarios o de un registro de su utilización?	Se dispone de un inventario que indica el contenido del almacén (tipo y cantidad) y se actualiza al menos cada tres meses.	**Menor**	**X**			**"Comprobación documentada y visual" (pág 243)**
CB 8.8	**Manipulación de productos fitosanitarios (N/A si no se manipulan productos fitosanitarios)**						
CB 8.8.1	¿Todos los trabajadores que están en contacto con los productos fitosanitarios, reciben revisiones médicas anuales y voluntarias?	Todos los trabajadores que están en contacto con productos fitosanitarios reciben en forma voluntaria revisiones médicas una vez al año. Estas revisiones deben cumplir con los códigos de prácticas locales, nacionales o regionales. Los resultados de estas revisiones deben manejarse respetando el derecho legal a la intimidad del trabajador.	**Recom.**	**X**			**Revisiones médicas. Adjuntar certificado médico de los trabajadores.**

CB 8.8.2	¿Existen procedimientos en la explotación que tratan el tema de los plazos de re-entrada?	Existen procedimientos claros y documentados que regulan todos los plazos de re-entrada después de la aplicación de productos fitosanitarios en el cultivo de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Si la etiqueta no incluye esta información, no hay requisitos específicos, pero la aplicación debe secarse en las plantas antes de que los trabajadores puedan volver a entrar en el área tratada.	**Mayor**	**X**			**Existen procedimientos (pág 245)**
CB 8.8.3	¿El procedimiento para casos de accidentes se encuentra a una distancia de menos de 10 metros del almacén de productos fitosanitarios u otras sustancias químicas?	El procedimiento en caso de accidentes -con toda la información detallada del AF 3.4.1- y las medidas básicas de primeros auxilios deben estar visualmente expuestos y en un lugar de fácil acceso para todas las personas, dentro de un radio de 10 metros de las instalaciones de almacenamiento de los productos fitosanitarios / almacén de productos químicos y de todas las áreas designadas de mezcla. Sin opción de N/A	**Menor**	**X**			**“comprobación visual” (pág 133)**

CB 8.8.4	¿Existen equipos y utensilios de emergencia para el tratamiento de una contaminación accidental de los operarios?	Todas los almacenes de productos fitosanitarios / químicos y las zonas de mezcla/llenado de la explotación disponen de medios para aclararse los ojos, con una fuente de agua limpia a no más de 10 metros de distancia, equipo completo de primeros auxilios, un procedimiento claro en caso de accidentes con los números de teléfono de emergencia o medidas de primeros auxilios, todo ello señalizado de forma clara y permanente. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“comprobación visual” (pág 133)**
CB 8.8.5	¿Al mezclar los productos fitosanitarios se siguen los procedimientos correctos de manejo y llenado indicados en las instrucciones de la etiqueta?	Las instalaciones, incluyendo los utensilios de medición, deben ser adecuadas para la preparación de mezclas de productos fitosanitarios, con el fin de asegurar el cumplimiento de las indicaciones de la etiqueta respecto a los procedimientos de manipulación y de mezcla del producto. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“comprobación visual” (pág 242)**

CB 8.9	Envases vacíos de productos fitosanitarios						
CB 8.9.1	¿Se evita reutilizar envases vacíos de productos fitosanitarios, excepto para contener y transportar el mismo producto?	Hay evidencia de que los envases vacíos de productos fitosanitarios no se han utilizado ni se están utilizando para ningún otro fin que el de contener y transportar el mismo producto, de acuerdo a lo establecido en la etiqueta original. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“comprobación visual” (pág 248)**
CB 8.9.2	¿Se gestionan los envases vacíos de productos fitosanitarios de manera que se evite su exposición a las personas?	Disponiendo de un lugar de almacenamiento seguro, un sistema de manejo seguro antes de su eliminación y un sistema de eliminación que evite la exposición a las personas, el sistema utilizado para eliminar los envases vacíos de productos fitosanitarios asegura que las personas no puedan entrar en contacto físico con los envases vacíos. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“comprobación visual” (pág 248)**
CB 8.9.3	¿Se gestiona la eliminación de los envases vacíos de productos fitosanitarios de manera que se evite la contaminación del medio ambiente?	Disponiendo de un lugar de almacenamiento seguro y un sistema de manejo previo a su eliminación por un método respetuoso con el medio ambiente, el sistema utilizado para eliminar los envases vacíos de productos fitosanitarios minimiza el riesgo de contaminación del medio ambiente, los cauces de agua, la flora y fauna. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**“comprobación visual” (pág 248)**

CB 8.9.4	Cuando están disponibles ¿se utilizan sistemas oficiales de cosecha y gestión de envases vacíos?	En caso de existir sistemas oficiales de cosecha y eliminación, el productor cuenta con registros documentados de su participación en estos sistemas.	**Menor**			**X**	**No existen sistemas oficiales de recolección y gestación de envases,**
CB 8.9.5	En caso de existir un sistema de cosecha ¿los envases vacíos de productos fitosanitarios se almacenan, etiquetan y manejan adecuadamente según las normas de dicho sistema?	Los envases de los productos fitosanitarios no se reutilizan una vez vacíos. Se almacenan, etiquetan y manipulan apropiadamente de acuerdo a los requisitos oficiales del plan de cosecha y eliminación, cuando éste existe.	**Menor**	**X**			**"comprobación visual" (pág 149)**
CB 8.9.6	¿Se enjuagan los envases vacíos de los productos fitosanitarios con un sistema de presión del equipo de aplicación o al menos se enjuagan tres veces con agua?	En la maquinaria de aplicación de productos fitosanitarios hay instalado un equipo de presión para el enjuague de envases vacíos de fitosanitarios o, en su defecto, existen instrucciones por escrito para enjuagar cada recipiente 3 veces antes de su eliminación. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Triple lavado, claramente establecido e implementado. Comprobación visual. (pág 246)**
CB 8.9.7	¿Se devuelve el agua de enjuagado de los envases de fitosanitarios al tanque de aplicación?	Por vía de un equipo de manejo de los envases o mediante un procedimiento escrito para los operarios del equipo de aplicación, el agua del enjuagado de los envases vacíos de fitosanitarios se devuelve siempre al tanque de aplicación mientras se mezcla.	**Menor**	**X**			**"comprobación visual" (pág 246)**

CB 8.9.8	¿Se mantienen todos los recipientes vacíos en forma segura hasta que sea posible la eliminación?	Hay un lugar de almacenamiento seguro, previamente designado, para el almacenamiento de todos los envases vacíos hasta su eliminación. Este lugar está aislado del cultivo y de los materiales de embalaje (es decir, está señalizado de forma permanente y se restringe físicamente el acceso de personas y animales).	**Menor**	**X**			**"comprobación visual" (pág 149)**
CB 8.9.9	¿Se cumple con toda la legislación vigente sobre gestión y eliminación de envases vacíos?	Se cumplen todas las normas y reglamentos relevantes nacionales, regionales y locales referidos a la eliminación de envases vacíos de productos fitosanitarios, en caso de existir.	**Mayor**	**X**			**Procedimiento de envases vacíos. Comprobación visual. (pág 248)**
CB 8.10	**Productos fitosanitarios caducados**						
CB 8.10.1	¿Los productos fitosanitarios caducados se conservan en lugar seguro y se identifican y eliminan a través de los canales autorizados o aprobados?	Hay registros documentados que indican que los productos fitosanitarios caducados se eliminaron por un canal oficial autorizado. Cuando esto no sea posible, se deberá conservar de forma segura e identificar claramente el producto fitosanitario caducado.	**Menor**			**X**	**No tenemos productos caducados, puesto que compramos lo justo. Comprobación visual.**

CB 8.11	**Aplicación de sustancias que no son fertilizantes ni productos fitosanitarios**						
CB 8.11.1	¿Se dispone de registros en el caso de utilizar sustancias en los cultivos y/o en el suelo que no estén incluidas en la sección de Fertilizantes y Productos Fitosanitarios?	Se debe disponer de registros si se utilizan preparaciones caseras, fortalecedores de plantas, los acondicionadores de suelos o cualquier otra sustancia similar que se esté usando en los cultivos certificados. Estos registros deben incluir el nombre de la sustancia (por ejemplo, la planta de la que es derivada), el nombre comercial (si se compró), el campo, la fecha y la cantidad. Si en el país de producción existe un plan de registro de esta(s) sustancia(s) debe estar aprobado.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada N°11 (pág 250)**
CB 9	**EQUIPOS**						
CB 9.1	¿Se verifica periódicamente todo el equipamiento sensible en cuanto a la inocuidad alimentaria y el medio ambiente (tal como el aplicador de fertilizante, el pulverizador de productos fitosanitarios, los sistemas de riego, las balanzas y los controladores de temperatura)? Cuando corresponde, ¿se calibra al menos una vez al año?	El equipo se mantiene en buen estado de reparación, con los registros actualizados de los mantenimientos realizados, todas las reparaciones, los cambios de aceite, etc. Por ejemplo: Aplicador de fertilizante: Como mínimo se debe disponer de registros de verificación en los que conste que la calibración del equipo de fertilización se realizó en los últimos 12 meses, por una empresa especializada, por el	**Menor**		**X**		**Registros actualizados de mantenimiento. Constancia de calibración. Facturas de compras de repuestos. (pág 251)**

		proveedor del equipo o por el técnico responsable de la explotación. Pulverizadores de productos fitosanitarios: Consulte el Anexo CB 7 como guía para el cumplimiento de la inspección visual y de las pruebas de funcionamiento del equipo de aplicación. La maquinaria de aplicación de productos fitosanitarios (tanto automática como no automática) ha sido verificada en los últimos 12 meses, y su correcto funcionamiento se ha certificado o documentado a través de la participación en un programa oficial (en caso de existir) o por haberlo realizado una persona que puede demostrar su competencia.					
CB 9.2	¿Participa el productor en un plan de calibración y certificación independiente, cuando hubiera disponible?	Se documentó la participación del productor en un plan de calibración.	**Recom.**	**X**			**Contamos con un plan de calibración. (pág 251)**

FV.	**FRUTAS Y HORTALIZAS**						
FV. 1	**GESTIÓN DEL SUELO** (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)						
FV. 1.1	**Desinfección del Suelo (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)**						
FV. 1.1.1	¿Existe una justificación por escrito para el uso de desinfectantes del suelo?	Existen evidencias y justificaciones escritas para la utilización de desinfectantes del suelo incluyendo lugar, fecha, materia activa, dosis utilizadas, método de aplicación y operador. No se permite la utilización de bromuro de metilo como desinfectante.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada n° 12 (pág 253)**
FV. 1.1.2	¿Se cumple con el plazo de seguridad pre-plantación antes de plantar?	Se deben registrar el plazo de seguridad pre-plantación.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada n° 12 (pág 253)**
FV. 2	**SUSTRATOS** (N/A si no se utilizan sustratos)						
FV. 2.1	¿Participa el productor en programas de reciclado de sustratos, en caso de que existieran?	El productor mantiene registros que documentan las cantidades recicladas y las fechas. Se aceptan facturas y albaranes. Si existe la posibilidad de participar en un programa de reciclado y no se participa, se debería justificar.	**Recom.**			**X**	**Declaración jurada n° 12 (pág 253)**

FV. 2.2	Si se emplean productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, ¿se ha registrado el lugar, la fecha, el tipo de producto químico, el método de esterilización empleado, el nombre del operario y el plazo de seguridad pre-plantación?	Cuando se esterilizan sustratos en la explotación, debe registrarse el nombre o la referencia de la parcela, sector o invernadero. Cuando se esterilizan fuera de la explotación, se registra el nombre y la ubicación de la empresa que lleva a cabo el trabajo de esterilización. Se documentan correctamente: las fechas de esterilización (día/mes/año); el nombre y la sustancia activa; la maquinaria utilizada (por ej. tanque 1000 l. etc.); el método empleado (por ej. inundación, nebulización, etc.), el nombre del operario (o sea, la persona que realmente aplicó los productos químicos y efectuó la esterilización del sustrato), así como el plazo de seguridad pre-plantación.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada n° 12 (pág 253)**
FV. 2.3	En caso de que se emplee sustrato de origen natural, ¿puede demostrarse que no proviene de áreas destinadas a la conservación?	Existen registros que prueban la fuente de los sustratos de origen natural utilizados. Estos registros demuestran que los sustratos no provienen de áreas destinadas a conservación.	**Recom.**			**X**	**Declaración jurada n° 12 (pág 253)**

FV. 3	**PRE-COSECHA (consulte el Anexo CB.1 Guía GLOBALG.A.P. - Peligros Microbiológicos)**						
FV. 3.1	**Calidad del agua empleada para las aplicaciones de productos fitosanitarios**						
FV. 3.1.1	¿La evaluación de riesgos tiene en consideración la calidad del agua empleada para las mezclas de los productos fitosanitarios?	Se realiza una evaluación de riesgos por escrito. La misma incluye la fuente del agua, el tipo de producto fitosanitario (herbicida, insecticida, etc.), cuándo se aplica (etapa de crecimiento del cultivo), dónde se aplica (parte comestible del cultivo, otras partes del cultivo, el suelo entre los cultivos etc.), y se toman acciones correctivas si es necesario.	**Mayor**	**X**			**Contamos con evaluación de riesgos que considera la calidad del agua empleada para la mezcla de los productos fitosanitarios. (pág 254)**
FV. 3. 2.	**Aplicaciones de fertilizante orgánico**						
FV. 3.2.1	¿Se incorpora el fertilizante orgánico al suelo antes de la plantación o de la brotación de las yemas (en el caso de árboles) y no se aplica durante el desarrollo del cultivo?	El intervalo entre la aplicación y la cosecha no compromete a la inocuidad alimentaria (véase también CB 5.5.2). Esto debería quedar demostrado a través de los registros de aplicación de los fertilizantes y de la cosecha.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada n° 9 modulo base para cultivos. CB. (pág 198)**
FV. 3. 3.	**Control pre-cosecha**						
FV. 3.3.1	¿No hay evidencias de que haya excesiva actividad de animales en el área de cultivo que pueda ocasionar un riesgo potencial a la inocuidad alimentaria?	Se deben tomar medidas apropiadas para reducir la posible contaminación en el área del cultivo. Ejemplos de temas a considerar incluyen: la presencia de ganado cerca del cultivo, las	**Menor**		**X**		**Comprobación visual, carteles de: PROHIBIDO ANIMALES. (pág 252)**

		altas concentraciones de vida silvestre en el cultivo, los roedores, los animales domésticos (animales propios, paseadores de perros, etc.). Donde corresponda, deberían emplearse áreas apropiadas de seguridad, barreras físicas, cercas.					
FV. 4	**COSECHA**						
FV. 4.1	**General (consulte el Anexo CB.1 Guía GLOBALG.A.P. - Peligros Microbiológicos)**						
FV. 4.1.1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de cosecha y de transporte dentro de la explotación agrícola?	Existe una evaluación de riesgos documentada, actualizada (es decir, revisada anualmente) y adaptada a los productos, que abarca los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, así como las enfermedades humanas transmisibles. También debe incluir FV.4.1.2 a FV.4.1.12. La evaluación de riesgos se debe adaptar a la escala de la explotación, al cultivo y al nivel técnico del negocio. Sin opción de N/A.	**Mayor**		**X**		**Contamos con evaluación de riesgos de higiene para la cosecha. (pág 263)**
FV. 4.1.2	¿Hay un procedimiento de higiene documentado para el proceso de cosecha?	Hay un procedimiento de higiene documentado para el proceso de cosecha, basado en la evaluación de riesgos.	**Mayor**	**X**			**Contamos con procedimiento de higiene en cosecha. (pág 255)**

FV. 4.1.3	¿Se aplican los procedimientos de higiene documentados del proceso de cosecha?	El encargado de la explotación u otra persona designada es responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**El responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene en la cosecha es el Ing.……**
FV. 4.1.4	¿Han recibido los operarios formación específica sobre higiene antes de la manipulación del producto?	Si los requerimientos de higiene exceden lo descrito en el punto AF 3.2.2, debe haber evidencia de que los operarios recibieron formación específica sobre los procedimientos de higiene para el proceso de cosecha. Los operarios deben recibir formación, mediante instrucciones escritas (en los idiomas apropiados) y/o ilustraciones, para prevenir la contaminación física (como caracoles, piedras, insectos, cuchillos, residuos de frutas, relojes, teléfonos móviles, etc.), microbiológica y química del producto durante la cosecha.	**Mayor**	**X**			**Charlas y capacitaciones sobre higiene en la cosecha. Comprobación visual. (pág 121)**
FV. 4.1.5	¿Están implementadas las instrucciones y los procedimientos documentados de manipulación del producto para evitar la contaminación del producto?	Hay evidencia visual de que los operarios cumplen con las instrucciones y los procedimientos que han recibido en la formación.	**Mayor**	**X**			**Comprobación visual (pág 267)**

FV. 4.1.6	Los envases y herramientas utilizados durante la cosecha, ¿se limpian, mantienen y protegen de la contaminación?	Los envases de cosecha re-utilizables, las herramientas de cosecha (por ejemplo, tijeras, cuchillos, podadoras, etc.), así como el equipamiento de cosecha (maquinaria) están limpios y correctamente mantenidos. Hay un plan de limpieza y desinfección establecido para evitar la contaminación del producto. Los registros están disponibles.	**Mayor**	**X**			**Los envases utilizados para la cosecha (jabas) son exclusivamente usados para esta actividad. Contamos con un plan de limpieza y desinfección de los envases y herramienta de cosecha. (pág 257)**
FV. 4.1.7	Los vehículos utilizados para el transporte del producto cosechado ¿se limpian y mantienen en buen estado, en caso de ser necesario, de acuerdo a la evaluación de riesgos?	Los vehículos de la explotación usados para el transporte del producto cosechado que también son usados para otro(s) fin(es), se limpian y se mantienen de acuerdo al plan para evitar la contaminación del producto (por ej. tierra, suciedad, fertilizantes orgánicos, derrames, etc.).	**Mayor**	**X**			**Tenemos un plan de limpieza para los vehículos utilizados para el transporte del producto. (pág 260)**

FV. 4.1.8	¿Los operarios de la cosecha que entran en contacto directo con el cultivo, tienen acceso a equipamiento limpio para el lavado de manos?	Las estaciones para el lavado de manos se mantienen limpias y en buen estado sanitario para permitir que los operarios puedan limpiar y desinfectar sus manos. El personal deberá lavarse las manos o utilizar un desinfectante de manos de base alcohólica; antes de comenzar el trabajo; después de usar los sanitarios; después de usar un pañuelo; después de manipular material contaminado; después de fumar, comer o beber; después de los descansos y antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan haberse convertido en una fuente de contaminación. Sin opción de N/A.	**Mayor**	**X**			**Contamos con baños agrícolas, cerca al lugar de recolección y jabón para lavarse las manos. Comprobación visual. (pág 261)**

FV. 4.1.9	¿Tienen los operarios de la cosecha acceso en las inmediaciones de su trabajo a sanitarios limpios?	Se deben diseñar, construir y ubicar los sanitarios en el campo de manera que minimice el riesgo potencial de contaminación del producto y permita un acceso directo para el mantenimiento. Los sanitarios fijos o portátiles (incluyendo las letrinas de pozo) deben ser de materiales que sean fáciles de limpiar y que estén en buen estado de higiene. Se espera que los sanitarios estén a una proximidad razonable (500 m o 7 minutos) del lugar de trabajo. No se cumple con este punto si no hay sanitarios próximos al lugar de trabajo o los hay pero son insuficientes. Sólo puede declararse No Aplicable cuando los recolectores no entran en contacto con el producto comercializable durante la cosecha (por ejemplo, cosecha mecánica).	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 261)**

FV. 4.1.10	¿Se utilizan los envases de los productos cosechados únicamente para estos productos?	Los envases de productos cosechados sólo se utilizan para el producto cosechado (por ej. no se usarán para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, desechos vegetales u otros, herramientas, bolsas, etc.). Si los remolques, carretillas, etc. multi-uso, se utilizan como contenedores de producto, deben limpiarse previamente.	**Mayor**	**X**			**Comprobación visual. Declaración jurada n° 13 (pág 262)**
FV. 4.1. 11	¿Existen procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros en los invernaderos?	Hay procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios y/ o plásticos transparentes duros en los invernaderos.	**Menor**	**X**			**Procedimientos para la manipulación de higiene y saneamiento, vidrios y plásticos transparentes duros. (pág 264)**
FV. 4.1.12	Si se utiliza hielo (o agua) durante actividades relacionadas con la cosecha, ¿ es de agua potable y se manipula bajo condiciones sanitarias con el fin de prevenir la contaminación del producto?	El hielo y el agua utilizados en la zona de cosecha deben ser de agua potable y manipularse bajo condiciones sanitarias que prevengan la contaminación del producto.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada n°14 (pág 266)**

FV. 4.2	**Producto envasado en el punto de cosecha** (Es aplicable cuando durante la cosecha y/o el envasado final, el último contacto humano con el producto ocurre en el campo)						
FV. 4.2.1	¿Contempla el procedimiento de higiene del proceso de cosecha: la manipulación del producto cosechado y del producto envasado y manipulado directamente en el campo, sector o invernadero, incluyendo el almacenamiento a corto plazo en la explotación?	Todo producto envasado y manipulado directamente en el campo, sector o invernadero debe retirarse del campo por la noche, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene durante la cosecha. Si el producto se almacena por un período corto en la explotación, deben cumplirse los requisitos relativos a la inocuidad alimentaria.	**Mayor**			**X**	**No envasamos el producto en el campo o recolección. Declaración jurada n°14 (pág 266)**
FV. 4.2.2	¿Está el producto envasado protegido de la contaminación?	Todo producto envasado en el campo debe estar protegido de la contaminación.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada n°14 (pág 266)**
FV. 4.2.3	¿Se mantiene en condiciones de limpieza e higiene todo punto de cosecha, almacenamiento y distribución del producto envasado en el campo?	Si el producto se almacena en la explotación, las áreas de almacenamiento deben estar limpias.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada n°14 (pág 266)**
FV. 4.2.4	¿Se guarda el material de envasado utilizado en el campo para protegerlo de la contaminación?	Se debe guardar el material de envasado para protegerlo de la contaminación.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada n°14 (pág 266)**
FV. 4.2.5	¿Se retiran los desechos de material de envasado y otras basuras del campo?	Se debe retirar del campo los desechos del material de envasado y otras basuras.	**Menor**			**X**	**Declaración jurada n°14 (pág 266)**

FV. 4.2.6	Cuando el producto envasado se almacena en la explotación, ¿se mantienen y documentan los controles de temperatura y humedad (si corresponde)?	Cuando el producto envasado se almacena en la explotación, los controles de temperatura y humedad deben mantenerse y documentarse (cuando corresponda), de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene y de acuerdo a los requisitos de calidad.	**Mayor**			**X**	**Declaración jurada n°14 (pág 266)**
FV. 5	**MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO (se aplica siempre y cuando la manipulación se realice siendo el productor el propietario del producto)**						
FV. 5.1	**Principios de higiene**						
FV. 5.1.1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para la manipulación del producto cosechado que cubra los aspectos de higiene de su manejo?	Debe existir una evaluación de riesgos documentada, actualizada (revisada anualmente) y adaptada a los productos y a la manipulación del producto, que abarque los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, así como las enfermedades humanas transmisibles.	**Mayor**	**X**			**Evaluación de riesgo documentado. (pág 263)**
FV. 5.1.2	¿Existe un procedimiento de higiene documentado para las actividades de manipulación del producto?	Hay un procedimiento documentado para las actividades de manipulación del producto, basado en la evaluación de riesgos.	**Mayor**	**X**			**Contamos con procedimiento de higiene para la manipulación del producto. (pág 267)**

FV. 5.1.3	¿Se aplican los procedimientos de higiene documentado en el proceso de manipulación del producto cosechado?	El encargado de la explotación u otra persona designada es responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene, como resultado directo de la evaluación de riesgos de higiene de la manipulación del producto.	**Mayor**	**X**			**Comprobación visual, La encargada de aplicar procedimientos los es la sr. Susana.**
FV. 5.2	**Higiene Personal**						
FV. 5.2.1	¿Han recibido los operarios formación específica sobre higiene personal antes de manipular el producto?	Debe haber evidencia de que los operarios recibieron formación sobre temas de higiene cubiertos por la evaluación de riesgo en lo relativo a la manipulación del producto.	**Mayor**	**X**			**Capacitación sobre la higiene en empaque (pág 121)**
FV. 5.2.2	¿Cumplen los operarios las instrucciones de higiene en la manipulación del producto?	Hay evidencia de que los operarios cumplen con las instrucciones de higiene.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 123)**
FV. 5.2.3	¿Usan los operarios vestimenta externa limpia y apropiada para el trabajo, capaz de proteger de contaminación a los productos?	Todos los operarios usan vestimenta externa (por ejemplo, delantales, mangas, guantes) en estado limpio, apropiada para el trabajo, de acuerdo a la evaluación de riesgos. Esto se adaptará al cultivo y al nivel técnico del negocio.	**Recom.**	**X**			**Los trabajadores llevan toca para el cabello y delantales. (pág 259)**

FV. 5.2.4	¿Se restringe el fumar, comer, masticar y beber a áreas específicas separadas de los productos?	El fumar, comer, masticar y beber se restringe a áreas específicas y nunca está permitido en áreas de manipulación o almacenamiento del producto. (Beber agua es una excepción.)	**Menor**	**X**			**Hay un comedor donde se come bebe, fuma, etc. Nunca dentro del área de empaque. (Anexo 6)**
FV. 5.2.5	¿Se encuentran claramente señalizadas las instrucciones primarias de higiene en las instalaciones de manipulado, para los operarios y las visitas?	Deben estar claramente señalizadas las principales instrucciones de higiene en las instalaciones de manipulado.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 143)**
FV. 5.3	**Instalaciones sanitarias**						
FV. 5.3.1	¿Tienen los operarios acceso en las inmediaciones de su trabajo a servicios limpios y equipamiento de lavado de manos?	Los sanitarios deben estar en buen estado de higiene y no deben abrir directamente hacia el área de manipulación del producto, excepto cuando la puerta tenga un mecanismo de cierre automático. El equipamiento de lavado de manos, con jabón no-perfumado y agua para lavar y desinfectar las manos, y medios para el secado de las manos, debe ser accesible y estar cerca de los sanitarios (tan cerca como sea posible pero sin que haya peligro de contaminación cruzada). Los operarios deberán lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, después de usar los sanitarios, después de	**Mayor**	**X**			**Se encuentra con servicios higiénicos en buen estado y jabón y agua para el respectivo lavado de manos. (pag 261)**

		usar un pañuelo, después de manipular material contaminado, después de fumar, comer o beber, después de los descansos y antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación.					
FV. 5.3.2	¿Hay instrucciones claramente señalizadas de que los operarios deben lavarse las manos antes de volver al trabajo?	Las señales deben estar visibles y con instrucciones claras de que las manos deben lavarse antes de manipular los productos. Los operarios deberán lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, después de usar los sanitarios, después de usar un pañuelo, después de manipular material contaminado, después de fumar, comer o beber, después de los descansos y antes de retornar al trabajo y en cualquier otro momento en que las manos puedan convertirse en una fuente de contaminación.	**Mayor**	**X**			**Gigantografias dentro del empaque Comprobación visual. (pág 143)**
FV. 5.3.3	¿Hay vestuarios adecuados para los operarios?	Los vestuarios deberían utilizarse para el cambio de ropa y de otras prendas de protección externas, según la necesidad.	**Recom.**	**X**			**Tenemos un área designada para ese fin. (pág 140)**

FV. 5.3.4	¿Tienen los vestuarios armarios con llave para los enseres de los operarios?	Los vestuarios deberían tener armarios con llave para proteger las pertenencias personales de los operarios.	**Recom.**	**X**			**Contarían con un candado para su seguridad.**
FV. 5.4	**Instalaciones de manipulación y almacenamiento**						
FV. 5.4.1	¿Se limpian y mantienen en buen estado las instalaciones y los equipos para la manipulación y el almacenaje del producto, de forma de prevenir la contaminación?	Las instalaciones y los equipos para la manipulación y el almacenaje del producto (por ej. las líneas de procesado y la maquinaria, las paredes, los pisos, los almacenes, los paléts, etc.), deben limpiarse y/o conservarse para prevenir la contaminación de acuerdo a un plan de limpieza y mantenimiento que incluye una frecuencia mínima establecida. Se deben mantener registros de la limpieza y del mantenimiento.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. Plan de mantenimiento y limpieza de las instalaciones de manipulación del producto. Registros de limpieza y mantenimiento. (pág 270)**
FV. 5.4.2	¿Se almacenan los agentes de limpieza, lubricantes, etc. para prevenir la contaminación química del producto?	Para evitar la contaminación química del producto, los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se mantienen en un área específica, separada de la zona de envasado del producto.	**Menor**	**X**			**Los poquísimos agentes de limpieza se almacenan lejos del producto de empacado, en un estante, comprobación visual. (pág 270)**
FV. 5.4.3	Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto, ¿están autorizados para su aplicación en el sector alimentario? ¿Se siguen correctamente las instrucciones de la etiqueta?	Hay documentación (por ej. una mención específica en la etiqueta u hoja de datos técnicos) que autoriza el uso en el sector alimentario, de agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.	**Menor**	**X**			**Los agentes para la limpieza son un detergente para platos y suelos y además un jabón industrial. (pág 270)**

FV. 5.4.4	Las carretillas autoelevadoras y los otros medios de transporte, ¿se limpian, mantienen en buen estado y son los adecuados para evitar la contaminación del producto a través de sus emisiones?	Los medios de transporte internos se mantendrán en condiciones para evitar la contaminación del producto, prestando especial atención a las emisiones de humo. Las carretillas autoelevadoras y los otros carros de transporte deberán ser eléctricos o a gas.	**Recom.**	**X**			**Solo contamos con carretillas manuales las cuales se encuentran en buen estado (pág 260)**
FV. 5.4.5	¿Se almacenan los restos de producto vegetal y los materiales de residuos en áreas específicas que se limpian y/o desinfectan periódicamente?	Los restos de producto vegetal y los materiales de residuos se almacenan en áreas designadas y separadas que se limpian y desinfectan periódicamente para prevenir la contaminación de los productos. La limpieza y/o desinfección periódica de dichas áreas se hace según un programa de limpieza. Sólo se aceptan los restos de producto vegetal y los residuos acumulados a lo largo del día.	**Menor**	**X**			**Declaración jurada n° 15 (pág 272)**
FV. 5.4.6	¿Se usan lámparas irrompibles y/o con un mecanismo de protección en las áreas de clasificación, pesado y almacenaje de los productos?	Las bombillas o artefactos de luz suspendidos sobre el producto o el material utilizado en el manejo del producto, son anti-rotura o están protegidos por un mecanismo con el propósito de prevenir la contaminación del producto alimentario en caso de rotura.	**Mayor**	**X**			**Declaración jurada n° 15 (pág 272)**

FV. 5.4.7	¿Existen procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros?	Hay procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios y/o plásticos transparentes duros en el área de manipulación, preparación y almacenamiento del producto.	**Menor**	**X**			**Procedimiento documentado. (pág 264)**
FV. 5.4.8	¿Los materiales de envasado están limpios y se conservan en buenas condiciones de higiene y de limpieza?	Para prevenir la contaminación posterior del producto, los materiales de envasado (incluyendo cajas re-utilizables) se almacenan antes de su uso en una zona limpia e higiénica.	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pág 259)**
FV. 5.4.9	¿Está restringido el acceso de animales a las instalaciones?	Se han tomado medidas para prevenir el acceso de animales.	**Menor**	**X**			**Especial cuidado en este tema, carteles de señalización donde se prohíbe el ingreso de animales. (pág 252)**
FV. 5.5	**Control de calidad**						
FV. 5.5.1	¿Se conservan y documentan los controles de temperatura y humedad (si corresponde) cuando el producto se envasa y/o almacena en la explotación?	Si el producto envasado se almacena en la explotación, los controles de humedad y temperatura (cuando sea aplicable y también para el control de la atmósfera de almacenamiento) deben conservarse y documentarse de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene.	**Mayor**			**X**	**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

FV. 5.5.2	¿Existe un procedimiento para verificar el equipo de control de medición y temperatura?	El equipo utilizado para controlar los pesos y/o la temperatura se debe verificar rutinariamente para comprobar si el equipo se calibra de acuerdo a la evaluación de riesgo de higiene.	**Menor**			**X**	**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.6	**Control de plagas**						
FV. 5.6.1	¿Se han establecido procedimientos para controlar y corregir las poblaciones de plagas en las áreas de envasado y almacenamiento?	Se debe demostrar conocimiento en la entrevista. Evaluación visual. Sin opción de N/A	**Menor**	**X**			**Comprobación visual. (pag 273)**
FV. 5.6.2	¿Existe evidencia visual de que el proceso de control y de corrección de plagas es eficaz?	Evaluación visual. Sin opción de N/A.	**Menor**	**X**			**Programa de fumigación anual, trampas. Comprobación visual. (pag 273)**
FV. 5.6.3	¿Se conservan registros detallados de las inspecciones de control de plagas y de las acciones tomadas?	Los controles son programados y se dispone de registros de las inspecciones de control de plagas y de las acciones tomadas al respecto.	**Menor**	**X**			**Registro de monitoreo de plagas y control de roedores. (pag 273)**
FV. 5.7	**Lavado post-cosecha (N/A cuando no hay lavado post-cosecha)**					**X**	**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.7.1	El suministro de agua para el lavado final del producto, ¿es potable o ha sido declarada adecuada por la autoridad competente?	Las autoridades competentes han declarado que el agua es adecuada y/o se llevó a cabo en los últimos 12 meses un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado. Los	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

		niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por la OMS o se aceptan y consideran seguros para el sector alimentario por las autoridades competentes.					
FV. 5.7.2	Si se reutiliza el agua del lavado final del producto ¿se filtra el agua y se controla rutinariamente el pH, la concentración y los niveles de exposición a desinfectantes?	Si el agua se reutiliza para lavar el producto final, debe filtrarse y desinfectarse, y el pH, la concentración y los niveles de exposición a desinfectantes deben vigilarse rutinariamente. Se mantienen registros documentados. Debe haber un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, con una limpieza rutinaria, documentada y programada, de acuerdo al uso y al volumen de agua. Si no es posible registrar eventos automáticos de retrolavado de los filtros y cambios de dosis realizados por inyectores automáticos de desinfectante, debe haber un procedimiento o política por escrito que explique este proceso.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

FV. 5.7.3	¿Es adecuado el laboratorio que analiza el agua?	El análisis de agua para el lavado de productos debería realizarlo un laboratorio con acreditación vigente bajo la ISO 17025 o su equivalente nacional, o por un laboratorio que pueda demostrar mediante documentación que se encuentra en proceso de obtener dicha acreditación.	**Recom.**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8	**Tratamientos post-cosecha (N/A cuando no han habido tratamientos post-cosecha)**						
FV. 5.8.1	¿Se cumplen todas las instrucciones de la etiqueta?	Existen procedimientos claros y documentación disponible (por ej. registros de aplicación de desinfectantes en post-cosecha, ceras, fitosanitarios) que demuestran que se cumplen las instrucciones de la etiqueta de los productos químicos aplicados al producto.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.2	¿Están todos los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios que se aplican sobre el producto en la post-cosecha oficialmente registrados en el país de uso?	Todos los desinfectantes, las ceras y los productos fitosanitarios utilizados sobre el producto en la post-cosecha están registrados oficialmente o autorizados por la administración competente del país de aplicación. Su uso está aprobado en el país de aplicación y específicamente sobre el producto tratado y cosechado según indican las etiquetas de los desinfectantes, las ceras y los	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

		productos fitosanitarios. Si no existe un programa de registro oficial, debe consultarse la Guía GLOBALG.A.P. correspondiente (CB Anexo 4 PPP Uso de productos fitosanitarios en países que permiten la Extrapolación), así como el Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y el Uso de Pesticidas (FAO).					
FV. 5.8.3	¿Existe una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios post-cosecha que se aplican y cuyo uso está aprobado sobre el producto cultivado?	Se dispone de una lista actualizada (que se adapta según cualquier cambio en la legislación local y nacional en lo referente a desinfectantes, ceras y fitosanitarios) de los nombres comerciales (incluyendo la materia activa) que se emplean como productos fitosanitarios post-cosecha en los cultivos producidos en los últimos 12 meses bajo GLOBALG.A.P. Sin opción de N/A.	**Menor**			X	**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.4	¿Puede la persona técnicamente responsable de la aplicación de productos fitosanitarios post-cosecha demostrar su formación y conocimiento en lo referente a aplicación de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios?	La persona técnicamente responsable de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios puede demostrar su competencia y conocimiento a través de títulos oficiales o certificados reconocidos nacionalmente.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

FV. 5.8.5	El agua utilizada para los tratamientos post-cosecha, ¿es potable o la autoridad competente la ha declarado adecuada?	Las autoridades competentes han declarado que el agua es adecuada y/o se llevó a cabo en los últimos 12 meses un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por la OMS o las autoridades competentes los aceptan y consideran seguros para el sector alimentario.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.6	¿Se almacenan los desinfectantes, las ceras y los productos fitosanitarios utilizados en el tratamiento post-cosecha, en un lugar separado del producto y de otros enseres?	Para evitar la contaminación química del producto, los desinfectantes, las ceras y los productos fitosanitarios, etc. se conservan en un área designada, separada del producto.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
	Se conservan todos los registros de los Tratamientos Post-Cosecha e incluyen los siguientes criterios:						
FV. 5.8.7	Identificación de los cultivos cosechados (es decir, el lote del producto)?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el lote del producto tratado.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

FV. 5.8.8	¿La ubicación?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el área geográfica, el nombre o la referencia asignada de la explotación así como la zona de manipulación del producto cosechado donde se realizó el tratamiento.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.9	¿Las fechas de aplicación?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye la fecha exacta (día / mes / año) en que se efectuó la aplicación.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.10	¿El tipo de tratamiento?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el tipo de tratamiento realizado para la aplicación del producto (por ej. nebulización, empapamiento, gasificación, etc.)	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.11	¿El nombre comercial del producto?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye los nombres comerciales de los productos aplicados.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

FV. 5.8.12	¿La cantidad de producto?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye la cantidad de producto aplicado, en unidades de peso o volumen por litro de agua u otro medio.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.13	¿El nombre del operario?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el nombre del operario que ha realizado las aplicaciones fitosanitarias.	**Menor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.14	¿La justificación de la aplicación?	El registro de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye el nombre común de la plaga o enfermedad tratada.	**Menor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**
FV. 5.8.15	¿Se toman en consideración los puntos de la sección CB.8.6 en todas las aplicaciones de fitosanitarios post-cosecha?	Hay evidencia documentada que demuestra que el productor toma en consideración el punto de control CB.8.6 en todas las aplicaciones de desinfectantes y fitosanitarios en post-cosecha y que actúa en conformidad con estos puntos.	**Mayor**				**No se hace declaración jurada N° 15 (pág 272)**

22 de Febrero del 2015

SISTEMA DE REGISTROS

SEGUIMIENTO RESPONSABLE

Los registros son los únicos documentos con los que el producto puede demostrar que realmente realiza un seguimiento responsable a su fundo, son la memoria objetiva que permitirá almacenar datos importantes para tomar decisiones.

Se debe establecer un sistema de registros en el fundo para poder brindar información actualizada de todas las labores.

1. **Responsable del Seguimiento General del Sistema:**

   Fundo palo blanco: …….

2. **Procedimiento:**

   El productor debe mantener los registros actualizados y mostrarlos a los responsables de la auditoria interna y externa.

3. **Sistema de registros:**

   Consiste en el diseño de PLANTILLAS correctamente estructuradas de acuerdo a la realidad de cada actividad agrícola y teniendo en cuenta todas las demás actividades que se originan de ellas, para una gestión más eficiente que permite generar información necesaria en calidad y cantidad.

   El sistema de registros permite que exista una persona responsable de cada actividad agrícola para lograr una vigilancia y un análisis continuo para detectar oportunamente los problemas y se puedan corregir.

4. **Tipos de registros:**

   Registros de Aplicación de Pesticidas o Fitosanitarios
   Responsable:

Registro de Riego
Responsable:

Registros de Aplicación de Fertilizantes
Responsable:

Registro de Control de Maquinaria
Responsable:

Registros de Trazabilidad
Responsable:

Registro de Auditoria interna
Responsable:

Registro de Primeros Auxilios
Responsable:

Registro de Almacenes
Responsable:

Registro de Reclamaciones
Responsable:

En conclusión los registros son los mecanismos que nos permite almacenar la información necesaria y oportuna dentro de un sistema de trabajo eficaz y eficiente.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

DECLARACIÓN JURADA N°1

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. No tenemos nuevos emplazamiento o instalaciones agrícolas, puesto que desde que se inició la empresa no se ha ampliado la explotación agrícola.

2. Como no contamos con nuevo emplazamientos, no hay riesgos, por lo tanto no existe un plan de gestión que fije estrategias para minimizar dichos riesgos.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

SOLICITUD DE ACCIONES CORRECTIVAS

☐ MAYOR ☐ MENOR ☐ RECOMENDADO

Organización:

Fecha:

Fundo:

Auditor:

Representante de la empresa:

Documento de referencia:

Estándar:

Estándar de referencia:

Punto de control:

DETALLE NO-CONFORMIDAD

Representante de la organización _____ Auditor: _____

ACCIÓN CORRECTIVA

Representante de la organización: _____ Auditor: _____

FUNDO	EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA ASEGURAR CONDICIONES FAVORABLES DE SALUD Y SEGURIDAD DEL TRABAJADOR	código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1 de 1
		Edición: 22/02/2015

N°	Etapas	Actividad	Clase de Riesgo	Factor de Riesgo	Causa (Fuente Generadora)	Posible Efecto	Prob.	Sev.	Plan de Acción		
									En la Fuente	En el Medio	En el Trabajador
1	Manejo de suelos	Aplicación de abonos orgánicos	Biológico	Carga microbiana	- Estiércol - Compost - Abonos verdes	Afecciones por microorganismo	B	M	Trabajar con estiércol descompuesto o proveniente de establos conocidos.	Uso de señalización	Uso de equipo adecuado de protección personal, como por Ej.: guantes mascarilla, mandil y botas
2	Fertilización y riego	Mezcla de fertilizantes químicos	Químico	Uso de ácidos	- Ácidos fosfóricos	Quemaduras (corrosión de la piel), salpicaduras, lesiones oculares.	B	M	Delimitación de áreas de peligro y cercanía.	- Agua limpia disponible para emergencia - Comunicación telefónica en oficina en caso de emergencia.	Uso de equipo de protección personal, según la hoja de seguridad del producto.
3	Protección de cultivos	Aplicación de agroquímicos	Químico	Salpicadura, inhalación, ingestión y contacto	- Mezcla de productos a aplicar en campo.	Intoxicación; contacto con la piel y los ojos; ingestión, irritación y dermatitis.	A	A	Delimitación de áreas de peligro y cercanía.	- Uso de señalización de seguridad. - Personal capacitado en primeros auxilio disponible en todo momentos.	- Uso de equipo de protección personal, según la hoja de seguridad del producto. - Empleo de formulaciones adecuadas de acuerdo a etiqueta de los productos. - Trabajar con categorías: prevención, observación y control, intervención de acuerdo a un manejo integrado de plagas.
		Almacén de agroquímicos	Químico	Disposición y manejo de sustancias	- Condiciones de almacenamiento	Lesiones varias e intoxicación	A	M	Disposición de fichas técnicas y hojas de seguridad, de los productos y sustancia, almacenados en condiciones adecuadas.	Almacenar adecuadamente según disposición es internacionales y nacionales pertinentes.	Capacitación el uso y manejo adecuado de agroquímicos
4	Cosecha	Labores de campo	Físico	Cortaduras	- Uso de tijeras	Heridas	M	A	Usar coberturas en las herramientas.	Dotación de un botiquín de primeros auxilios	Uso de equipos de protección, realización de labores de forma apropiada.
				Picaduras de insecto	- Presencia de insectos y animales	Intoxicación	M	A	Asegurar el área de trabajo		
		Carga y transporte de jabas con fruta	Mecánico	Jabas en mal estado (rotas)	- Mala manipulación de las jabas con fruta	Atrapamiento, golpes y lesiones.	B	A	Separar jabas en mal estado antes de realizar la cosecha.	Asegurar las condiciones de operación de carga y trasporte de fruta	Capacitación mediante charlas de buenas prácticas agrícolas.
5	Desecho y contaminación	Envases vacíos de plaguicidas y abonos	Químico	Remanentes de plaguicidas	- Usos de los envases vacíos para otros fines	Intoxicación; contacto con la piel y ojos; ingestión, irritación y dermatitis.	B	M	Publicar procedimientos, instructivos y señalización de peligro	Personal capacitado en primeros auxilio disponible en todo momentos.	- Uso de equipo de protección personal. - Procedimiento de envases vacíos. - Capacitación del personal en uso y manejo adecuado de plaguicidas.
6	Mecanización agrícola	Uso de vehículos	Físico	Caminos no señalados	- Accidentes vehiculares	Accidentes por volcaduras, atropello falla mecánica	B	M	Señalización de caminos. Botiquín en vehículos.	Personal capacitado en primeros auxilio disponible en todo momentos.	Capacitación en primeros auxilios.

FUNDO	PROCEDIMIENTO SOBRE SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES EN EL CASO DE ACCIDENTES O EMERGENCIAS	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1 de 2
		Edición: 23/02/2015

OBJETIVO: identificar el potencial de reacción de la empresa, a través de todo su personal y en especial del personal entrenado y asignado para contrarrestar situaciones de emergencia en los ambientes de trabajo.

ALCANCE: el procedimiento se aplicara a todos las situaciones de accidente o emergencia que surjan o que probablemente pueda surgir.

RESPONSABLES:

……

…….

IMPLEMENTACIÓN:

Contamos con un botiquín muy bien equipado para atender los primeros auxilios en caso de accidentes o emergencias, el que se encuentra ubicado en la parte exterior de los almacenes del fundo.

PROCEDIMIENTO:

A continuación detallamos el procedimiento a seguir en el caso de accidentes o emergencia para velar por la salud y seguridad de los trabajadores.

1. Atender de forma inmediata a la persona que ha sufrido el accidente, brindándole los primeros auxilios en el momento mismo del suceso, esta atención será impartida por la persona encargada de los primeros auxilios la cual cuenta con un botiquín bien implementado.
2. Simultáneamente la persona encargada de impartir los primeros auxilios, informara el ing. De campo, con quien está en constante comunicación por medio de la red de RPM, si el jefe de campo no se encuentra en la explotación agrícola, contamos una lista de números de emergencia (teléfono del jefe de campo, teléfono del responsable de primeros

auxilios, teléfono del centro de salud, teléfono de la policía nacional, y por último el teléfono de los bomberos).

3. Después, el afectado será trasladado a la casa principal de la explotación agrícola para ser atendido con mayor cuidado.
4. Si el caso lo amerita, el afectado será trasladado al centro de salud lo más rápido posible, en una unidad móvil de la empresa, para ser atendido por los especialistas.

CONCLUSIONES:

Mediante el cumplimiento de este procedimiento los trabajadores, logran formarse en primeros auxilios y están preparados para afrontar cualquier emergencia o accidente.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

CONTENIDO DE LA CHARLA DE CAPACITACIÓN IMPARTIDA

Charla de capacitación sobre: _____

Fecha: _____

TEMA QUE ABORDO LA CHARLA	OBSERVACIONES
Primeros auxilio	
Uso de productos fitosanitarios	
Higiene en cosecha	

ESPECIFICACION POR TIPO DE CHARLA

[CHARLA 1] TEMA: _____ **FECHA:** _____

[CHARLA 2] TEMA: _____ **FECHA:** _____

[CHARLA 3] TEMA: _____ **FECHA:** _____

[CHARLA 4] TEMA: _____ **FECHA:** _____

[CHARLA 5] TEMA: _____ **FECHA:** _____

[CHARLA 6] TEMA: _____ **FECHA:** _____

REGISTRO ANUAL DE CAPACITACIONES POR TRABAJADOR

V°B° Responsable Técnico:_____ **Fundo:**_____

Nombres y apellidos de trabador	Participación por tipo de charla						Firma del trabajador
	Charla 1	Charla 2	Charla 3	Charla 4	Charla 5	Charla 6	

FUNDO	EVALUACIÓN DE RIESGOS DE HIGIENE	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1 de 1
		Edición: 23/02/215

N°	etapas	actividad	Clase de riesgo	Causa(fuente generadora)	Prob.	Sev.	Plan de acción	
							Medida preventiva	Acción correctiva
1	Presentación del personal	Ingresar a trabajar al campo	Microbiológico	Contaminación por organismos por no asistir correctamente vestidos	B	A	Plan de higiene y salud personal	Hacer cumplir el plan de higiene y salud personal
			Físico	Contaminación por objetos extraños como aretes, joyas, etc.	B	M	Inspecciones visuales	Sancionar a la persona que incumpla con la instrucción dada
2	Comportamiento del personal	Labores de campo	Microbiano	Adopción de hábitos incorrectos de higiene	B	A	Plan de higiene y salud personal	Inspecciones diarias del personal
3	Comportamiento de higiene	Uso correcto de los servicios higiénicos en las labores de campo	Microbiano	No realizar un correcto procedimiento de higiene antes y después de usar los servicios higiénicos	B	A	Plan de higiene y salud personal	Inspecciones inopinadas del personal
4	Uso de las instalaciones	Uso correcto de comedor, almacenes, áreas de motores, etc.	Microbiano	Por contaminación al manipular e ingerir los alimentos preparados en lugares inadecuados	B	A	Plan de higiene y salud personal	Verificación diaria
			Físico	Por derrame de aceites, pesticidas, fertilizantes, etc.	B	A	Plan de higiene y salud personal	Asistencia especializada al centro de salud

Ilustración 1: **Carteles de prohibiciones y avisos que deben tener el fundo.**

Ilustración 2: Recomendaciones de higiene para los trabajadores.

Fuente: guía de buenas prácticas agrícolas

OBJETIVO

Establecer una normativa, dirección de acciones de primeros auxilios que deben desarrollarse durante un accidente o emergencia en el lugar de trabajo

ALCANCE

Este procedimiento se aplica para todas las áreas implicadas en el manejo de material y sustancias peligrosas y demás labores propias de la actividad agrícola.

RESPONSABLE

El responsable de hacer cumplir este procedimiento es el encargado de campo o la persona designada para la actividad a realizar es:

DESCRIPCIÓN

En de ocurrencia de un accidente:

comunicarse a:	**Teléfono**
Responsable del área	
Caporal	
Centro de salud	
Policía nacional	
Bomberos	

La información detallada de los procedimientos se encuentra en cada área, de manera visible para toda persona que ingrese y está expuesta a algún accidente o emergencia.

Se cuenta con teléfono en las inmediaciones para realizar llamadas correspondientes en caso de emergencia.

El Botiquín está Ubicado:

- En la parte exterior del almacén de pesticidas

INTOXICACIÓN CON PESTICIDAS

Tipo de exposición	definición	Causa de la exposición	Procedimiento de emergencia
Exposición oral	Tomar o ingerir un pesticida.	- No lavarse las manos antes de comer, beber, fumar. - Confundir un pesticida por una comida o bebida. - Accidentalmente aplicar pesticida a la comida. - Regar pesticida en la boca por descuido o accidente.	- Si traga un pesticida, dele a la víctima agua para beber, si esta consiente. Esto diluirá el veneno. - Si tienes la etiqueta del pesticida y puede utilizar un teléfono inmediatamente, llame al médico. - Generalmente el no podrá dar instrucciones por teléfono sin saber que lo ha envenenado a la víctima. - Si no puede obtener ayuda médica inmediatamente siga las medidas de primeros auxilios en la etiqueta.
Exposición dermal	Tener pesticida en la piel.	- No lavarse las manos después de trabajar con pesticidas o con los recipientes. - Regar o atomizar pesticidas en la piel. - Aplicar pesticidas en los días con mucho viento. - Usar equipo inadecuado de protección personal mientras trabaja con pesticidas o con los recipientes.	- Para detener el envenenamiento del pesticida, enjuagase la piel y la ropa - Tan pronto sea posible, báñese con jabón y agua. - Después del baño. Póngase ropa limpia y lave la ropa rociada con pesticida antes de usarla nuevamente.
Exposición de inhalar	Respirar o aspirar un pesticida	- Contacto prolongado con pesticida en sitios cerrados o escasamente ventilados. - Respirar vapores de fumigantes y otros pesticidas. - Respirar vapores, polvillo o neblina mientras trabaja con pesticidas sin el equipo apropiado de protección. - Respirar los vapores inmediatamente después de haberse aplicado un pesticida. - Usar un respirador equivocado, o un respirador que no se ajusta apropiadamente, o usando filtros, cartuchos, o cajitas que están llenas de químicos, polvo, etc.	- Lleve a la víctima al aire libre si no puede hacer esto con un solo respiro entonces necesitara el equipo respirador. No sea usted otra víctima. - Revise la respiración de la víctima. Si no estás respirando, debe aplicar respiración artificial. - Llame al servicio médico de emergencia si usted ha aplicado respiración artificial llame al médico tan pronto la victima este respirando fácilmente.
Exposición ocular	Los pesticidas se introducen en los ojos	- Regar o atomizar pesticidas en los ojos. Aplicando pesticidas en días con mucho viento sin protección en los ojos. - Restregarse los ojos con las manos o guantes contaminados. - Mezclando formulaciones con polvos o gránulos sin protección en los ojos.	- Enjuague los ojos inmediatamente con agua limpia o con un enjuague de un estuche de primeros auxilios por 15 minutos. Nunca use gotas para los ojos. - Vea un médico si tiene irritación en los ojos.

Si usted tiene algunos de los síntomas de estar envenenado con algún pesticida, usted debe buscar ayuda médica enseguida. Lleve la etiqueta o el nombre del pesticida al médico a la clínica o estación de emergencia.

1. TÉCNICAS DE CURACIÓN EN CASO DE HERIDAS

DEFINICIÓN

Una herida es una rotura producida en la piel o en la mucosa por acción de un agente traumático (todo lo que obra violentando físicamente la fibra de los tejidos).

PROCEDIMIENTO

a. Lavarse las manos con abundante agua y jabón.
b. Esterilizar con agua, todo objeto con el que se toque la herida (algodón, gasas, pinzas).
c. Asear cuidadosamente, con agua y con jabón, la piel que rodea la herida.
d. Limpiar la herida con agua hervida tibia o fría, dejando correr el agua en la zona limpia sucia.
e. Eliminar cuerpos extraños como piedrecillas, astillas, tierra y otros que no estén incrustados.
f. Aplicar desinfectante en los bordes de las heridas (alcohol yodado, mercurio cromo, timerosal).
g. Cubrir la herida con gasa o con un paño limpio y fijarlo con tela adhesiva.

RECOMENDACIONES

- Evitar aplicar alcohol directamente sobre la herida pues este producto provocara irritación y retarda la cicatrización.
- No aplicar cremas o ungüentos que contengan corticoides, salvo prescripción médica.

2. FRACTURAS

DEFINICIÓN

Una fractura es la rotura de un hueso.

PROCEDIMIENTO

a. Comprobar los signos vitales de la víctima (pulso y respiración); si está ausente, aplicar los procedimientos de resucitación cardiopulmonar y solicitar el servicio de una ambulancia.
b. Observa cualquier signo de choque (debilidad, piel fría y húmeda, respiración agitada y poco profunda, náuseas y posible vomito; desmayo o perdida de la conciencia). Si se nota la presencia de estos signos, se deberá mantener a la víctima acostada, abrigada y en reposo hasta que llegue la asistencia medica
c. Si existe sangrado, coloca una tela limpia sobre la herida y aplicar una suave presión hasta que pare el sangrado.
d. No permitir que la víctima se mueva. Si se la debe movilizar para evitar lesiones adicionales, asegurase que la parte lesionada se encuentre debidamente inmovilizada. Esto es especialmente importante si hay sospecha de que la víctima tiene el cuello o la espalda fracturada.
e. No administrar a la víctima comida ni líquidos. Esto podría retrasar la utilización de anestesia general en caso de necesitar una cirugía.
f. No permitir que la víctima intente mover el miembro que se sospecha esta fracturado

3. VENDAJES

DEFINICIÓN

Es un trozo de gasa, usada para cubrir una herida o para envolver y/o sostener una parte del cuerpo. Una vez colocada recibe el nombre de vendaje.

PROCEDIMIENTO

a. Colocar a la persona en una posición cómoda, generalmente frente a un lado de la parte que es necesario vendar.
b. Vendar en sentido de las agujas de reloj
c. Sostener con la mano izquierda la extremidad que se le fija con una o dos vueltas circulares.
d. Aplicar las vueltas con presión pareja.
e. Trate de no provocar movimientos dolorosos a la parte herida, ni dolor por excesiva compresión.
f. Al cruzar parcialmente una vuelta de venda con la siguiente, trate de hacerlo en forma uniforme(cubrir de la mitad a los terceras partes)
g. Debe tenerse cuidado al fijar la venda puede hacerse con un alfiler de seguridad o con un esparadrapo.
h. Si es posible dejar los dedos al descubierto, para comprobar si hay excesiva presión.

4. TRANSPORTE DE HERIDOS

El que presta primeros auxilios puede verse en la necesidad de transportar un herido o una persona afectada, por lo que previamente debe evaluarlo para descubrir si alguna lesión requiere precauciones especiales para el transporte.

Persona consiente:

- Colocarse a la izquierda del herido, con la rodilla izquierda apoyada en el suelo.
- Colocar el brazo derecho debajo de la parte alta de la espalda el izquierdo detrás de la rodilla.
- Pedirle al herido que se prenda con los brazos del cuello del que lo levanta. Al ponerse de pie, está listo.

Persona inconsciente: los encargados de la evaluación deberán:

- Colocarse a un solo lado de la victima
- Colocarse uno delante llevando los miembros y otro atrás sujetando la parte alta del dorso.

5. PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE ENVENENAMIENTO CON PLAGUICIDAS

Reconocimiento de la intoxicación:

Signos y Síntomas

Los síntomas generales de una intoxicación por plaguicidas son:

- Extremada debilidad y fatiga
- En los ojos se presenta una picazón, ardor, lagrimeo, pupilas contraídas o dilatadas.
- Irritación o ardor en piel, sudoración excesiva, manchas en la piel.
- Ardor de la boca y la garganta, nauseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal.
- Dolor de cabeza, mareos, confusión, ataques, contracciones musculares.
- Tos, dolor y opresión del pecho, dificultad respiratoria y jaleo.

Es importante saber diferenciar entre los síntomas causados por intoxicación por plaguicidas y aquellos que son producto de enfermedades infecciosas o calor excesivo o fiebres.

Proporcionar primeros auxilios a la persona contaminada y luego buscar la ayuda de un médico al que se le debe llevar el envase del plaguicida con la etiqueta.

Los primeros auxilios son:

- Mantener despejada las vías respiratorias.
- Respirar aire fresco u oxígeno.
- Retirar las prendas contaminadas del paciente.
- Lavar las partes expuestas con abundante agua y jabón.
- Mantener abrigado al paciente y en reposo absoluto. Sin embargo si está muy caliente y suda en exceso, retira la manta y refréscalo con agua fría.
- Colocar al paciente de costado, con la cabeza más baja que el resto del cuerpo y ladeada.

- No provocar el vómito si el paciente esta inconsciente. Si el paciente esta consiente después que el vómito se haya producido o si la provocación no ha dado resultado, darle tres pastillas de carbón activado en medio de un vaso de agua. Repetir hasta recibir ayuda del médico.
- No dar de beber leche, bebidas alcohólicas ni permitir que el paciente fume.
- Llevar de inmediatamente al paciente al médico o a una posta médica, junto con el envase del plaguicida y la etiqueta.
- Dependiendo del tipo de producto con que se ha producido la intoxicación, seguir el tratamiento indicado.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

Ilustración 3: **Señalización que debe tener el fundo en caso de accidentes.**

Ilustración 4: **Señales en caso de accidentes.**

OBJETIVO

Realizar un correcto uso de ropa de protección

ALCANCE

Ropa de protección (overol, delantal, botas, guantes, mascarillas, lentes, gorro)

RESPONSABLE

Técnico responsable y operarios

DESCRIPCIÓN

1. **CUANDO USAR**

   La ropa usada al aplicar pesticidas se ensucia normalmente de estas sustancias. El cuerpo puede ponerse en contacto y absorber las sustancias químicas a través de esta ropa. La ropa de protección (overol, guantes, gorro, botas, etc.) pueden reducir la exposición a los pesticidas, aunque, a menos de que se lave de modo adecuado, podrían permanecer en ella o pasarse a otra ropa cantidades considerables de pesticidas.

2. **LAVADO**

2.1 overol, delantal y gorro

2.1.1 lavar la ropa después de cada día de uso. La ropa que se ensucie de modo repetido antes de limpiarla puede retener los pesticidas hasta después de haber sido lavada con posterioridad. Al lavarse con menor frecuencia se aumenta el nivel de sustancias químicas en el agua de lavado y de enjuague.

2.1.2 El trabajador debe bañarse bien y ponerse ropa limpia.

2.1.3 Hasta que se lave la ropa contaminada, el trabajador debe dejarla en una bolsa de plástico.

2.1.4 Enjuagar la ropa antes de lavarla. Dar vueltas a los bolsillos y puños, colocar la ropa en un recipiente o en la lavadora y enjuagar o rociar con una manguera. A continuación, lavarse bien las manos.

2.1.5 Lavar y guardar la ropa manchada de pesticida aparte de otra ropa.

2.1.6 Usar un detergente líquido de gran potencia. Los detergentes líquidos fuertes son más eficaces para la eliminación de pesticidas, especialmente los que tiene base de aceite.

2.1.7 Usar agua en abundancia. El agua debe circular libremente entre la ropa manchada de pesticida.

2.1.8 Lavar la ropa varias veces si el pesticida tenía un nivel de toxicidad de medio a alto o si una gran parte de la ropa estaba muy sucia. No secar la ropa entre lavadas.

2.1.9 Limpiar los utensilios utilizados como baldes, tina o lavadora.

2.1.10 Secar la ropa en un tendedero de aire libre siempre que resulte posible. La exposición a la luz solar ayuda a descomponer los pesticidas.

2.1.11 Deshacer apropiadamente de las ropas que hayan quedado contaminadas con pesticidas altamente toxico. A medida que aumenta la concentración de pesticida, disminuye la capacidad de lavar y eliminar el residuo. No obstante, la ropa manchada de

2.1.12 pesticida de baja toxicidad puede lavarse segura y eficazmente aunque se hayan ensuciado grandes partes de ella.

2.2 guantes y lentes

2.2.1 los guantes deben lavarlos con agua corriente detergente y dejarlos secar.

2.2.2 Los lentes limpiar con agua y secar.

2.3 Mascarilla

Limpiar un respirador de cartucho doble, usado los procedimientos siguientes

2.3.1 seguir las instrucciones del fabricante y lavar las partes reusables del respirador. Las piezas de la cara deben ser lavadas con jabón desinfectante, enjuáguelo completamente y séquelo.

2.3.2 Deseche los cartuchos y los prefiltros cuando usted huela o saboree los contaminantes, o si sus ojos, nariz o boca se irritan 8 estos no pueden ser limpiados). Estos deberán ser remplazados si presentan alguna señal de daño.

2.3.3 Desarme la mascarilla siguiendo las instrucciones del fabricante.

2.3.4 Inspecciones las partes y reemplace las partes dañadas y desgastadas.

2.3.5 Lavarse las manos antes y después de la limpieza.

2.3.6 Limpie las válvulas de entrada y salida con jabón suave. No dañe o deforme las válvulas durante la limpieza.

2.3.7 Seque con aire las piezas que han sido limpiadas después de cada uso, pero las mascarillas desechables, pueden ser limpiadas con paños limpios, sin alcohol, durante los usos intermitentes.

3. REPOSICION

Cuando encuentre la ropa dañada indicar el supervisor la reposición de una nueva.

4. ALMACENAMIENTO

4.1 las mascarillas limpies deben ser guardadas en bolsas completamente selladas (como las bolsas plásticas ziploc). Para evitar coger polvo, la mascarilla se debe guardar tan pronto está seca.

4.2 Las partes de la cara de la mascarilla y las válvulas deben ser guardadas de manera que no se distorsione a la figura. Mantenga la mascarilla en un gabinete seco y fresco y seco, especialmente diseñado para almacenamiento.

5. ELIMINACIÓN

La ropa de protección en desuso será dispuesto en el almacén de envases vacíos y gestionados de manera responsable al igual que los fitosanitarios.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

Ilustración 5: **Equipos obligatorios que deben usar los trabajadores.**

Fuente: guía de buenas prácticas agrícolas

Ilustración 6: **Recomendaciones para usar el equipo de protección.**

Fuente: guía de buenas prácticas agrícolas

CONSTANCIA

YO **ANTONIO PEDREROS MORA**, IDENTIFICADO CON DNI N° ……., EN CALIDAD DE **GERENTE GENERAL** DE LA EMPRESA AGRÍCOLA **AGRO OLMOS SCRL.** CON RUC…….., CON DOMICILIO FISCAL EN CAR. PANAMERICANA ANTIGUA KM 91.5 CENTRO DE OLMOS - LAMBAYEQUE, CUYA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA DE NOMBRE PALO BLANCO SE ENCUENTRA EN EL MISMO LUGAR - OLMOS, EXPRESO LO SIGUIENTE:

QUE DESIGNO AL……, CON DNI……, EN CALIDAD DE JEFE DE CAMPO DEL FUNDO COMO EL RESPONSABLE DE LA SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DE LOS TRABAJADORES DEL FUNDO PALO BLANCO.

SIN OTRO PARTICULAR,

ATENTAMENTE

_____

ANTONIO PEDREROS MORA

GERENTE GENERAL – AGRO OLMOS SCRL.

REGISTROS DE REUNIONES ENTRE LA ADMINISTRACIÓN Y LOS TRABAJADORES

Nombre De La Empresa:

_____

Representante De La Administración:

_____

Nombre Del Fundo Agrícola:

_____

Fecha:

_____

NOMBRES Y APELLIDOS	TEMAS ABORDADOS EN LA REUNIÓN				FIRMA DE ASISTENCIA
	SEGURIDAD	BIENESTAR LABORAL	SALUD	OTROS	

Ilustración 7: **Vestuarios que deben tener trabajadores.**

Ilustración 8: **Baños que deben existir en el fundo.**

Ilustración 9: **Instalaciones ubicadas en el fundo palo blanco.**

Fuente: googlemaps.com

DECLARACIÓN JURADA N°2

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. No recurrimos a Subcontratistas para ninguna de las actividades dentro de la explotación agrícola.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

Ilustración 10: Gigantografia de los procedimientos que se debe hacer en caso de accidentes.

Ilustración 11: Gigantografia que deben estar ubicadas en una parte visible del fundo.

LISTA DE PRODUCTOS DE DESECHO Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN FUNDO PALO BLANCO

1. **Lista de productos de desecho o residuos:**

- Cartón y papel
- Plástico
- Alambre
- Residuos de aceite

2. **Lista de fuentes contaminantes:**

- Exceso de fertilizante
- Aceites
- Combustible
- Ruido
- Sustancias químicas
- Residuos de alimentos
- Animales muertos

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

El manejo de los residuos se basa en los siguientes principios:

Minimización de la generación de residuos

Partiendo de la premisa el mejor residuo es el que no se produce, se reducirá su generación a través de un menor consumo de los recursos (insumos y energía), un mejor aprovechamiento y una mayor durabilidad de los mismos

Maximización del rehusó y reciclaje de residuos

Aprovechando la recuperación de recursos y utilizando los materiales de desecho de un proceso como materia prima de otros, tanto propia como de otras actividades. De esta manera se reduce la cantidad de residuos a disponer.

Promoción del tratamiento y disposición ambientalmente adecuados de los residuos

Adecuando esto a la naturaleza y capacidad del ambiente receptor para reducir el impacto ambiental.

1. **Gestión de residuos**
   Se alentara la reducción de residuos en las fuentes de generación, así como la reutilización, reciclado, la mejora del orden y la limpieza y el entrenamiento de modo, de minimizar la gestión de residuos.
2. **Medidas de control**
   2.1 No se permitirá la acumulación de residuos en la finca. Todos los residuos, desperdicios y materiales excedentes deberán ser removidos en intervalos máximos 7 (siete) días.
   2.2 No se permitirá la quema en lugares no aptos; en caso de resultar imprescindible esta operación, la misma deberá contar con autorización expresa del encargado.

2.3 Se dispondrán lo residuos domésticos y no tóxicos en los lugares prohibidos.

2.4 La basura y los desperdicios generados por las actividades de poda y comedor serán removidos diariamente.

2.5 Se proveerán de áreas específicas y circunscriptas para el almacenamiento de combustible, químicos o explosivos.

2.6 Los residuos tóxicos y peligrosos deberán ser identificados y el usuario remitirá a las autoridades correspondientes, para su aprobación, los procedimientos específicos de recolección, transporte y disposición.

2.7 Se proveerán estanques o pozos de sumidero para interceptar sedimentos o aceites antes de la descarga o tratamiento de agua.

3. **Separación de residuos**

3.1 residuos domésticos (comedores, casas).

3.2 Residuos sanitarios.

3.3 Residuos industriales no peligrosos.

3.4 Residuos peligrosos.

Los distintos tipos de residuos no deberán mezclarse, excepto si los métodos de disposición resultan similares.

3.1. Residuos domésticos

Se segregaran en orgánicos e inorgánicos (tales como contenedores de alimentos, bandejas, etc. y se dispondrá de los mismos en lugares aprobados.

3.2 Residuos sanitarios

El agua proveniente de servicios sanitarios móviles, deberá disponerse en lugares para tales. Los residuos de plaguicidas se dispondrán, idealmente, atreves de un recolector autorizado. En nuestro caso las casa comerciales que nos venden el producto. En el acto de la venta, el proveedor se compromete a retirarlos de la finca una vez que ya el producto haya sido consumido. Para ello el proveedor se compromete a darle una disposición adecuada que no cause problemas de contaminación.

3.3 residuos industriales no peligrosos.

La madera y materiales de embalaje podrán ser reutilizados. Cuando ya no se les requiera, se los almacenara en lugares designados, a la espera de su disposición.

Todas las latas de pinturas deberán ser secadas cuidadosamente antes de procederse a su disposición. Los residuos de metales dañados o inservibles serán dispuestos de metal (chatarra) se tiene seleccionado un lugar especifico para mantenerlos controlados.

Se dispondrá de los residuos de metal y soldadura mediante empresas de disposición d residuos, y en caso de no ser posible, se almacenara para su posterior tratamiento.

3.4 residuos industriales peligrosos

Los lubricantes usados se almacenaran en tanques portátiles para ser depositados en áreas donde no cause daño al medio ambiente, como así también aquellos que provengan de limpieza de derrames, serán incinerados en un área autorizada por la finca. Los envases vacíos de fitosanitarios son almacenados en un apartado bajo llave. Luego de su uso después de agregarse la última cantidad de producto al equipo de aplicación y el envase se encuentre vacío, se le aplica el triple lavado y luego es perforado para que quede totalmente inutilizado

4 Calidad del aire

Los vehículos y maquinarias que utilicen motores de combustión interna se mantendrán adecuadamente a fin de minimizar las emisiones de gases a la atmósfera, se humectaran en tanto sea posible, las áreas de construcción secas y los caminos internos, a fin de controlar el polvo en suspensión. La humectación y control del polvo se hará cuando se aplique aceite residual ya usado por la maquinaria.

5 Ruido

En la medida posible, se utilizaran equipos y métodos de construcción que produzcan un bajo nivel de impacto sonoro. Los operadores de equipos que generan niveles sonoros superiores a 85 db (A) y los trabajadores que se desempeñan en las cercanías de los referidos equipos deberían utilizar protecciones auditivas.

6 Almacenamiento de combustible y sustancias químicas

Debe hacerse en un lugar cerrado, protegido de la intemperie mediante un techo o cubierta impermeable. El piso debe de ser de material impermeable, y debe proveerse material absorbente total o parcial para contener eventuales derrames.

En el lugar de almacenamiento habrá disponibles elementos para contención de derrames (arenas, trapos, etc.).

Los tanques de combustible contaran con válvulas provistas de bloqueo con candado, a fin de evitar su manipulación por personas inexpertas o sin autorización.

El personal facultado deberá reportar al jefe inmediato cualquier derrame de combustible, aceite o sustancia químicos que se produzca.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

Ilustración 12: Empresas recicladoras de envases.

SIGFITO
AGROENVASES, S. L.

Ilustración 13: Lugares específicos donde se almacena la basura.

Ilustración 14: Tachos donde se recicla antes de ser almacenados.

DECLARACIÓN JURADA N°3

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. Que en esta presente campaña no hemos formulado COMPOST, por lo tanto no hay riesgo de propagación de enfermedades.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

OBJETIVO:

1. Identificar las diferentes tareas y puntos críticos sobre el medio ambiente que se ven afectados por la actividad frutícola.
2. Concientizar a los productores y empleados de dichos impactos.
3. Minimizar los riesgos al medio ambiente, implementando estrategias, que permiten asegurar un mínimo impacto negativo al medio y asegurar una actividad sustentable, sin perder de vista el componente económico.
4. Para lograr esto se podrán utilizar diferentes herramientas, siempre que sea técnica y económicamente posible, tales como:
   - Manejo integrado de plagas.
   - Cuidado de la flora y fauna autóctona.
   - Capacitación en lo referente a gestión del medio ambiente y otras labores y tareas inherentes a la explotación.
   - Uso de carteles.

No todas las actividades afectan a todos los recursos:

Componente de ambiente	Nivel de afección	ACTIVIDADES DESARRALLADAS					
		laboreo	riego	fertilizante	plaguicida	cosecha	Pos-cosecha
AGUA	Calidad de agua superficial		X	X	X		
	Calidad de agua subterránea		X	X	X		
	Calidad de disponibilidad		X				
AIRE	Calidad	X			X		
	Nivel de olores			X			

	Nivel de partículas	X					
ECOSISTEMA	Biodiversidad flora y fauna	X			X		
SUELO	Compactación	X					
	Erosión	X	X				
	Salinización		X				
	Calidad y degradación	X	X	X	X		
	Calidad y acumulación de residuos				X	X	X
POBLACION	Salud y seguridad			X	X		

Cada cruz en los casilleros indica un impacto negativo

Protección del medio ambiente laboral

Se toman precauciones para garantizar un ambiente de trabajo adecuado y seguro para todo su personal, dando cumplimiento a la legislación vigente y normativas establecidas por el código de trabajo.

Protección del medio ambiente poblacional

Los trabajadores serán continuamente capacitados para crear conciencia, respeto y compromiso con la finalidad de no dañar el medio ambiente en las áreas de población cercanas, respetando los estándares que controlan sus actividades el reducir la generación de desechos contaminantes, desechos químicos y todos los contaminantes que afectan a las personas y a la naturaleza se aplicaran normas para que nuestro personal los aplique al eliminar los residuos domésticos, evite las emisiones al aire, no elimine residuos en el suelo o en el agua.

Protección de la flora y fauna

Todo personal que labore dentro de las instalaciones de las fincas, deberán ser instruidos respeto a la prohibición de realizar depredativas contra la flora y la

fauna de la región. Y además, se deberán respetar y cumplir las siguientes disposiciones generales:

- Queda estrictamente prohibido la tala, corte, cubrimiento o daño de cualquier especie vegetal existente en la zona y/o utilizarlas como combustible.
- Si por efecto de faena se deberá cortar la vegetación, se deberá solicitar la correspondiente autorización.
- Si la especie arbórea o vegetal pudiese ser recuperada y/o trasladada a otro lugar, se deberá utilizar este recurso.
- Queda estrictamente prohibido la caza de cualquier especie animal, y apropiación dentro de las fincas.
- Se prohíbe el vertido de elementos extraños o perjudiciales a cursos de agua o zonas cercanas a estos.

Es importante considerar los componentes que conforman el paisaje de nuestra empresa para poder implementar un sistema integrado del manejo de cultivo y las acciones correctivas necesarias para el desarrollo del mismo, de manera armoniosa con nuestras condiciones medioambientales. Es por ello, que la información brindada nos permite obtener una imagen general de paisaje, flora y fauna de nuestra empresa.

A continuación se detallan algunos de estos aspectos:

- **SUELO**

Contaminación degradación y puntos críticos

Se entiende por degradación del suelo a la perdida de la productividad total o parcial. Con la actividad frutícola se pasa de suelos con ecosistemas complejos a otras más simples y de mayor producción.

La erosión en la pérdida de suelo tanto por arrastre del agua como el viento.

El exceso de laboreo o el laboreo mal implementado produce una degradación del suelo y favorece los procesos erosivos, con la consecuente pérdida de productividad.

La salinización y el anegamiento son dos fenómenos muy relacionados. La primera se produce por el afloramiento de sales en las capas superficiales del suelo, producido luego de secado de un suelo anegado.

La pérdida de materia orgánica produce degradación de la estructura de los horizontes superficiales y la capa arable del suelo.

El uso excesivo o mal empleado de herbicidas puede contaminar el suelo.

El uso indebido, o excesivo fertilizante tanto inorgánicos como orgánicos pueden afectar el equilibrio nutricional, y los últimos pueden también ser vectores de contaminación microbiología.

Estrategias y medidas de control

Una técnica recomendada para evitar los procesos de erosión y degradación es aumentar o mantener la cobertura vegetal, tanto espontanea o mediante la siembra de especies propias para tal fin, con esta cobertura se reduce la erosión, aumenta la infiltración, se reduce la perdida de humedad, aumenta el contenido de materia orgánica y mejora las condiciones físicas del suelo.

Es conveniente picar los restos de material vegetal previamente picados, e incorporarlos al suelo mediante la utilización de técnicas de labranza de tipo vertical.

Se debe favorecer la infiltración y la retención de humedad a lso efectos de disminuir la cantidad y frecuencia de riesgos.

El riego controlado y dosificado evita el anegamiento y encharcamiento que puede predisponer a la salinización.

Es conveniente restringir las actividades con maquinaria a las mínimas indispensables para evitar la compactación.

No hacer aplicaciones innecesarias de herbicidas y plaguicidas para evitar desequilibrios en la biología del suelo.

Realizar análisis foliares antes de hacer las fertilizaciones permitirá justamente hacerlas en el momento y cantidades oportunas.

- **AGUA**

Contaminación y puntos críticos

El agua tanto superficial como subterránea puede sufrir contaminación cruzada tanto por agentes físicos, químicos o biológicos.

Cuando el agua es provista por superficie puede contaminarse a lo largo del canal, cuando es de excavación las posibilidades de contaminación son menores.

Las aplicaciones excesivas de fertilizantes puedes provocar contaminación de las aguas superficiales como subterráneas con elementos tales como fosforo, nitrógeno y eventualmente metales pesados.

El derrame indeseado de agroquímicos o hidrocarburos son potenciales contaminantes de los recursos del agua.

Estrategias y medidas de control

Respetar las disposiciones y reglamentación vigente referente al uso del agua.

No se debe tirar ningún tipo de vertidos tóxicos o potencialmente tóxicos a los cursos de agua.

Se deben dosificar y aplicar adecuadamente los fertilizantes, para evitar la pérdida de los mismos por percolación profunda y el enriquecimiento del agua.

No se debe verter a los cursos de agua ningún tipo de líquido proveniente de agroquímicos, es decir caldos de pulverización, lavado de envases, ni lavado de pulverizador.

La carga de las máquinas de aplicación debe hacerse en un lugar seguro capaz de retener cualquier vertido accidental.

El manipuleo de fitosanitarios debe hacerse en lugares alejados del curso de agua.

Se debe realizar análisis de laboratorio periódicos del agua de riego tanto subterráneo como superficial para verificar que se mantienen as buenas condiciones de uso y en caso contrario poner en marcha las maniobras correctivas correspondientes.

Todo el personal vinculado al proceso productivo debe ser consiente y estar informando acerca de las condiciones a tener en cuenta en el manejos del agua.

- **RESIDUOS.**

Generación de residuos y puntos críticos

Los residuos plásticos provocan deterioro de los campos, taponamiento de canales y acequias, contaminan los espacios verdes afectando el paisaje.

Los envases de agroquímicos vacíos si no son gestionados correctamente pueden no solo ensuciar sino contaminar el medio.

El suelo puede contaminarse por la incorporación de plásticos, alambres, envases de lata, etc.

Los residuos mal gestionados son potenciales fuentes de intoxicación y enfermedades.

El mal manejo de los residuos puede generar un impacto negativo a la empresa desde el punto de vista comercial, haciendo perder posibles compradores.

Estrategias y medidas de control

Debe de haber un sistema claro y definido de gestión de los residuos generados en el establecimiento.

Se debe contar con un espacio exclusivo para la recolección de los residuos, señalizado y separado de los lugares de trabajo y viviendas.

Los envases de agroquímicos deben ser gestionados según la legislación y recomendaciones vigentes.

Se debe evitar la acumulación de residuos en el establecimiento, utilizando los sistemas oficiales de recolección, cuando existen o gestionarlos de la manera que menos perjudique al medio ambiente.

Los depósitos de basura deben estar ubicados lejos de fuentes de agua que pueden contaminarse.

Por último un establecimiento ordenado, impío y libre de basura genera una buena imagen sobre el producto.

- **AGROQUIMICOS**

Riesgos de contaminación y puntos críticos

La utilización de agroquímicos es sin dudas un punto muy importante por la potencial contaminación que puede generar, por dado os efectos colaterales y no deseados que generan, por ejemplo desequilibrios en la biodiversidad y enemigos naturales, generando resistencia de plagas y hasta enfermedades que pueden condicionar la población.

Los fertilizantes y agroquímicos son productos que afectan el desarrollo de la planta, pudiendo contaminar el suelo, napas, aguas superficiales y generar fitotoxicidad, cuando no son usados correctamente.

Estrategias y medidas de control

El uso de herbicidas debe realizarse en las mínimas concentraciones posibles. Se deben tener en cuenta todos los factores para lograr el resultado esperado, tales como condiciones atmosféricas, malezas a combatir, características del producto (selectividad, modo de acción, etc.).

Los pesticidas son venenos y deben ser tratados como tales, hay que tener sumo cuidado en su transporte, manipulación y aplicación.

Para ello la persona responsable de hacer las recomendaciones debe ser calificada o idónea y los operarios que trabajan con estos productos debidamente capacitados.

No se deben usar productos prohibidos tanto en el país de origen como el de destino, utilizar dosis mínimas y productos con bajo efecto residual.

Es conveniente alternar diferentes productos para minimizar el desarrollo de resistencia de las plagas a controlar será muy importante utilizar herramientas enmarcadas dentro de un plan de manejo integrado de plagas, tales como monitoreo de plagas, feromonas de confusión sexual y enemigos naturales, con el fin de minimizar el uso de pesticidas.

- **FERTILIZANTES**

En áreas de conservación no se aplican fertilizantes, dado que el aporte de los mismos genera nuevas condiciones que alteran a las naturales al variar el balance nutricional.

- **AIRE**

Riesgos de contaminación y puntos críticos

La contaminación atmosférica es la alteración de la composición natural de esta, mediante la incorporación de diferentes sustancias o modificando el porcentaje de los gases que la componen.

La actividad agrícola afecta la atmosfera por el uso de agroquímicos, humos de maquinaria y quemas, emisión de olores, etc.

El aire, el agua y el suelo son componentes que actúan en forma conjunta e interaccionan, con lo cual cualquier alteración del aire puede afectar negativamente a los otros componentes.

El uso de combustibles tanto de las maquinarias como para control de heladas liberan gases como dióxido de carbono que contribuyen el efecto invernadero, las partículas generadas por la combustión incompleta afecta a la población en general y fauna tanto natural como doméstica.

La contaminación del aire por agroquímicos tanto plaguicidas, herbicidas como fertilizantes puede ser potencialmente importante si no se tiene en cuenta en las condiciones de seguridad recomendadas.

La liberación de polvo del suelo puede generar condiciones que predispongan el desarrollo de ciertas plagas y afectar a las personas.

Estrategias y medidas de control

El control de heladas mediante la quema de combustible genera una gran cantidad de residuo que contamina el aire y los seres vivos, será muy importante adoptar otras técnicas que minimicen o eliminen la quema de combustible, como la utilización de agua en las diferentes alternativas que hay disponible para tal fin.

Evitar el uso innecesario y hacer mantenimiento periódicos de los motores de combustión.

Se debe respetar las recomendaciones correspondientes al momento de aplicar cualquier producto, especialmente los de aplicación aérea mediante pulverización, para perder perdidas por deriva.

Hay que evitar la generación de polvos derivados del movimiento de suelos, transito en las calles internas, mediante el riego o la siembra de alguna cobertura vegetal.

- **BIODIVERSIDAD**

Impacto sobre la biodiversidad y puntos críticos

La biodiversidad es la variedad de especies de microorganismos, plantas, animales y el hombre que viven en un ecosistema, en este caso en un agro-ecosistema.

Todas las tareas mencionadas en el texto afectan medida y a diferentes componentes de agro ecosistema generado para la producción de frutas.

Tanto el uso de agroquímico, la quema de combustibles, la generación de residuos, la utilización de agua, pueden condicionar la estabilidad y equilibrio productivo, incidiendo directamente sobre la producción y el medio.

Estrategias y medidas de control

Como cierre de presente documento se podría decir que la implantación de las diferentes estrategias y medidas de control propuestas anteriormente permitirán desarrollar una actividad, rentable que está acompañada por un proceso sustentable con el mínimo impacto sobre el medio ambiente.

Zona de amortización con barreras vivas

Se recomienda instalar barreras vivas para poder amortizar el impacto ambiental que genera las actividades agrícolas, que se realizan en el fundo ya que en la empresa agrícola no cuenta con áreas de bosque que amorticen, la cual se va utilizar especie del genero ***Eucalyptus.***

A una distancia de 5 metros entre planta dentro de todo el cerco que tiene el fundo.

Sembrando un promedio de 300 plantas en todo el fundo.

DECLARACIÓN JURADA N°4

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no cuenta con presupuesto para invertir en conservar el bosque existente en la explotación agrícola, pero tampoco pretende exterminar el bosque para nuevas plantaciones de vid.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

FUNDO "PALO BLANCO".	REGISTRO DE CONSUMO DE ENERGIA

RESPONSABLE:_____ **FIRMA:** _____

CAMPAÑA:_____

NUMERO DE SERVICIO	CONSUMO KW	MONTO TOTAL

FUNDO "PALO BLANCO".	REGISTRO DE CONSUMO DE PETROLEO

RESPONSABLE:_____ **FIRMA:**_____

CAMPAÑA:_____

MAQUINA	MONTO TOTAL	PERSONA A CARGO	FIRMA

OBJETIVO

Investigar las causas que originan las quejas y reclamos de los clientes y aplicar las acciones correctivas que logren solucionarlas o reducirlas.

ALCANCE

Aplicando a todo las actividades realizadas en el fundo que vayan en contra del cumplimiento de la normativa GlobalGAP.

RESPONSABLE

Encargando del fundo

CONSIDERACIONES GENERALES:

1. Se cuenta con un documento que refleje que las quejas y reclamos han sido registrados, correctamente analizados, estableciendo las acciones correctivas y realizando el seguimiento de las mismas.

PROCEDIMIENTO:

1. al presentarse una queja reclamo el responsable del fundo es el encargado de atender todo tipo de reclamo con respecto al incumplimiento de la normativa GlobalGAP, así como a la calidad e inocuidad del producto fresco.

2. Si el problema es referente a la calidad e inocuidad del producto fresco, la trazabilidad es una herramienta muy importante en un reclamo para poder determinar con exactitud el lote que está contaminado y de esta manera detener su comercialización.

3. Posteriormente se comunicara con el cliente a medida que avancen las averiguaciones con la finalidad que el cliente vea el interés que el fundo le da a su producto.

4. Una vez localizado el problema, se toma las medidas correctivas para impedir que se continúe teniendo el mismo problema.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

REGISTROS DE RECLAMACIONES

Versión: GlobalGap V4.0_MAR213

Fundo: Palo Blanco

Fecha:

Fecha	Cliente	Reclamo	Acciones Correctivas	Observaciones

Auditor Interno

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

AGRO OLMOS SCRL.	MANUAL DE CALIDAD	Código: AO-PI
	PROCEDIMIENTO DE RETIRO DE PRODUCTOS DEL MERCADO	Versión: 01
		Edición: 25/02/2015
		Página 1 de 4

PROCEDIMIENTO DE RETIRO DE PRODUCTOS DEL MERCADO

CUADROS DE FIRMAS					Se cambió de revisión debido a:
REVISIÓN	FECHA DE REVISIÓN	Elaborado por Coordinador (firma)	Revisado por Jefe de Planta (firma)	Aprobado por Gerente General (firma)	

Elaborado por:	Revisado por:
Aprobado por:	

1. OBJETIVOS

Asegurar que el lote que este en el mercado exterior y del cual se sospeche ser no conforme respecto a características de inocuidad, no cause daños a los consumidores finales.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica al proceso de retiro del mercado de un lote de producto terminado no conforme para características de inocuidad.

3. DEFINICIONES

Retiro de productos: son las actividades llevadas a cabo para retirar del mercado nacional o internacional los productos que incumplen especificaciones de inocuidad.

4. RESPONSABLES

- **Gerente general**

  Es el responsable de la aplicación del presente procedimiento y de ser necesario coordinar con las autoridades pertinentes acciones que estas consideren necesarias. El gerente general coordina con los clientes, el organismo de certificación y busca los métodos para conciliar las existencias.
- **Supervisión de operaciones de comercio exterior**

  Es responsable de coordinar las acciones de identificación y trazabilidad, inmovilización y retiro del lote del mercado. Además busca también la forma conciliación con el cliente para no perder la relación comercial.
- **Jefe de planta y/o jefe de control de calidad**

  Es el responsable de evaluar las evidencias que sustenten el retiro de un lote de producto del mercado.

5. FRECUENCIA

Este procedimiento se efectuara solo si se tiene evidencias suficientes que dicho lote no es conforme a requisitos de inocuidad.

6. DESCRIPCIÓN

- **Clasificación del retiro del producto en el mercado**

  El producto que está siendo evaluado para ser retirado del mercado o que está siendo retirado se debe clasificar según:

  Clase I: es una situación en la cual existe una probabilidad razonable de que el consumo del producto en cuestión causara consecuencias adversas de salud o muerte.

  Clase II: es una situación en la cual el consumo del producto en cuestión puede causar consecuencias médicas adversas de salud temporal o reversible o donde la probabilidad de consecuencias adversas serias es remota

  Clase III: es una situación en la cual el consumo del producto en cuestión no causaría consecuencias adversas de salud.

- **Inmovilización de los lotes sospechosos**

- El gerente general recepciona las evidencias que justifica el retiro del producto y lo informa al organismo de certificación de GLOBALGAP
- El jefe de planta y/o jefe de control de calidad y/o supervisor de comercio exterior identifica la traza los lotes a ser retirados, considerando los datos de los productos y el sistema de trazabilidad establecido.
- El jefe de control de calidad registra la identificación y trazabilidad de los lotes a ser retirados.

- **Evaluación de la aplicación del retiro del producto del mercado**

- El gerente general solicita inmediatamente al jefe de control de calidad que llame a una reunión extraordinaria a los responsables del proceso productivo
y/o involucrados en el tema. Agenda será búsqueda y evaluación de las evidencias que demandaran el retiro de productos.
- Convocar a una reunión ordinaria
- Coordinar con el organismo d certificación acreditada, la inspección, ensayo y certificación de la característica no conforme, del lote de producto en cuestión.

- Definir en coordinación con los organismos de certificación acreditada, el cliente y de ser necesario con las autoridades competentes los puntos de inspección y muestreo a considerarse.

Evaluar y decidir en consenso de acuerdo a las evidencias presentadas sobre el incumplimiento de las especificaciones de inocuidad del lote, la necesidad de retirar el lote del mercado en cuestión.

- **Retiro de producto del mercado**

- Si se concluye que se debe retirar los productos del mercado, elaborar la estrategia de retiro de productos.
- El jefe de control de calidad registrara las estrategias de retiro de productos del mercado a realizar en el formato de retiro de productos del mercado.
- Ejecutar la estrategia de retiro definida.
- Registrar la cantidad del lote producido no conforme, su identificación y su trazabilidad.

FUNDO	EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA LA DEFENSA DE LOS ALIMENTOS (FRUTOS) EN EL FUNDO	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1 de 2
		Edición:25/02/2015

Operación o actividad	Peligro	Causa o justificación	Prob.	Sev.	Modalidad preventiva	Plan de acción
Aplicación de fertilizantes orgánicos	Biológico: contaminación biológica por mala aplicación de fertilizantes orgánicos	La aplicación de fertilizantes orgánicos puede causar contaminación biológica si es que no han sido tratados de manera adecuada en el fundo.	B	A	Adquirir los fertilizantes orgánicos en lugares certificados, la aplicación de los fertilizantes orgánicos se hará siguiendo las recomendaciones para la aplicación de este producto	Capacitar a los aplicadores de fertilizantes orgánicos, en caso de que realicen estas aplicaciones. **<u>En caso de daño intencional:</u>** En caso se presentan estas situaciones
Aplicación de fertilizantes al suelo	Químico: aplicación de fertilizantes con presencia de metales pesados	La aplicación de fertilizantes inorgánicos puede ser una fuente de contaminación con metales pesados en el fundo.	B	M	Para la compra de fertilizantes inorgánicos se solicita que el producto sea de un laboratorio – casa comercial registrada y si es que el producto tiene el documento de contenido de metales pesados este debe acompañar el producto para poder ser aplicado.	Capacitar a las personas que realizan las compras de estos productos **<u>En caso de daño intencional:</u>**
Aplicación de fertilizantes foliares	Químico: aplicación de fertilizantes con productos prohibidos o no aceptados para el cultivo tratado	La aplicación de fertilizantes foliares pueden suponer una confusión para los aplicadores ya que los envases de un litro son muy parecidos.	B	A	Almacenar los fertilizantes los foliares separados de los productos fitosanitarios, identificar los anaqueles de los fertilizantes foliares.	Capacitar a los aplicadores y responsables del fundo en reconocimiento de bandas toxicológicas, lecturas de etiqueta y manejo de pesticidas. **<u>En caso de daño intencional:</u>**
Aplicación de pesticidas	Químico: aplicación de fertilizantes con productos prohibidos o no aceptados para el cultivo tratado.	La mala aplicación de pesticidas en el cultivo puede presentarse como un serio problema para la salud y seguridad de los consumidores y los aplicadores.	A	A	Almacenar los pesticidas bajo llave y solo se podrá acceder a ellos a través del responsable del fundo.	**<u>En caso daño intencional:</u>**

Operación o actividad	Peligro	Causa o justificación	Prob.	Sev.	Modalidad preventiva	Plan de acción
Etapas de riego de los campos.	Biológico: contaminación biológica por el agua de riego	Contaminación intencional con excremento animal	B	B	Dar seguridad adecuada a los pozos mediante mallas metálicas con su respectiva señalización de seguridad.	**En caso de daño intencional:**
	Químico: contaminación con metales pesados a causa del agua de riego	Contaminación intencional con metales pesados en los pozos de extracción de agua del fundo	B	M	Dar seguridad adecuada a los pozos mediante mallas metálicas con su respectiva señalización de seguridad.	**En caso de daño intencional:**
Cosecha de frutos foliares	Biológico: contaminación biológica por malas prácticas de cosecha.	- Los procedimientos mal aplicados pueden desencadenar una contaminación biológica en los frutos. - Contaminación intencional el E.Coli, esto puede suceder de manera intencional en la etapa de cosecha.	B	A	- Mantener limpio el fundo de restos fecales. - Implementar los servicios higiénicos de manera que prevengan la contaminación cruzada, además de facilitar su limpieza.	- Charlas de capacitación en temas de salud, higiene y seguridad. - Hacer cumplir el procedimiento higiénico al personal que lo incumpla. - Higienizar o desechar en su caso el producto si a sido contaminado. **En caso de daño intencional:**
	Químico: contaminación de la fruta por aplicación de pesticidas, fuera de las aplicaciones regulares. Fruta cosechada dentro del periodo de carencia.	- Los periodos de carencia no han sido respetados por los cosechadores. - Contaminación intencional de los frutos por plaguicidas.	B	A	- La llave de los almacenes de pesticidas estará restringida al jefe de campo. - No se permitirá el ingreso de plaguicidas a los campos, queda prohibido.	- Capacitar a los responsables de la cosecha (jefes de grupo y cosechadores). - Señalizar el fundo para informar de las prohibiciones referidas al uso de plaguicidas. **En caso de daño intencional:**
	Físico: contaminación con materiales peligrosos como vidrio, metal o cualquier material contundente en las labores de cosecha.	Los vidrios, metales o cualquier otro metal contundente pueden causar daños en la salud del consumidor.	B	A	- Se restringirá el uso de vidrios en la etapa de cosecha, desde la extracción de la planta hasta la entrega en los camiones de transporte. - Se solicitara al servicio de cosecha un control efectivo de los materiales punzo cortantes.	Capacitación del personal que labora en la cosecha del predio en temas de seguridad de los alimentos y defensa de los alimentos. **En caso de daño intencional:**

DECLARACIÓN JURADA N°5

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no hace uso del nombre, marca, o logotipo GLOBALGAP, ya que primero tendríamos que pedir la autorización de la organización Globalgap.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

DECLARACIÓN JURADA N°6

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa solo produce, manipula y exporta PRODUCTOS CON CERTIFICACIÓN GLOBALGAP, en toda la explotación agrícola.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

FUNDO	TRAZABILIDAD	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1 de 2
		Edición: 26/02/2015

OBJETIVO

Tener la capacidad de reconstruir el historial de un producto debidamente identificado en cualquier lugar que se encuentre. Abarca el origen (lote, parcela o área), procesamiento hasta producto final como artículo de consumo.

ALCANCE

Identificación de producto.

RESPONSABLE

Involucrados en manejar información.

DESCRIPCIÓN

1. El fundo cuenta con un sistema de documentación que permite registrar las labores que se realizan durante la temporada, dando la posibilidad de recrear el historial de un producto en su totalidad.
2. Los formularios de campo registran las actividades agrícolas llevadas a cabo en finca refiriéndolas a la fecha de realización y a los lotes trabajados.
3. Todas las áreas y/o lotes tienen una identificación visual única.
4. Al realizar la cosecha cada área y/o lote lleva una identificación física individual del número de jabas, fecha, origen de procedencia.
5. En la planta empaquetadora, se recibe la materia prima y se realiza la anotación respectiva, donde entre otros datos, se anota la fecha y la referencia de finca donde proviene el producto.
6. Para garantizar la trazabilidad del producto desde su lugar de destino, a cada caja empaquetada se coloca un código de trazabilidad en forma de sello. El encargado de colocar ese código es el responsable de actualizarlo e identificar cada caja correctamente.

Descripción del Código de Trazabilidad:

- DD : Día de Cosecha
- WW : Semana de Cosecha
- XX : Código del Agricultor
- Y : Condición del GlobalGAP
- Z : Tiempo Después de la Cosecha
- TT : Tratamiento

Reconstrucción del Historial desde el Destino Final hasta la Siembra

1. En su destino final se ubica el código de identificación que posee la caja que contiene el producto. Con este código se conoce el día de la cosecha, la semana de cosecha, el código del agricultor.

2. Con esta información, se puede ubicar en los registros las diferentes actividades realizadas en el fundo y de esta manera determinar (conociendo el día de cosecha) cuales fueron los lotes cosechados y por lo consiguiente conocer mediante los registros de los lotes en cuestión, toda las actividades agrícolas realizadas, tales como como la aplicación de agroquímicos, labores de campo realizadas, etc.

3. A partir de la semana de empaque y haciendo uso de loa registros de planta, se pueden obtener datos como: personal que laboro en el proceso de empaque, higiene y limpieza en planta, ingresos de visitantes, control de plagas y aplicación de tratamientos pos-cosecha, entre otros.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

DECLARACIÓN JURADA N°7

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no ha realizado nuevas instalaciones en sus campos, por lo tanto no se comprado semillas, ni material de propagación vegetal.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

DECLARACIÓN JURADA N°8

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no cuenta con viveros, ni se realizan tratamientos de semillas.
2. La empresa no produce ni usa cultivos de productos genéticamente modificados (OGM’S)
3. No efectuamos rotación de cultivos por tener solo cultivos perennes.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

REGISTRÓ DE APLICACIÓN DE FERTILIZANTES

FUNDO: _____ PARRÓN:_____ VARIEDAD:_____ SUPERFICIE(HA):_____

FECHA	NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE FERTILIZANTE Pe(N-P-K)	CONSENTRACION Pe(17-17-17)	DOSIS DE APLICACIÓN Kg de ferti./ha	METODO DE APLICACIÓN (A través del riego, mediante máquina, etc.)	MAQUINARIA DE APLICACIÓN (Tipo de inyector, maquinaria empleada)	NOMBRE, APELLIDO Y FIRMA DEL OPERARIO	OBSERVACIONES

REGISTRO DE MOVIMIENTO DE INSUMOS EN ALMACÉN

Fundo:_____

Almacén de:_____

Responsable:_____

Firma del Responsable:_____

Producto:_____

Fecha	Entrada	Salida	Saldo disponible	Observaciones

Ilustración 16: Instalaciones donde se deberían almacenar los fertilizantes.

Ilustración 15: Almacenes como se deberían ordenar en parihuelas.

Código: FTGT ec 4001	Área: gerencia Técnica
Version: 02	Fecha de Vigencia: 01/10/2013

ÁCIDO FOSFÓRICO

Nombre Comercial:	Ácido Fosfórico al 83.5-85%
Formula Comercial:	60.5-61% P_2O_5
Categoría:	Fertilizante fosfatado

Composición:

Elemento	Nominal
H3PO4	**85,00 % (+/-1)**
Fósforo (P_2O_5)	**61,00 % (+/-1)**
Densidad específica	**1,68 g/cc (+/-0.05)**

Características:	Fertilizante agrícola líquido. Ácido inorgánico.
Empaque:	Bidón de 40 y 50 Kg.
Aplicación:	Fertilizante para uso agrícola en fertirrigación, adecuado en cualquier tipo de cultivo y suelo.

Corporación Misti S.A.
Jr. Monterrey No. 355 Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, T(511) 627 0500 F(511) 627 0502 Arequipa (054) 21 5268 Chiclayo (074) 26 5958
Ica (056) 22 8177 Piura (073) 30 5488 Tarapoto (042) 52 3746 Tarma (064) 32 1650 Trujillo (044) 43 7272 Matarani (054) 55 7073 Cusco (084) 20 2458
Página Web : www.misti.com.pe e-mail: servicioalcliente@corpmisti.com.pe

Código: MSDSGT ec 4001	Área: gerencia Técnica
Version: 02	Fecha de Vigencia: 31/07/2013

ÁCIDO FOSFÓRICO (83.5% - 85%)

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

1.1	Nombre Comercial	ÁCIDO FOSFÓRICO
1.2	Uso del producto	Fertilizante Fosfatado
1.3	Nombre de la empresa	Corporación Misti S.A.
1.4	Dirección de la empresa	Jr. Monterrey 355, Dpto. 501, Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima – Perú
1.5	Teléfono	(511) 627 0500
1.6	Fax	(511) 627 0502

2. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN RELATIVA A LOS

	Nombre químico	Nº CAS	Concentración
	Acido Ortofosfórico	7664-38-2	60.5- 61%P2O5

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Información general:

Clasificado como sustancia química peligrosa. Clase 8 (Corrosivo)

Es básicamente inofensivo de manejarse con las medidas de seguridad adecuadas.

3.1 Ojos:

Efecto: Causa irritación y quemaduras.

Síntomas: Querato conjuntivitis grave.

Piel:

Efecto: Causa irritación y quemaduras.

Síntomas: Puede causar quemaduras graves si es que no se lavase a tiempo.

Ingestión:

Efecto: Puede causar quemaduras a garganta y aparato digestivo. En casos severos puede producir colapso y la muerte.
Síntomas: Posible naúsea ó vómito, dolor abdominal, diarrea con sangre, acidosis.

Inhalación:

Efecto: Irritación del sistema respiratorio
Síntomas: Tos, ardor y dificultad para respirar e irritación del tracto respiratorio.

4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Consejo general:

Retirar al accidentado de la zona expuesta como mantenerlo tumbado. Nunca debe administrarse nada por la boca a una persona inconsciente. Sin riesgos que requieran medidas especiales de primeros auxilios. Si una persona vomita y está echada boca arriba, se la debe girar a un lado.

4.2 Contacto con los ojos:

Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Llamar a un médico.

4.3 Contacto con la piel: Lavar con agua y jabón durante 15 minutos a más.

4.4 Inhalación:

En caso de inhalación llevar a la persona a un lugar ventilado y llamar al médico.

4.5 Ingestión:

Enjuagar la boca, dar a beber bastante agua. No inducir vómito. Llamar a un médico.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción adecuados:

Agua por spray o rocío, tipo lluvia, extintores de gas carbónico y polvo químico seco.

5.2 Peligros específicos en la lucha contra incendios:

Existe liberación de vapores en presencia de vapor lo que puede generar una explosión en contenedores cerrados.

5.3 Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios:

Es necesario utilizar equipos de respiración artificial en caso de permanecer en el área de riesgo.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales:

Póngase equipo de protección personal adecuado antes de entrar al área. Ver sección 8.

6.2 Precauciones para la protección del medio ambiente: Ver sección 12.

6.3 Métodos de limpieza:

Recoger tanto como sea posible mediante el barrido en un contenedor limpio para su reutilización o eliminación. Los restos se limpiarán fácilmente con agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1 Consejos para manipulación segura

Utilice mascarilla contra polvo, lentes protectores y guantes.

7.3 Consejos y Condiciones de almacenamiento

Lugar fresco y ventilado, libre de polvo excesivo. Evitar que se deteriore la etiqueta o el envase. El area no debe superar los 54 °C.

7.4 Instrucciones para almacenamiento conjunto

No almacenar cerca de azufre en polvo, combustibles y materiales oxidante.

8. CONTROLES DE LA EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

8.1 Disposiciones de Ingeniería: Ninguna en especial.

8.2 Protección de los ojos : Gafas de seguridad

8.3 Protección de la piel : Ropa normal de trabajo

8.4 Protección repiratoria : Máscara contra polvo

9.1 Estado físico :	Líquido
9.2 Apariencia:	Viscoso
9.3 Color:	Incoloro
9.4 Olor:	Inodoro
9.5 Densidad:	1.67 g/ cm^3
9.6 pH:	1(1% solución en agua)
9.7 Peso molecular:	98.0 g/mol
9.8 Solubilidad:	Soluble
9.9 Punto de ebullición:	Se descompone
9.10 Punto de inflamación:	No disponible
9.11 Punto de sublimación:	No disponible
9.12 Punto de fusión:	42 °C
9.13 Temperatura de auto ignición:	No aplica
9.14 Temperatura de descomposición:	160°C

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Estabilidad:

Producto estable hasta temperatura de descomposición térmica. Corrosivo en metales como acero al carbono.

10.2 Materiales a evitar:

Álcalis fuertes como el hidróxido de sodio o hidróxido de potasio.

10.3 Productos de descomposición peligrosa:

En contacto con el acero al carbón genera hidrógeno debido a la reacción de oxidación del material.

11. INFORMACION TOXICOLÓGICA

LD50 (oral) 1530 mg/kg (ratas).

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Siendo un fertilizante, al entrar en contacto con el medio ambiente se pueden observar los efectos característicos de este tipo de productos. Presenta una gran movilidad al ser totalmente soluble en agua. Si no es usado uniformemente en pasturas como fertilizante, podría ser tóxico para animales domésticos. El producto es biodegradable. Altos niveles de urea pueden ser tóxicos para la vida acuática.

13. CONSIDERACIONES SOBRE ELIMINACIÓN

Producto debe eliminarse de acuerdo a las normas legales nacionales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Los recipientes deben contar con el rombo para transporte de sustancias químicas peligrosas relativo a sustancias corrosivas según la clasificación DOT - ONU.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Frases de riesgo:

- No comer, beber o fumar durante su manejo.
- Usar siempre equipo de protección, como guantes y lentes protectores.
- Lavarse con agua y jabón después de su aplicación.
- Puede ser irritante a los ojos.
- No dejar al alcance de los niños.
- No almacenar junto a alimentos, ropa o forrajes.
- No almacenar en viviendas.
- No reutilice los envases. Destrúyalos

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

Descargo:

La INFORMACIÓN de esta hoja de seguridad está basada en los conocimientos actuales. El producto no debe utilizarse para fines ajenos a aquellos que se especifican. Las condiciones de trabajo de los usuarios esta fuera de nuestro conocimiento y control y siempre responsabilidad de los mismos tomar las medidas oportunas con el fin de cumplir con las exigencias establecidas en la legislación vigente. La INFORMACIÓN contenida en esta ficha solo significa una descripción de las medidas de seguridad del producto y no debe considerarse como una garantía de sus propiedades.

Código: FTGT ec 1009	Área: gerencia Técnica
Version: 02	Fecha de Vigencia: 01/10/2013

SULFATO DE POTASIO

Nombre Comercial:	Sulfato de potasio
Formula Comercial:	0-0-50-18 (S)
Categoría:	Fertilizante potásico

Composición:

Elemento	Nominal
Potasio (K_2O)	**50,0** % (+/-1)
Azufre (S)	**18,0** % (+/-1

Características:	Fertilizante agrícola estándar o granulado, de color rojo o blanco
Empaque:	Bolsa x 50 Kg.
Aplicación:	Fertilizante para uso agrícola en fertirrigación. Adecuado en cualquier cultivo y tipo de suelo.

Corporación Misti S.A.
Jr. Monterrey No. 355 Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, T(511) 627 0500 F(511) 627 0502 Arequipa (054) 21 5268 Chiclayo (074) 26 5958
Ica (056) 22 8177 Piura (073) 30 5488 Tarapoto (042) 52 3746 Tarma (064) 32 1650 Trujillo (044) 43 7272 Matarani (054) 55 7073 Cusco (084) 20 2458
Página Web : www.misti.com.pe e-mail: servicioalcliente@corpmisti.com.pe

Código: MSDSGT ec 1009	Área: gerencia Técnica
Version: 02	Fecha de Vigencia: 31/07/2013

SULFATO DE POTASIO

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA

1.1	Nombre Comercial	SULFATO DE POTASIO
1.2	Uso del producto	Fertilizante Fosfatado
1.3	Nombre de la empresa	Corporación Misti S.A.
1.4	Dirección de la empresa	Jr. Monterrey 355, Dpto. 501, Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima – Perú
1.5	Teléfono	(511) 627 0500
1.6	Fax	(511) 627 0502

2. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN RELATIVA A LOS

	Nombre químico	No CAS	Concentración
	Sulfato de Potasio	7778-80-5	50%K2O-18%S

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

Información general:

Los componentes que forman este producto no están clasificados como peligrosos para la salud humana. Es básicamente inofensivo cuando se maneja correctamente.

4. PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Consejo general:

Retirar al accidentado de la zona expuesta como mantenerlo tumbado. Nunca debe administrarse nada por la boca a una persona inconsciente. Sin riesgos que requieran medidas especiales de primeros auxilios. Si una persona vomita y está echada boca arriba, se la debe girar a un lado.

4.2 Contacto con los ojos:

Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Llamar a un médico.

4.3 Contacto con la piel: Lavar con agua y jabón.

4.4 Inhalación:

En caso de inhalación llevar a la persona a un lugar ventilado y llamar al médico.

4.5 Ingestión:

Enjuagar la boca, dar a beber bastante agua. No inducir vómito. Llamar a un médico.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción adecuados:

Agua por spray o rocío, tipo lluvia, extintores de gas carbónico.

5.2 Peligros específicos en la lucha contra incendios:

No es combustible. Se puede presentar la formación de óxidos de azufre en caso de incendio

5.3 Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios:

Es necesario utilizar equipos de respiración artificial en caso de permanecer en el área de riesgo.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales:

No son necesarias medidas adicionales

6.2 Precauciones para la protección del medio ambiente: Ver sección 12.

6.3 Métodos de limpieza:

Recoger tanto como sea posible mediante el barrido en un contenedor limpio para su reutilización o eliminación. Los restos se limpiarán fácilmente con agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1 Consejos para manipulación segura

Utilice mascarilla contra polvo, lentes protectores y guantes.

7.3 Consejos y Condiciones de almacenamiento

Lugar fresco y ventilado. Evitar que se deteriore la etiqueta o el envase.

7.4 Instrucciones para almacenamiento conjunto

Ninguna

8. CONTROLES DE LA EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

8.1 Disposiciones de Ingeniería: Ninguna en especial.

8.2 Protección de los ojos : Gafas de seguridad

8.3 Protección de la piel : Ropa normal de trabajo

8.4 Protección repiratoria : Máscara contra polvo

9.1 Estado físico :	Sólido
9.2 Apariencia:	Cristales ó granulado
9.3 Color:	Blanco
9.4 Olor:	Inodoro
9.5 Densidad:	2.66 g/ cm^3
	1.4400 kg/ m^3 (de almacenamiento)
9.6 pH:	7.45 – 7.5 (5% de solución)a 25°C
9.7 Peso molecular:	174.27 g/mol
9.8 Solubilidad:	110 g/L (20 °C) en agua
9.9 Punto de ebullición:	1989 °C
9.10 Punto de inflamación:	No disponible
9.11 Punto de sublimación:	No disponible
9.12 Punto de fusión:	1069 °C
9.13 Temperatura de auto ignición:	No disponible
9.14 Temperatura de descomposición:	No disponible

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Estabilidad:

Producto estable

10.2 Materiales a evitar:

Ninguno

10.3 Productos de descomposición peligrosa:

Ver sección 5.

11. INFORMACION TOXICOLÓGICA

LD50 (oral) 6 600 g/kg.(ratas). Producto de baja toxicidad.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Siendo un fertilizante, al entrar en contacto con el medio ambiente se pueden observar los efectos característicos de este tipo de productos. Presenta una gran movilidad al ser soluble en agua. Si no es usado uniformemente en pasturas como fertilizante, podría ser tóxico para animales domésticos. El producto es biodegradable.

13. CONSIDERACIONES SOBRE ELIMINACIÓN

Producto debe eliminarse de acuerdo a las normas legales nacionales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

No requiere medidas especiales

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Frases de riesgo:

- No comer, beber o fumar durante su manejo.
- Usar siempre equipo de protección, como guantes y lentes protectores.
- Lavarse con agua y jabón después de su aplicación.
- Puede ser irritante a los ojos.
- No dejar al alcance de los niños.
- No almacenar junto a alimentos, ropa o forrajes.
- No almacenar en viviendas.
- No reutilice los envases. Destrúyalos

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

Descargo:

La INFORMACIÓN de esta hoja de seguridad está basada en los conocimientos actuales. El producto no debe utilizarse para fines ajenos a aquellos que se especifican. Las condiciones de trabajo de los usuarios esta fuera de nuestro conocimiento y control y siempre responsabilidad de los mismos tomar las medidas oportunas con el fin de cumplir con las exigencias establecidas en la legislación vigente. La INFORMACIÓN contenida en esta ficha solo significa una descripción de las medidas de seguridad del producto y no debe considerarse como una garantía de sus propiedades.

DECLARACIÓN JURADA N°9

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no usa residuos sólidos sin tratar.

2. La empresa no utiliza aplicaciones de fertilizantes orgánicos.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

OBJETIVO

Establecer un plan de mantenimiento para optimizar el consumo de agua en la explotación agrícola.

ALCANCE

Sistema de riego

RESPONSABLE

Encargado de campo

CONCEPTO

Riego: se define como la aplicación de agua artificialmente a los suelos, para facilitar el cultivo y mejoramiento de la producción. (No incluye precipitación)

DESCRIPCIÓN:

El agua es un elemento esencial para la producción agrícola, pero dada su naturaleza puede ser un factor importante para la distribución y desimanación de plagas.

Se debe contar con el permiso legal para el uso del agua.

Se realiza un análisis físico, químico y microbiológico de las fuentes de agua por lo menos una vez al año en un laboratorio certificado y con métodos de ensayo acreditados. Al realizar el análisis físico-químico, solicitar especialmente análisis de metales pesados (mercurio, cadmio, plomo, arsénico, etc.)

Según el sistema de riego empleado los aspectos a tener en cuenta son:

1. **riego gravitacional**

En este sistema es vital el estado general de los canales de conducción, las medidas a tomar en cuenta son:

- Se designa una persona responsable de asegurar el mantenimiento de dichos canales
- Para asegurar este mantenimiento el responsable asignado debe recorrer los canales, principales y secundarios en forma periódica según se establezca.
- En caso obstrucción o daños que ponga en riesgo el buen uso del agua, la persona responsable procederá a limpiar los canales o la reparación en caso de rotura.

2. **Riego por goteo**

- Para garantizar el buen funcionamiento de este sistema y aprovechando las ventajas que este ofrece, es necesario tomar las siguientes medidas:
- Designar a una persona capacitada en este sistema para asegurar el mantenimiento.
- Recorridas periódicas especialmente a los puntos de control que tiene este sistema como por ejemplo: manómetros de presión, válvulas de paso, válvulas de aire y fanal de línea.
- Con el buen funcionamiento de los puntos mencionados, nos aseguramos el buen uso del recurso agua.

<u>Algunas medidas a toma:</u>

- Frente al mal funcionamiento de manómetros debe cambiarse.
- En caso que el sistema de válvulas que permite el paso del agua se obstaculice, se procede al desarmado y posterior limpieza.
- En caso de detectar problemas al final de la línea, variaciones en el caudal, se debe proceder al control de toda la línea de riego.

Algunas medidas para prevenir la contaminación del agua de riego

- Proteger las aguas superficiales, aguas freática (de pozo) y áreas de bombeo para impedir que el ganado o animales silvestres tengan acceso a estas.
- Empleo de filtros o barreras que impiden que elementos extraños, desechos o elementos vegetales contaminen el agua para riego de otros campos.
- No arrojar envases vacíos de plaguicidas ni sobrantes de caldo de plaguicidas en los canales o acequias de riego.

Ilustración 17: Foto de las instalaciones agrícola en el fundo palo blanco.

Ilustración 18: Foto del Sistema de Riego Utilizado en el fundo.

REGISTRO DE CONSUMO DE AGUA DE RIEGO

Vº Bº Responsable Técnico: ----------

Fundo: Palo Blanco

Cultivo: ----------

Fecha	**Campo Cultivo**	**Caudal**	**Horas de Riego**	**Vol. Agua Aplicado**
(Fecha Riego)	(Campo)	(Aprox. En l/s)	(Cantidad de horas de riego)	(Vol. Agua en l)

*** = Todos los campos**

DECLARACIÓN JURADA N°10

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no usa aguas residuales sin tratar para el riego.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

FUNDO	EVALUACION DE RIESGOS DE LA CONTAMINACION EN EL AGUA DE RIEGO	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1 de 5
		Edición: 26/02/2015

OBJETIVO

Definir causas de contaminación del agua y brindar medidas para evitarlas.

ALCANCE

Agua de riego

RESPONSABLE

Jefe de campo

DESCRIPCIÓN:

La contaminación del agua se produce por la incorporación al agua de materias extrañas, como microorganismos, productos químicos, residuos industriales y de otros tipos, o aguas residuales. Estos materiales deterioran la calidad la calidad del agua y hacen inútil para los usos pretendidos.

Los usos del agua son:

- Consumo humano
- Limpieza instalaciones y maquinarias, herramientas de cosecha, etc.
- Como diluyente de fitosanitarios para su preparación y eliminación.
- Riego de cultivo, etc.

Reconociendo la importancia del recurso agua se realiza a continuación la evaluación de riesgos de contaminantes de fuente de agua.

Principales contaminantes del agua:

Aguas residuales y otros residuos que demandan oxigeno (en su mayor parte materia orgánica, cuya descomposición produce la desoxigenación del agua)

Productos químicos, incluyendo los pesticidas.

Contaminación cloacal: una contaminación habitual es la que se produce por bacterias fecales. Eso se debe a que muchas ciudades vuelcan sus líquidos cloacales sin purificar o con purificación deficiente, a los ríos y al mar.

La responsabilidad es adjudicada al organismo responsable de proveer agua, el cual asegura la ausencia de microorganismos que pueden dañar la salud. Con lo cual a la hora de analizar este aspecto, se concluye que el riesgo es mínimo.

Situaciones a tener en cuenta:

- En el caso que el agua se distribuya por medio de cañerías que aíslan el agua del exterior y por lo tanto el riesgo de contaminación es mínima. Se realizaran de todos modos la verificación del estado del sistema de cañerías de manera de evitar las partículas extrañas dentro del agua y para identificar perdidas en caso que existan. Se hacen también análisis microbiológicos para asegurar la calidad del agua.

- La otra posibilidad es que el agua sea conducida por canales y en este caso el riesgo es mayor. Podemos mencionar como contaminantes químicos residuos de productos fitosanitarios y fertilizantes producidos como resultado de las aplicaciones realizadas. De todas maneras se realizan los correspondientes análisis para asegurar la inocuidad del producto.

Como contaminantes físicos podemos citar basura en general pero tampoco representa un riesgo de importancia porque se verifica visualmente el estado de los canales y cursos de agua asegurando así la ausencia de contaminación.

Los posibles contaminantes son:

- Microbiano.
- Físico-químico

Peligro	severidad	probabilidad de ocurrencia	punto critico	medidas de verificación
Contaminación microbiana	Alta	Baja	No	Análisis microbiano(1 vez al año)
Contaminación físico-químico	alta	Baja	no	Verificar el estado del sistema de cañerías. Verificar el estado de los canales de conducción de agua. Verificar el estado del curso de agua. Análisis físico-químico (1 vez al año)

Parámetros de evaluación:

Severidad: alta-media-baja
Probabilidad de ocurrencia: alta-media-baja
Significancia: alta-media-baja
Punto crítico: si-no

Los limites posibles según la ley de agua 17752 son las siguientes:

LÍMITES PERMISIBLES

Case I: aguas de abastecimiento domestico con simple desinfección.

Clase II: aguas de abastecimiento con tratamiento equivalente a procesos combinados de mezcla y coagulación, sedimentación, filtración y cloración, aprobados por el ministerio de salud.

Clase III: aguas para de vegetales de consumo crudo y de bebida de animales.

Clase IV: aguas de zona recreativas de contacto primario (baños y similares)

Clase V: aguas de pesca de marisco bivalvo.

Clase VI: aguas de zona de preservación de fauna acuática y pesca recreativa o comercial

LIMITES BACTERIOLÓGICOS (valores en N.M.P./100ml)

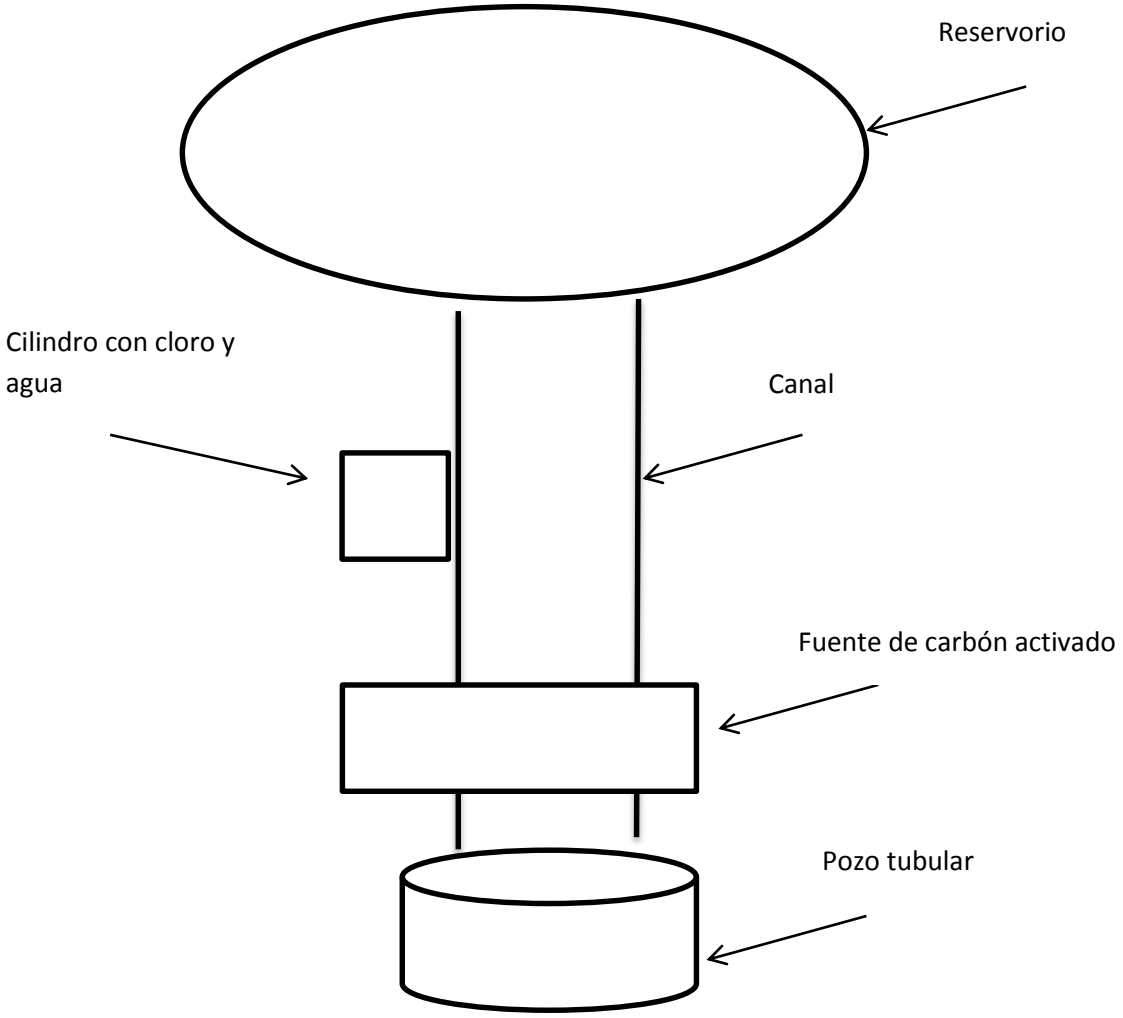
	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV	Clase V	Clase VI
Coliformes totales	8,7	2,0000	50,000	50,000	1,000	20,000
Coliformes fecales	0	4,000	1,000	1,000	20	4,000

ACCIONES CORRECTIVAS

Si los resultados del análisis de agua superan los límites permisibles se debe tomar las siguientes acciones:

1. Determinar las posibles fuentes o causa de la contaminación.
2. Colocar cilindros a los cuales se le adiciona cloro cerca de las fuentes de abastecimiento de agua para minimizar el transporte de microorganismos dentro del sistema.
3. El agua tratada pasa por una fuente de carbón activado que elimina los residuos de cloro en el agua.
4. Se debe realizar un nuevo análisis de agua que acredite que las medidas adoptadas han logrado reducir el riesgo de contaminación.
5. Dichos análisis deben realizarse por lo menos 1 vez por año y durante las épocas de mayor riesgo (por ejemplo la época de cosecha)

PROCEDIMIENTO DE TRATAMIENTO DEL AGUA PARA REDUCIR MICROORGANISMOS



PROCESO

Ante una posible alta concentración de microorganismos (E. Coli) en el agua de riego se deben seguir los siguientes pasos para minimizar dichos riesgos.

1. Ubicar un cilindro de 200lts de capacidad cerca de la entra de agua al fundo este cilindro debe estar lleno de agua y adicionar cloro (según el caudal, por ejemplo, para un caudal de 50 ml/seg. Adicionar 4kg de cloro/200 litros de agua); con ello se reducirá el contenido microbial.
2. El agua tratada va hacia una fuente que contiene carbón activado para eliminar el contenido de cloro en el agua.
3. Debemos tomar una nueva muestra para el respectivo análisis y determinar la eficiencia de este tratamiento.

REGISTRÓ DE CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

Fundo:_____

Fecha	Número de plantas monitoreadas	Plaga o enfermedad	Número de plantas afectadas	Incidencia	Severidad	observaciones

LISTA DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS USADOS
CAMPAÑA 2014

Por medio del presente documento, se deja constancia del empleo, en el fundo Palo Blanco, de los siguientes productos fitosanitarios para el cuidado y la protección del cultivo de vid, a fin de garantizar una buena cosecha para la siguiente campaña:

PRODUCTO (NOMBRE COMERCIA)	PRODUCTO (INGREDIENTE ACTIVO)	CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PLAGA A COMBATIR

Sírvase usar el presente documento, para los fines que estime conveniente.

Atentamente,

Jefe de Campo – Agro Olmos SCRL.

Plaguicidas aprobados por SENASA para uso en vid

Compuestos permitidos

• Acido giberélico	• Benalaxil + Macozeb
• Benalaxil + Oxicloruro de cobre	• Bromoxinil
• Captan	• Carbaryl (Res 619/2005)
• Carbendazim	• Clorpiriphos (Res 803/2005)
• Cyprodinil	• Dicofol
• Diuron	• Fenamifos
• Fenarimol	• Fenhexamid
• Folpet	• Folpet + Fosetil Aluminium
• Fludioxonil	• Glifosate
• Hexaconazole	• Hidróxido de cobre
• Iprodione	• Imidacloprid
• Kresoxim – metil	• Mancozeb A
• Mancozeb+ Metalaxil	• Mancozeb+ Metalaxil-M
• Macozeb+ Copper oxicloride	• Miclobutanil A
• Oxicloruro de cobre	• Oxido de cobre
• Paraquat	• Penconazole
• Polisulfuro de Calcio	• Procimidone
• Propargite	• Pyraclostrobin 25%
• Propineb	• Quinoxifen
• Sulfato de Cobre	• Tebuconazole A
• Tetradifon	• Tiram
• Triadimefon	• Triforine
• Zineb	• Ziram

Fuentes:SENASA

INGREDIENTE ACTIVO : Fosfito asimilable, Cobre, carbono, sodio.

NOMBRE QUÍMICO : P_2O_5, Cu, Na.

GRUPO QUÍMICO : Microelemento y Macroelemento..

CONCENTRACIÓN : 270,0 g/L Fosforo asimilable, 38,5 g/L Cobre soluble en agua 63,0 g/L carbono organico oxidable total, 0,4 g/L Sodio soluble en agua.

FORMULACIÓN : Concentrado líquido (SL)

MODO ACCIÓN : Aplicación al suelo o Fertirriego.

PROVEEDOR : CHEMIE COLOMBIANA LTDA.

REGISTRO DE VENTA ICA : 8065

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS:

FITO CUP es un Fertilizante Orgánico-Mineral que aporta fosforo como acido fosforoso y Cobre, formulado como liquido, para aplicación al suelo.

Inductor de defensas a base de Fosfoacetato de Cobre, de rápida absorción y asimilación.

Tiene función sistémica en forma ascendente y descendente, aumentando las fitoalexinas. Las fitoalexinas neutralizan a los organismos patógenos, especialmente a las especies de Phytophthora que provocan las podredumbres radiculares y enfermedades del cuello de la planta, marchitez de hojas (mildiu).

El Fosfoacetato de cobre se incorpora inmediatamente al sistema vascular, fortaleciendo, así las células de las paredes interiores de los vasos conductores de la savia.

RECOMENDACIONES DE USO

Como fuente de fósforo debe utilizarse en los momentos de mayor consumo de este nutriente: formación del sistema radicular, etapas de floración y cuajado.

Como inductor de defensas debe utilizarse frente a hongos productores de mildiu y algunas bacterias.

Debido a la presencia de los iones de Cobre, formulado como fosfito de cobre le proporciona al producto un efecto profiláctico de contacto y sistémico, con un espectro de acción sobre hongos y bacterias.

Aplicación Foliar:

- **Cítricos, frutales y uva : 400 cc/200 litros de agua (2-4 litros/ha)**
- **Hortalizas : 300 cc/200 litros de agua (1,5-3 litros/ha)**
- **Caña de Azúcar : 500 cc/hectárea.**

Aplicación Radicular (Fertirrigación):

- **Cítricos, frutales y uva: 4 litros/ha.**
- **Hortalizas y Cultivos : 3 litros/ha.**

Cultivo	Concentración (cc/200 L agua)	Dosis (L/ha)	APLICACIÓN
Uva de mesa, Uva Isabella	400-600	2-3	Realizar 2 aplicaciones durante la temporada. La primera aplicación con brotes de 5 a 10 cm y la segunda aplicación, con follaje activo en la postcosecha. El objetivo es limpiar la planta de hongos de madera, además de estimular el desarrollo de fitoalexinas. En épocas de lluvias, durante la brotación, aplicar dos veces al inicio del ciclo, con el fin de lograr un mejor control sobre mildiu.

Duraznos,	400-600	2-3	Realizar 2 aplicaciones durante la temporada. La primera aplicación a inicios de temporada cuando exista follaje, para la aplicación y la segunda aplicación, con follaje activo en la postcosecha.
Limones, Naranjos, Mandarinos,Pomelos, Tangelos	400-600	2-3	Realizar 2 aplicaciones durante la temporada. La primera aplicación a inicios de temporada cuando exista follaje, para la aplicación y la segunda aplicación, con follaje activo en la postcosecha.
Manzanos, Perales,	400-600	2-3	Realizar 2 aplicaciones durante la temporada. La primera aplicación a inicios de temporada cuando exista follaje, para la aplicación y la segunda aplicación, con follaje activo en la postcosecha.
Lulo, Mora, Tomate de árbol.	400-600	2-3	Realizar 6 aplicaciones a través del ciclo. La primera aplicación con brotes de 5 a 10 cm y las demás aplicaciones, con follaje activo en la postcosecha.
Aguacate	400-600	2-3	Aplicar una vez a inicios de floracion y continuar con las aplicaciones cada 21 días con **FOSFICHEM 40:20** en dosis de 600 cc por cada 200 litros de agua.
Fresas, Frambuesas,	400-600	2-3	Realizar 2 aplicaciones durante la temporada. La primera aplicación a inicios de temporada cuando exista follaje, para la aplicación y la segunda aplicación, con follaje activo en la postcosecha.
Hortalizas; Lechugas, Repollo, Apio,	300	1-2	Aplicar, en dosis de 300 cc/200 litros de agua, durante la etapa de almácigos. Seguir las aplicaciones foliares cada 21 días, con **FOSFICHEM 40:20,** en dosis de 500 a 600 cc/ 200 litros de agua.
Papas y Tomates	400-600	2-3	Bajo un programa preventivo, aplicar en forma alternada con Fosfichem 40:20. Estas aplicaciones son un complemento al uso de fungicidas tradicionales.
Cebolla, Ajos	400-600	2-3	Aplicar, inmediatamente postrasplante y continuar las aplicaciones foliares cada 21 días con **FOSFICHEM 40:20**

COMPATIBILIDAD **:** es compatible con la mayoría de los fitosanitarios de uso común. Sin embargo, como no se pueden predecir todas las mezclas, se recomienda hacer pruebas de compatibilidad y tolerancia. No es compatible con productos en base a Calcio.

FITOTOXICIDAD **:** No presenta si se aplica según recomendación de la etiqueta.

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO / PROVEEDOR

- Nombre del producto : **FITO CUP**
- Importador y distribuidor : CHEMIE S.A.
- Dirección : San Ignacio 401-B, Quilicura-Santiago
- Teléfono : (56-2) 26176700
- Fax : (56-2) 27386524
- E-mail : infochile@chemiesa.com
- Fono de emergencia : (56-2) 26176700

2. COMPOSICIÓN

- Tipo de producto : Fertilizante foliar en base a Cobre (Cu)
- Componentes y Concentración : 32% Fosfito de cobre; 25% Fosforo, y 15% Ácidos Policarboxílicos.
- Nombre químico : No corresponde.
- Nº CAS : No corresponde.
- Nº NU : No restringido para el transporte.

3. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

- Marca en la etiqueta : Fertilizante Foliar.
- Clasificación de riegos : Ninguna.
- Inhalación : Irritación leve vías respiratorias.
- Contacto con la piel : Irritación leve
- Contacto con los ojos : Irritación leve.
- Ingestión : Dolor abdominal en caso de ingestión de grandes dosis.

4. PRIMEROS AUXILIOS

- **Inhalación**: Se recomienda evitar la inhalación prolongada del producto, en caso de observarse efectos adversos, trasladar al afectado al aire libre.
- **Contacto con la piel**: Remover la ropa contaminada y lavar con abundante agua y jabón neutro la zona afectada, incluyendo pelo y uñas, en caso de irritaciones o reacciones alérgicas consultar a un médico.

- **Contacto con los ojo**s: Quitar lentes de contacto, ya sean ópticos o cosméticos y luego mantener los párpados abiertos para lavar con abundante agua por al menos 15 minutos.
- **Ingestión:** No provocar vomito. En primera instancia dirigirse al Servicio de Salud más cercano o consultar a un centro de Información Toxicológica.
- **Antídotos**: No tiene antídoto específico, realizar tratamiento sintomático.

5. MEDIDAS PARA COMBATIR EL FUEGO

- Aislar la zona afectada. Sólo personal debidamente calificado y con equipo de protección adecuado debe entrar en la zona para combatir el fuego
- Agentes de extinción: Polvo ABC, espuma química y/o Agua.
- Contraindicaciones: No utilizar material comburente.
- Utilizar como equipo de protección personal para el combate del fuego**:** Guantes químicamente resistentes, traje completo, máscara especificación NIOSH.
- Productos peligrosos que se liberan de la combustión: óxidos de carbono, óxidos de nitrógeno, oxido de boro.

6. MEDIDAS PARA CONTROLAR DERRAMES O FUGAS

- Para personas: Aislar el sector afectado. Evitar el contacto directo de la piel con el producto derramado. Para tratar la emergencia, utilizar equipo de protección personal: guantes de látex u otros químicamente resistentes, botas de goma, antiparras y mascarilla.
- Para el medio ambiente: Recoger el material derramado y envasar debidamente rotulado. No derramar en aguas naturales superficiales o subterráneas.
- Eliminación desechos: Recoger los desechos y envasar con rótulo visible disponiendo de ellos según legislación vigente.

7. MANIPULACIÓN

- Ventilación general y local: Manipular en lugar ventilado, en forma natural o artificial, según volumen del lugar en que se encuentre.

8. CONTROL DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

- Medidas para reducir la Exposición: Trabajar en lugar ventilado, manipular con equipo de protección personal adecuado como guantes, botas, delantal, protector facial.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- Estado físico : Liquido
- Solubilidad en agua y otros solventes : El producto es totalmente soluble en agua.
- Corrosividad : No corrosivo al polietileno de alta densidad.

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- Estabilidad: Estable bajo condiciones normales de presión y temperatura.
- Condiciones de almacenaje: Almacenar en lugar fresco, seco y bajo llave, lejos del alcance de los niños y de personas inexpertas.
- Polimerización peligrosa: No posee.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

- Toxicidad crónica : No mutagénico, no carcinogénico, no teratogénico.
- Efectos locales o sistémicos : Leve irritante ocular y dermal.
- Ingestión : Dolor abdominal

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

- Persistencia / Degradabilidad : Fertilizante, se degrada rápidamente en el suelo.
- Comportamiento sobre el medio ambiente: El producto es de baja

toxicidad al medio ambiente.

- Eco toxicidad : El producto es de baja toxicidad al medio ambiente.

13. CONSIDERACIONES SOBRE DISPOSICIÓN FINAL

- Método recomendado para disponer el producto, sus residuos, desechos en forma segura de acuerdo a la legislación vigente:
- Recolectar los desechos en material inerte como arena o aserrín y luego colocarlo en envases debidamente etiquetados y disponer de ellos según legislación vigente.
- Método recomendado para la eliminación de envases o embalajes contaminados, de acuerdo a la legislación vigente:

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

- Terrestre por carretera o : Sin restricción para el transporte.
- Vía marítima : Sin restricción para el transporte.
- Vía aérea : Sin restricción para el transporte.
- Vía fluvial o lacustre : Sin restricción para el transporte.
- Distintivos aplicables : No corresponde.
- Nº UN : Sin restricción para el transporte.

15. OTRAS INFORMACIONES

Este producto debe almacenarse y manipularse de acuerdo con las prácticas habituales de higiene industrial para productos químicos y en conformidad con los reglamentos vigentes. La información aquí contenida incluye los conocimientos mas recientes desde el punto de vista de la seguridad. Por ello no debe suponerse que garantizan ciertas propiedades.

BASF
The Chemical Company

VIVANDO® SC

CATEGORIA	Fungicida
INGREDIENTE ACTIVO	Metrafenone
GRUPO QUIMICO	Benzofenonas
CONCENTRACION Y FORMULACION	500 g/L SC (Suspensión Concentrada)
MODO DE ACCION	Actúa inhibiendo el crecimiento del micelio de los hongos causantes de la oidiosis.
FABRICANTE /FORMULADOR	Kemfine LTD. Finlandia Basf France Agri-Production. Francia
TOXICIDAD	Kemfine LTD. Finlandia Basf France Agri-Production. Francia
ANTIDOTO	No se conoce antídoto.
N° REGISTRO SENASA	PQUA N° 239 – SENASA

PRINCIPALES CARACTERISTICAS
Vivando® SC inhibe el crecimiento del micelio en las diferentes fases de desarrollo del hongo. Tiene acción sistémica con actividad protectante y curativa. Vivando® SC es el único fungicida en el mercado del grupo de las benzofenomas desarrollado por BASF como una herramienta clave para el manejo anti-resistencia de la oidiosis. Vivando® SC tiene un excelente control, aún en condiciones de alta presión de Oidiosis, dada su eficacia y largo efecto residual. No requiere reaplicación en caso de lluvia por su alta resistencia al lavado. Vivando® SC no afecta a la fermentación alcohólica de mostos ni altera los aromas del vino

RECOMENDACIONES DE USO					
CULTIVO	PROBLEMA		DOSIS	P.C. (días)	L.M.R. (ppm)
	Nombre Común	Nombre Científico			
Alcachofa	Oidiosis	Leveillula taurica	0.3	28	0.05
Manzano	Oidiosis	Podosphaera leucotricha	0.3	28	0.05
Melocotón	Oidiosis	Sphaerotheca pannosa	0.20 – 0.25	14	0.05
Vid	Oidiosis	Uncinula necator	0.25 – 0.30	28	0.5

P.C. = Periodo de Carencia en días.

L.M.R. = Límite máximo de residuos.

(En cultivos de exportación atenerse a las exigencias del país destino)

PREPARACION DE LA MEZCLA	Llenar el tanque o cilindro hasta un tercio con agua (limpia), agregar la dosis recomendada para la plaga y cultivo, completar con agua y agitar constantemente hasta lograr una mezcla homogénea. Agitar la mezcla antes de llenar el equipo de aplicación.
COMPATIBILIDAD	VIVANDO® SC se puede mezclar con la mayoría de fungicidas, insecticidas, no es compatible con los plaguicidas de reacción alcalina. Se recomienda que las mezclas con productos comerciales sean sometidas a pruebas preliminares de compatibilidad física, química y de eficacia biológica.
FITOTOXICIDAD	No se ha reportado efectos tóxicos en los cultivos tratados a las dosis que se indican en el cuadro de usos.
PRESENTACION	Envase de 1 L

Lea la etiqueta antes de usar el producto.

BASF Hoja de Seguridad

Fecha / actualizada el: 07.10.2010 Versión: 1.0

Producto: **VIVANDO** 560 02 F

(30211625/SDS_CPA_PE/ES)

1. Identificación de la sustancia o preparado y de la sociedad o empresa

VIVANDO

uso: producto fitosanitario, Fungicida

Empresa:

BASF Peruana S.A.

Avenida Oscar R. Benavides 5915

Callao 1, Callao, PERU Teléfono: +51 1 513-2500

Telefax número: +51 1 513-2518

Dirección e-mail: ehs-peru@basf.com

Información en caso de urgencia:

Teléfono: +51 1 513-2505 / +55 12 3128-1590

2. Composición/Información sobre los componente

Tipo de producto: mezcla

Descripción Química

producto fitosanitario, Fungicida, suspensión concentrada (SC)

Sustancias peligrosas

Metrafenone

Contenido (P/P): 42,4 %

Número CAS: 220899-03-6

Símbolo(s) de peligrosidad: N Frase(s) - R: 50/53

MORWET D-425 POWDER

Contenido (P/P): >= 1,9 % - <= 2,1 %
Símbolo(s) de peligrosidad: Xi
Frase(s) - R: 36/38

En el caso que se mencionen sustancias peligrosas, en el capítulo 16 figura la indicación detallada de los símbolos de peligrosidad y las frases R.

3. Identificación de los peligros

Efectos del producto: Tóxico para los organismos acuáticos, puede provocar a largo plazo efectos negativos en el medio ambiente acuático.

4. Medidas de primeros auxilios

Indicaciones generales:

Evitar el contacto con la piel, ojos y vestimenta. Quítese inmediatamente la ropa contaminada. En caso de malestar: Solicitar atención médica. Mostrar al médico el envase, la etiqueta y/o la Ficha de Datos de Seguridad.

Tras inhalación:

Reposo, respirar aire fresco, buscar ayuda médica.

Tras contacto con la piel:

En caso de contacto con la piel, lávese inmediatamente con abundante agua y jabón. En caso de irritación, acuda al médico.

Tras contacto con los ojos:

Lavar los ojos afectados con agua en chorro, durante por lo menos 15 minutos, manteniendo los párpados abiertos. Consultar con un oftalmólogo.

Tras ingestión:

Lavar inmediatamente la boca y beber posteriormente abundante agua, buscar ayuda médica. Provocar el vómito, sólo por indicación del Centro de Toxiicología o delmédico. No provocar nunca el vómito o suministrar algo por la boca, cuando la persona afectada está inconsciente o padece convulsiones.

Indicaciones para el médico:

Tratamiento: Tratamiento sintomático (descontaminación, funciones vitales), no es conocido ningún antídoto específico.

5. Medidas de lucha contra incendios

Medios de extinción adecuados:

agua pulverizada, dióxido de carbono, espuma, extintor de polvo

Riesgos especiales:

monóxido de carbono, ácido bromhídrico, oxidos de nitrógeno

En caso de incendio las sustancias/grupos de sustancias citadas pueden desprenderse.

Información adicional:

En caso de incendio y/o de explosión no respire los humos. Refrigerar con agua los recipientes en peligro. Acumular separadamente el agua de extinción contaminada, al no poder ser vertida al alcantarillado general o a los desagües. Eliminar los restos del incendio y el agua de extinción contaminada respetando las legislaciones locales vigentes.

Vestimenta de protección especial:

Use equipo respiratorio autónomo y traje de protección.

6. Medidas en caso de vertido accidental

Medidas de protección para las personas:

Utilizar ropa de protección personal. Evitar el contacto con la piel, ojos y vestimenta. Cambiarse inmediatamente la ropa contaminada, así como la ropa interior y zapatos.

Medidas de protección para el medio ambiente:

Evitar que el producto penetre en el suelo/subsuelo. Evitar que penetre en el alcantarillado, aguas superficiales o subterráneas.

Método para la limpieza/recogida:

Para pequeñas cantidades: Recoger con material absorbente (p. ej. arena, serrín, absorbente universal, tierra de diatomeas).

Para grandes cantidades: Cercar/retener con diques. Bombear el producto.

Eliminar el material recogido de forma reglamentaria. Recolectar los residuos en contenedores adecuados, etiquetados y cerrados. Limpiar a fondo con agua y tensoactivos los utensilios y el suelo contaminados, teniendo en cuenta las normas sobre la protección del medioambiente. 'Eliminar en una incineradora o en un vertedero para residuos especiales, conforme a las normas locales vigentes.

7. Manipulación y almacenamiento

Manipulación

Medidas Técnicas:

Para la manipulación de productos fitosanitarios en envases destinados al usuario final, se han de tener en consideración las recomendaciones de uso. Evitar el contacto con la piel, ojos y vestimenta. Se recomienda llevar indumentaria de trabajo cerrada.

Protección de Fuego y Explosión:

No se recomienda ninguna medida especial. La sustancia/el producto no es combustible. El producto no es explosivo.

Precauciones/ Orientaciones para el manipuleo seguro.:

Almacenar y utilizar el producto de forma reglamentaria, no se requieren medidas especiales.

Almacenamiento

Medidas Técnicas:

Estabilidad durante el almacenamiento: Periodo de almacenamiento: 24 Meses

Proteger de temperaturas inferiores a: -5 °C

El producto puede cristalizar por debajo de la temperatura límite. Proteger de temperaturas superiores a: 35 °C

Se pueden modificar las propiedades del producto, si la sustancia/el producto se almacena durante un período prolongado de tiempo a temperaturas superiores a las indicadas.

Otras especificaciones sobre condiciones almacenamiento: Conservar alejado del calor. Proteger de la humedad. Proteger de la irradiación solar directa.

Productos y materiales incompatibles:

Separar de alimentos, bebidas y alimentos para animales

8. Controles de la exposición / Protección personal

Equipo de protección personal

Protección de las vías respiratorias:

No es necesario la protección de las vías respiratorias.

Protección de las manos:

Guantes de protección adecuados resistentes a productos químicos (EN 374) y también para un contacto directo y a largo plazo (recomendación: índice de protección 6; correspondiente a > 480 minutos de tiempo de permeabilidad según EN 374): por ej. de caucho de nitrilo (0.4 mm), caucho de cloropreno (0,5 mm), cloruro de polivinilo (0.7 mm), entre otros.

Protección de los ojos:

gafas protectoras con protección lateral (gafas con montura) (EN 166)

Protección de la piel y cuerpo:

Seleccionar la protección corporal dependiendo de la actividad y de la posible exposición, p.ej. delantal, botas de protección, traje de protección resistente a productos químicos (según EN 14605 en caso de salpicaduras o bien EN ISO 13982 en caso de formación de polvo)

Medidas específicas de Higiene:

Quítese inmediatamente la ropa contaminada. Guardar por separado la ropa de trabajo. Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos. Durante el trabajo no comer, beber, fumar, inhalar. Lavarse las manos y/o cara antes de las pausas y al finalizar el trabajo.

9. Propiedades físicas y químicas

Estado de la materia:	líquido (20°C)	
Estado físico:	líquido, suspensión	
Color:	beige	
Olor:	alifático	
Valor pH:	5,5 – 9	(medido en el producto sin diluir)

Temperaturas específicas o Rangos de temperaturas en los cuales ocurren cambios en en el estado físico.

Punto de ebullición: aprox. 95 °C

El punto de inflamación indicado corresponde al disolvente.

Punto de inflamación:

No inflamable. (DIN EN 22719; ISO 2719)

Flamabilidad: No inflamable

Propiedades comburentes: No es un oxidante

Presión de vapor: aprox. 23 hPa (20 °C)

El punto de inflamación indicado corresponde al disolvente.

Densidad: aprox. 1,18 g/cm3 (20 °C)

Solubilidad en agua: dispersable

Indicaciones para: Metrafenone

Coeficiente de reparto n-octanol/agua (log Pow):4,3 (25 °C) (Directiva 117 de la OCDE)

Tensión superficial: 41,1 mN/m (20 °C)
62,4 mN/m (20 °C; 0,013 %(V))

Viscosidad, dinámica: 90 - 130 mPa.s
(20 °C, 100 1/s)

10. Estabilidad y reactividad

Descomposición térmica: 310 °C, 560 kJ/kg (DSC (DIN 51007) velocidad de calentamiento: 2,5 K/min

Descomposición térmica: Ninguna descomposición, si se almacena y aplica como se indica/está prescrito.

Reacciones peligrosas:

Ninguna reacción peligrosa, si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

Productos peligrosos de descomposición:

No se presentan productos peligrosos de descomposición, si se tienen en consideración las normas/indicaciones sobre almacenamiento y manipulación.

11. Informaciones toxicológicas

Toxicidad aguda

DL50 rata, macho/hembra(Por ingestión): > 5.000 mg/kg

CL50 rata, macho/hembra (Por inhalación): > 3,7 mg/l 4 h
No se observó mortalidad.

DL50 rata, macho/hembra (dérmica): > 5.000 mg/kg

Efectos Locales

Irritación primaria en piel conejo: no irritante Irritación de los ojos conejo: no irritante **Valoración de otros efectos agudos.**

Valoración de otros efectos agudos:

Las informaciones disponibles no son suficientes para una evaluación.

Sensibilización

cobaya: No sensibilizante en piel según experimentación animal.

Toxicidad en caso de administración repetida

Valoración de toxicidad en caso de aplicación frecuente: Faltan datos.

Toxicidad genética

Valoración de mutagenicidad: Faltan datos.

Carcinogenicidad

Valoración de cancerogenicidad:

Durante una manipulación correcta y una utilización adecuada del producto, no se producen efectos nocivos según nuestras experiencias e informaciones.

Toxicidad en la reproducción

Valoración de toxicidad en la reproducción: Faltan datos.

Toxicidad en el desarrollo

Valoración de teratogenicidad: Faltan datos.

Otras indicaciones de toxicidad

Una incorrecta utilización puede ser perjudicial para la salud.

12. Información ecológica

Posibles efectos ambientales, comportamiento e impacto.

Ecotoxicidad

Toxicidad en peces:
CL50 (96 h) > 104 mg/l, Oncorhynchus mykiss

Invertebrados acuáticos:
CL50 (48 h) > 1,98 mg/l, Daphnia magna

Plantas acuáticas:
CE50 (72 h) > 2,25 mg/l, Selenastrum capricornutum

Persistencia y degradabilidad

Indicaciones para: Metrafenone

Indicaciones para la eliminación:

aprox. 13 % formación de CO2 del valor teórico (28 Días) (OCDE 301B; ISO 9439; 92/69/CEE, C.4-C) (aerobio, lodo activado, doméstico, adaptado)

Indicaciones adicionales

Más informaciones ecotoxicológicas:

No permitir que el producto penetre de forma incontrolada en el medio ambiente.

13. Consideraciones relativas a la eliminación

Métodos de disposición seguros y ambientalmente adecuados.

Producto: Teniendo en consideración las disposiciones locales, debe ser depositado en p.ej. un vertedero o una planta incineradora adecuados.

Residuos de productos: Teniendo en consideración las disposiciones locales, debe ser depositado en p.ej. un vertedero o una planta incineradora adecuados.

Envase contaminado:

Los envases contaminados deben vaciarse de forma óptima pudiendo eliminarlos como la sustancia/el producto.

14. Información para el transporte

Transporte Terrestre

Transporte por carretera

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	UN 3082
Etiqueta de Riesgo:	9, EHSM
Nº Riesgo:	90
Nombre:	MATERIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contains METRAFENONE 42%)

Transporte Ferroviario

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	UN 3082
Etiqueta de Riesgo:	9, EHSM
Nº Riesgo:	90

Nombre:	MATERIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contains METRAFENONE 42%)

Transporte Fluvial

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	UN 3082
Etiqueta de Riesgo:	9, EHSM
Nº Riesgo:	90
Nombre:	MATERIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contains METRAFENONE 42%)

Transporte Maritimo

IMDG

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	3082
Etiqueta de Riesgo:	9, EHSM
Polución Marina:	SÍ
Nombre:	MATERIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contiene METRAFENONE 42%)

Sea transport

IMDG

Hazard class:	9
Packing group:	III
UN Number:	3082
Hazard label:	9, EHSM
Marine pollutant:	YES

Proper shipping name:	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (contains METRAFENONE 42%)

Transporte Aéreo

IATA/ICAO

Clase:	9
Grupo de Embalaje:	III
Nº ONU:	3082
Etiqueta de Riesgo:	9, EHSM
Nombre:	MATERIA LÍQUIDA POTENCIALMENTE PELIGROSA PARA EL MEDIO AMBIENTE, N.E.P. (contiene METRAFENONE 42%)

Air transport

IATA/ICAO

Hazard class:	9
Packing group:	III
UN Number:	3082
Hazard label:	9, EHSM
Proper shipping name:	ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S. (contains METRAFENONE 42%)

15. Reglamentaciones

Información de peligros y seguridad de acuerdo a lo escrito en la etiqueta

Directivas de la CE:

Símbolo(s) de peligrosidad

N	Peligroso para el medio ambiente.

Frase(s) - R

R51/53	Tóxico para los organismos acuáticos, puede provocar a largo plazo efectos negativos en el medio ambiente acuático.

Frase(s) - S

S2	Manténgase fuera del alcance de los niños.
S13 S20/21	Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos. No comer, ni beber, ni fumar durante su utilización.
S35	Elimínense los residuos del producto y sus recipientes con todas las precauciones posibles.
S57	Utilícese un envase de seguridad adecuado para evitar la contaminación del medio ambiente.

Componente(s) peligroso(s) que determina(n) el etiquetado: Metrafenone

Otras reglamentaciones

Para el usuario de este producto fitosanitario es válido: 'A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente, siga las instrucciones de uso.' (Directiva 1999/45/CE, Artículo 10, n°1.2)

16. Otras informaciones

Indicaciones detalladas de los símbolos de peligrosidad y las frases R que están indicados en los capítulos 2 y 3:

N	Peligroso para el medio ambiente. Xi Irritante.
50/53	Muy tóxico para los organismos acuáticos, puede provocar a largo plazo efectos negativos en el medio ambiente acuático.
36/38	Irrita los ojos y la piel.

Las variaciones respecto a la versión anterior se han señalado para su comodidad mediante líneas verticales situadas en el margen izquierdo del texto.

Los datos contenidos en esta hoja de seguridad se basan en nuestros conocimientos y experiencia actuales y describen el producto considerando los requerimientos de seguridad. Los datos no describen en ningún caso las propiedades del producto (especificación de producto). La garantía en relación a ciertas propiedades o a la adecuación del producto para una aplicación específica no pueden deducirse a partir de los datos de la Hoja de Seguridad. Es responsabilidad del receptor de nuestros productos asegurar que se observen los derechos de propiedad y las leyes y reglamentaciones existentes.

REGISTRÓ DE APLICACIÓN DE PESTICIDAS

Vº Bº RESPONSABLE TÉCNICO: _____

PARRÓN:_____ VARIEDAD:_____ SUPERFICIE(HA):_____ FECHA ESTIMADA DE COSECHA:_____

FECHA	PARA CONTROL DE	PRODUCTO UTILIZADO		DOSIS/200L	DOSIS/HA	VOLUMEN TOTAL APLICADO(LTS)	MAQUINARIA EMPLEADA	FORMA DE APLICACIÓN	DÍAS DE CARENCIA	NOMBRE, APELLIDO Y FIRMA DE LA PERSONA QUE APLICO	OBSERVACIONES
		NOMBRE COMERCIAL	SUSTANCIA ACTIVA								

REGISTRO DE EXCEDENTES DE LA APLICACIÓN DE LAS PRODUCTOS FITOSANITARIOS

FECHA	NOMBRE Y APELLIDO	PRODUCTO	EXCEDENTE (ml.)	OBSERVACIONES

LISTA ACTUALIZADA DE LOS MRLS DE LA UNIÓN EUROPEA

PRODUCTO	LMR	PRODUCTO	LMR	PRODUCTO	LMR	PRODUCTO	LMR
1- metilciclopropeno	[0,01]	Clorpirifos	[0,5]	Flusilazol	[0,05]	Penconazol	[0,2]
1,1 dicloro 2,2 bis (4 etilfenil) etano	[0,01]	Clorpirifos metil	[0,2]	Flutolanil	[0,05]	Pendimetalina	[0,05 p]
1,2 Dibromoetano	[0,01]	Clorprofam	[0,05]	Flutriafol	[0,01]	Permetrin	[0,05]
1,2 Dicloroetano	[0,01]	Clorsulfuron	[0,05]	Fluvalinato tau	[0,5]	Petoxamida	[0,01]
1,3 Dicloropropeno	[0,05]	Clortal dimetil	[0,01]	Folpet	[0,02]	Picloran	[0,1]
2,4 D	[0,05 p]	Clortalonil	[1]	Fomesafen	[0,05]	Picolinafeno	[0,05 p]
2,4 DB	[0,05 p]	Clortiamida	[0,2]	Fonofos	[0,1]	Picoxiestrobina	[0,05 p]
2,4,5 T	[0,05]	Clortiofos	[0,05]	Foramsulfuron	[0,01 p]	Pimetrozina	[0,02]
4-CPA	[0,01]	Clortoluron	[0,05]	Forato	[0,05]	Piraclostrobina	[1]
Abamectina	[0,01]	Clozolinato	[0,05]	Forclorfenuron	[0,05]	Piraflufen etil	[0,02 p]
Acefato	[0,5 p]	Cobre inorganico	[20]	Formetanato	[1]	Pirazofos	[0,01]
Acetamiprid	[0,01]	Compuestos de mercurio	[0,01]	Formotion	[0,02]	Piretrinas	[1]
Acetato de fentin	[0,05]	Daminozida	[0,02]	Fosalon	[2]	Piridaben	[0,1]
Acetocloro	[0,01]	DDT	[0,05]	Fosetil-Al	[2]	Piridafention	[0,2]

OBJETIVO

Elaborar un plan de acciones correctivas a través de un procedimiento claro, en caso de exceder el límite máximo de residuos (LMR)

ALCANCE

Cosecha, empaquetadora, clientes.

RESPONSABLE

Involucrados en manejar la información.

DESCRIPCIÓN

Las muestras del lote en estudio, deben ser enviadas a un laboratorio que cuente con acreditación de la autoridad nacional competente en ISO 17025 o una normativa equivalente.

Al realizar el análisis de residuos fitosanitarios, se procederá a comprar los resultados con la lista de los MRLs, si se observa que se ha excedido el MRL (en todo el país de producción o en los países donde se pretende comercializar el producto), se debe tomar en cuenta lo siguiente:

PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

PARÁMETRO/FUNDO	**PALO BLANCO**
Análisis de residuos de pesticidas	La muestra analizada cumple con los requisitos de la UE
Comparación con los MRLs UE	Ninguno de los resultados excede los MLRs de la UE, los cuales presentan en su mayoría, para el cultivo de vid, límites máximos de residuos y límites de detección con valores de 0.05, 0.002 y 0.001.

ACCIONES CORRECTIVAS

Si mediante los análisis de pesticidas y/o en comparación con los MRLs de la UE se muestran resultados adversos (se sobrepasan los límites) para un producto fitosanitario en específico, la aplicación de dicho producto debe ser suspendido inmediatamente. Adema, comunicar este evento, tanto al cliente inmediato del cultivo como al OC.

Ante tal situación, el ingeniero agrónomo responsable de las aplicaciones de pesticidas, deberá elaborar un reporte detallado de las aplicaciones que han venido efectuando a dicho cultivo (incluir la mayor cantidad de años anteriores de la aplicación de dicho producto).

Seguir cualquier instrucción al respecto por parte de la OC, incluyendo para detener definitivamente la aplicación de pesticidas restantes para el cultivo o compensar el saldo restante con otro ingrediente activo, según los requerimientos técnicos elaborados por el ingeniero agrónomo al respecto.

SI LA FRUTA NO HA SIDO EXPORTADA:

Suspender la cosecha hasta el periodo de carencia.

Si los resultados de los análisis son favorables se debe reiniciar la cosecha del lote en el estudio solamente si ha trascurrido el periodo de carencia y cumpliendo con los parámetro de calidad.

SI LA FRUTA HA SIDO EXPORTADA:

Avisar a la empaquetadora, para que pueda realizar un seguimiento del producto mediante la trazabilidad.

Avisar al cliente, para que tome las medidas de prevención y pueda proteger la salud y seguridad de sus consumidores.

Revisar los formatos de aplicación, dosis y periodos de carencia, para estar seguros que se ha cometido un exceso, o el no cumplimiento del periodo de carencia.

Ilustración 19: **Instalación de como almacenar lo productos fitosanitarios.**

Ilustración 20: Almacén de fitosanitarios limpios y ventilados.

REGISTRO DE MOVIMIENTO DE INSUMOS EN ALMACÉN

Almacén de:_____
Responsable:_____

Producto:_____

Firma del Responsable:_____

Fundo:_____

Fecha	Entrada	Salida	Saldo disponible	Observaciones

Ilustración 21: **Señales de advertencia para tiempos de aplicación.**

PELIGRO PARCELA
TRATADA

Fuente: guía de buenas practicas agrícolas.

FUNDO	PROCEDIMIENTO PARA TRATAR LOS PLAZOS DE RE-ENTRADA	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1de 1
		Edición: 27/02/2015

OBJETIVO

Detallar un procedimiento para los plazos de re-entrada, antes de que los trabajadores puedan volver a entrar al área tratada.

ALCANCE

Jefe de campo y trabajadores

DESCRIPCIÓN

Definición:

Plazos de re-entrada: es el tiempo en días desde el momento que se ha terminado la aplicación hasta el tiempo en que se puede volver a ingresar. También se conoce como periodo de carencia. Esta información figura en la etiqueta del producto fitosanitario.

1. **Antes de la aplicación:**

Las recomendaciones del jefe de campo son llevadas a cabo.

2. **Finalizando la aplicación:**

Se colocaran banderines o señales a las entradas principales del lote con las siguientes coloraciones:

Roja: indica que el lote o área ha sido aplicado y no se puede ingresar al mismo.

En caso de productos con reingreso de 24 horas, las mujeres embarazadas no podrán ingresar al campo después de 48 horas.

Cuando el fitosanitario tenga 0 días como tiempo de carencia. Se debe colocar las banderas rojas dejar un día para el ingreso sin tener que ser remplazada por la amarilla.

Amarilla: indica que las frutas no pueden ser cosechadas por que ha sido tratado con fitosanitario y son toxicas para el consumidor.

Colocar después de cumplir el tiempo de re-ingreso.

Sin presencia de señalización: indica que se ha cumplido con los plazos de seguridad y puede procesarse a la recolección cuando se cumpla con los atributos de calidad.

3. **Comunicación al personal administrativo:**

Los banderines o señales de advertencia son conocidos por todo el personal que labora en el fundo.

OBJETIVO

Documentar el procedimiento de triple lavado de envases vacíos de productos fitosanitarios

ALCANCE

Almacén de productos fitosanitarios

RESPONSABLE

Encargado de almacén, responsable de aplicaciones y operadores

DESCRIPCIÓN

- Vacié el contenido del envase en el tanque de pulverización o maquinaria y mantenga en posición de descarga por 30 segundos.

- Adicione agua limpia al envase hasta el ¼ de su capacidad.
- Cierre el envase y agite durante 30 segundos.
- Vierta el enjuague en el tanque de la pulverizadora y mantenga el envase en posición de descarga por 30 segundos.
- Perfore el envase para evitar reutilizar.
- Colocar en una bolsa plástica.
- Retorne el envase al almacén para su disposición final.
- Se tendrá un balde con agua tratada para realizar el enjuague.

OBJETIVO

Establecer un procedimiento para gestionar los envases vacíos

ALCANCE

Envases vacíos

RESPONSABLE

Técnico responsable, operarios

DESCRIPCIÓN

1. Envases vacíos fitosanitarios

- Los envases de fitosanitarios no puede ser reusados para otro fin.

- Vacié el contenido del envase hasta en el tanque de pulverización o maquinaria y mantenga en posición de descarga por 30 segundos.

- Adicione agua limpia al envase hasta ¼ de su capacidad.

- Cierre el envase y agite durante 30 segundos.

- Vierta el enjuague en el tanque de pulverizadora y mantenga el envase en posición de descarga por 30 segundos.

- Perfore el envase para evitar reutilizar con un elemento punzante o aplastarlos.

- Retome el envase al almacén para su disposición final.

- Almacénese en bolsas de polietileno o recipientes cerrados.

- El almacén es un lugar seguro y sin peligro de contaminación.

- El acceso a este almacén es solo para personal autorizado y debe estar bajo llave.

- El diseño del mismo debe ser tal que no permita el ingreso de animales de la explotación y fauna.

- Los envases vacíos son recolectados por los proveedores de los fitosanitarios.

DECLARACIÓN JURADA N°11

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. Le empresa no utiliza sustancia en sus cultivos y/o en el suelo que no estén incluidas en la sección de fertilizantes y productos sanitarios.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

FUNDO "PALO BLANCO"

Registro de Mantenimiento de Maquinaria y Equipos

Fecha	Equipo / maquinaria	Descripción del mantenimiento	Responsable	Firma

Ilustración 22: Calibración de equipos en el fundo.

Ilustración 23: **Carteles de Prohibido Animales.**

DECLARACIÓN JURADA N°12

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no utiliza productos químicos para desinfectar el suelo.

2. No tenemos pre-plantación.

3. La empresa no usa material inerte, ni sustratos sintéticos, ni de origen natural, por lo tanto no tenemos programas de reciclado.

4. No realizamos prácticas de esterilización de sustratos, dentro o fuera de la explotación.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

FUNDO	EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA EL USO DEL AGUA EN APLICACIONES AL CULTIVO	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANDO		Página 1 de 1
		Edición: 28/02/2015

FUENTE DE AGUA	PELIGRO	CAUSA Y/O JUSTIFICACIÓN	TIPO DE PELIGRO	PROBABILIDAD DE OCURRENCIA	SEVERIDAD	PUNTO CRITICO	MEDIDAS DE VERIFICACIÓN / ACCIONES CORRECTIVAS	
AGUA SUBTERRÁNEA	Contaminación microbiana	- Posible contaminación microbiana en el agua que se usa para las aplicaciones. - La probabilidad de ocurrencia es baja, pero se considera un plan de análisis microbiano.	Biológico	Baja	Alta	No	- Se debe realizar un análisis microbiano del agua de riego (1 vez al año). - El análisis microbiológico se debe realizar antes de la cosecha. - Informe de análisis microbiológico del agua de riego. - El mango es de textura lisa y durante la cosecha la uva no está en contacto con el suelo.	
	Contaminación de productos fitosanitarios	Fungicida	Químico	Baja	Alta	No	- Las aplicaciones de fungicidas no deben realizarse bajo condiciones de lluvia en el fundo. - Estas aplicaciones se pueden realizar en todos los estados fenológicos, siempre respetando los plazos de seguridad para realizar la cosecha. - La aplicación de fungicida se realiza por aspersión en el fundo.	Se realizara un análisis multiresiduos de pesticidas en un laboratorio acreditado, en coordinación con el cliente (exportador de fruta), para determinar la residualidad de pesticidas en la fruta. De preferencia estos análisis se realizan antes de la cosecha.
		Herbicida					- Las aplicaciones de herbicida no deben realizarse en condiciones de lluvia en el fundo. - Las aplicaciones de herbicida no se realizaran a: tallo, tronco, hojas del cultivo tratado. - Estas aplicaciones se podrán realizar focalizadas a la mala hierba, solo con mochila de aspersión. - No se podrá aplicar herbicida por lo menos 45 días antes de programa de cosecha.	
		Insecticida					- Las aplicaciones de insecticidas no se deben realizar bajo las condiciones de lluvia en el fundo. - Estas aplicaciones se podrán realizar solo en trampas para el control de la mosca de la fruta.	
	Contaminación para materias extrañas.	Posible contaminación por acumulación de materias extrañas, como: botellas de plástico, botellas de plástico, botellas de vidrio, telas de ropa, ramas, hojas, animales muertos, etc.	Físico	Baja	Alta	No	Asegurar el pozo, colocando mallas livianas que impidan el paso de cuerpos extraños.	

FUNDO	PROCEDIMIENTO DE HIGIENE EN COSECHA	Código: AO-PI
		Revisión: 01
PALO BLANCO		Página 1 de 2
		Edición: 27/02/2015

OBJETIVO

Establecer un procedimiento de higiene en la cosecha

ALCANCE

Higiene empleados y visitantes

RESPONSABLE

Todos

DESCRIPCIÓN

1. **Aseo y presentación:**

1.1 todo el personal en contacto con alimentos debe estar completamente aseado (baño diario).

1.2 Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantener limpias, cortas y sin esmalte.

1.3 En caso de corte cubrir el corte con adherentes, registrar por encargado cuando se deseche.

1.4 Todo el personal debe llevar el pelo totalmente cubierto (en caso de cosecha por un gorro) y llevar de protección según labor realizada.

1.5 Varones afeitados y con pelo cortó.

1.6 No deberá usarse anillos, pulseras o reloj.

1.7 No está permitido el uso de perfumes, lociones, uñas esmaltadas o postizas.

1.8 No está permitido fumar, comer, beber fuera de las áreas asignadas.

1.9 Todo el personal debe poseer zapato cerrado para venir a laborar.

1.10 El personal que tiene contacto con la fruta no deberá ser portador de enfermedad infectocontagiosa.

1.11 El personal que sea portador de síntomas de enfermedades (diarrea, enf. Respiratorias) deberá comunicar a su supervisor para cambiar de labor o dar descanso.

2. Facilidades para el lavado y desinfección de manos:

2.1 antes de iniciar sus labores sanitize sus manos con agua y jabón.

2.2 Inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de Manipur material sucio o contaminado lávese las manos.

2.3 Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades.

3. Seguridad:

3.1 debe seguir siempre las indicaciones del responsable del área.

3.2 En caso de fuego o emergencia, siga los procedimientos de primeros auxilios.

4. Instalaciones :

4.1 debe comunicarse al supervisor.

4.2 Deposite los residuos en tachos de basura específicos, no tire la basura en cualquier lugar.

4.3 Colabore con el orden.

4.4 Solo el responsable puede manipular fitosanitarios.

4.5 Las jabas cosechadoras son de uso exclusivo para fruta, no se siente encima de las jabas.

4.6 Está permitido comer y fumar en las áreas asignadas.

4.7 Se restringe el ingreso de material de vidrio a la finca.

5. Evaluación:

5.1 los trabajadores serán evaluados en el entendimiento y colaboración con los puntos detallados.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ENVASES Y HERRAMIENTAS DE COSECHA

Las actividad de cosecha se inicia a las 7.00 am. Supervisando al personal de cosecha, se les revisa el aseo personal, las uñas cortas, limpias y sin esmalte, el pelo recogido bajo un jockey y zapatillas o zapatos cerrados para evitar contaminación cruzada.

OBJETIVOS

- Elaborar un programa de limpieza de envases (jabas cosechadoras) y herramientas de cosecha.
- Evitar la contaminación del producto contenido, destinado a la exportación.

ALCANCE:

El plan de limpieza será aplicado por todos los trabajadores involucrados en el manipuleo de los envases (jabas) y herramientas de cosecha.

RESPONSABILIDADES:

Jefe de campo, junto con el supervisor de brigada.

PROCEDIMIENTO PARA ENVASES (JABAS):

- Las jabas serán almacenadas en una zona limpia y adecuada hasta su utilización.

- Las jabas antes de su utilización o reutilización serán lavados previamente con agua y detergente.

- Se arman en paquetes de 3 unidades y se procede a llevarlos al camión que las transportan a la zona de cosecha

- El supervisor será el encargado de realizar la inspección visual del estado de jabas, llenando el formato de registros de inspección visual y limpieza de envase.

- Ya en el campo las jabas son tratadas y manipuladas por los mismos cosechadores.

PROCEDIMIENTO PARA HERRAMIENTAS:

- Las herramientas utilizadas en la actividad propia de la cosechadora son tijeras, franelas, parihuelas, etc.

- Las tijeras son lavadas y desinfectadas con lejía comercial y enjuagadas con agua cloradas antes de su uso y después de terminada la jornada.

- Si en la actividad propia de la cosecha se les cayera al suelo tienen que volver a sanitizar la herramienta antes de su uso.

- Las parihuelas son de madera en el proceso sirve para no tener contacto directo con el suelo.

_____

Jefe de Campo – Agro Olmos SCRL.

Ilustración 24: Envases de cosecha limpios.

Ilustración 25: Trabajadores en la cosecha de vid (*Vitis vinífera L.*).

PLAN DE LIMPIEZA DE LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA EL TRANSPORTE DEL PRODUCTO

OBJETIVOS:

Elaborar un programa de limpieza para los vehículos que transportan las jabas con el producto cosechado.

Evitar la contaminación del producto contenido, destinado a la exportación.

ALCANCE:

El plan de limpieza será aplicado a los trabajadores involucrados en la cosecha de producto y por el propietario de la unidad de transporte.

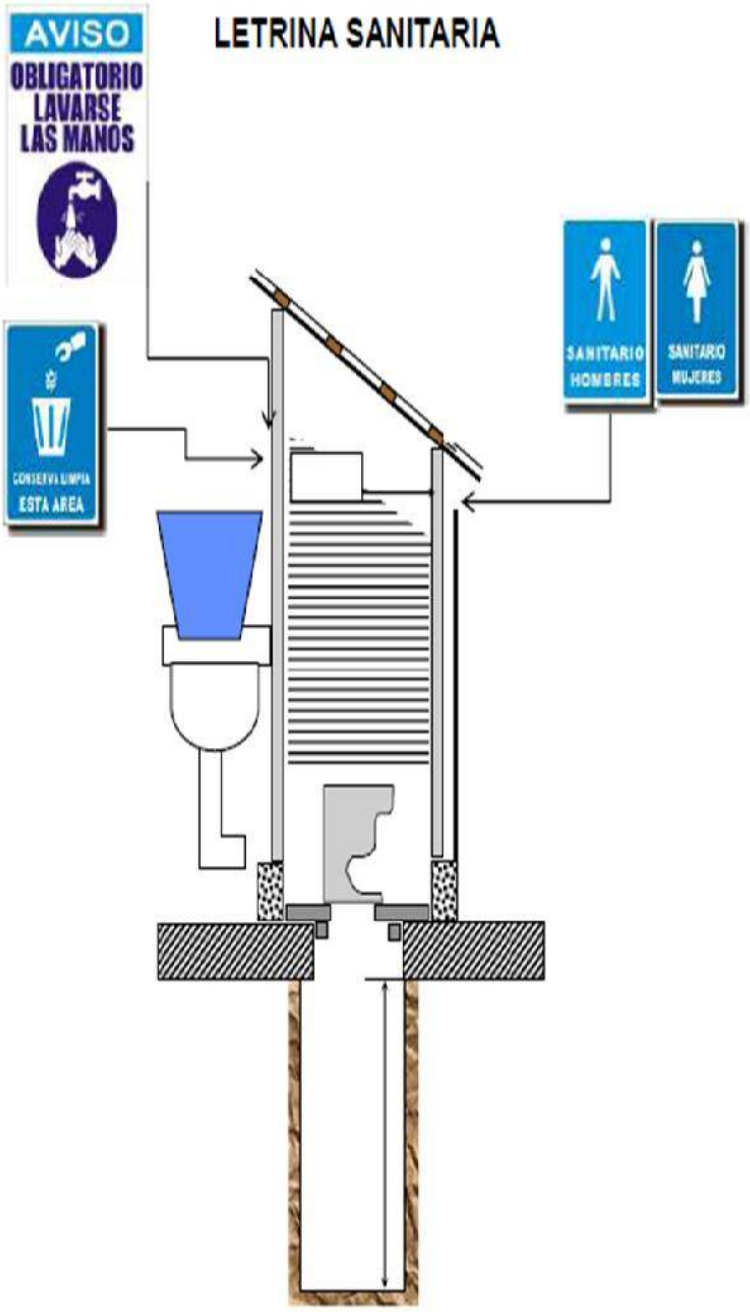
RESPONSABILIDADES:

Ing. Junto con el supervisor de brigada.

PRCEDIMIENTO:

- El transporte debe ser operativo y en buenas condiciones higiénicas, ya que es un requisito primordial para su contratación.
- El camión debe llegar limpio exentos de olores sin rastros de hojas o indicios e otros productos.
- Una vez que el supervisor de cuadrilla supervisa la limpieza de la unidad se procede a la estiba de los paquetes de jabas y se irá llenando el formato de registro de inspección visual y limpieza de transporte de cosecha.
- En caso que la condición de limpieza no fuera la óptima, el supervisor procederá a aplicar acciones necesarias si un transportista incumple reiteradamente las condiciones acordadas o en todo caso ordena la limpieza y desinfección a un trabajador encargado de esta actividad.

Ilustración 26: Baños en las cercanías de la actividad agrícola y como se debe utilizar.



Se recomienda lavar los servicios sanitarios diariamente en época de cosecha para que no represente un foco de contaminación microbiológica. En época de mantenimiento del cultivo pude lavarse tres veces por semana, debido a que se reduce su uso. Cada vez que se realicen las actividades de sanitización deberá anotarse el registro correspondiente.

DECLARACIÓN JURADA N°13

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. Los envases utilizados para la cosecha, son exclusivamente usados para la actividad.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

EVALUACIÓN DE RIESGOS DE HIGIENE PARA LA COSECHA

MATERIA PRIMA/ INSUMOS/ MATERIALES	IDENTIFIQUE PELIGROS	¿ES UN PELIGRO SIGNIFICATIVO?	JUSTIFICACIÓN	MEDIDA PREVENTIVA
VID	**Físico:** Contaminación con tierra, polvo, piedras y madera.	No	Estos elementos conllevan al peligro de deteriorar la fruta como un agente contaminante, causando problemas físicos y biológicos en la fruta. Sin embargo no se considera de gravedad para el producto, por lo que existe un manejo adecuado de cosecha de la fruta como parte de las buenas prácticas agrícolas.	Cumplir con las buenas prácticas agrícolas en la cosecha.
	Químico: Presencia de residuos de pesticidas prohibidos por SENASA y el organismo internacional de la UE.	Si	Se recomienda los productos a aplicar de acuerdo al estado fenológico y plaga a controlar, para las recomendaciones de productos fitosanitarios utiliza la lista de productos permitidos y registrado por SENASA, también se toma en cuenta la lista de pesticidas permitidos por la unión europea UE	Verificación de los registros de aplicación de productos fitosanitarios. Hacer análisis de residuos de pesticidas.
	Biológico: Contaminación con salmonella, escherichia coli.	No	Son bacterias patógenas causantes de infecciones, intoxicación al consumidor afectando así la inocuidad del producto. La posibilidad de ocurrencia es baja debido a que los campos son monitoreados durante todo el año.	Monitoreo de los campos durante todo el año
FUNGICIDAS	**Físico:** Ningún peligro identificado			
	Químico: Ningún peligro identificado			
	Biológico: Ningún peligro identificado			
JABAS	**Físic**o: Presencia de partículas extrañas	No	Los elementos físicos pueden contaminar la materia prima Presencia de partículas de tierra en el almacenamiento y transporte del insumo por parte de proveedor. El peligro no es significativo porque el transporte de las jabas se realiza en camiones.	Cumplir con el procedimiento de limpieza de herramientas y equipos.
	Químico: Presencia de componentes (tinta) químicos tóxicos	No	La probabilidad que esto ocurra es improbable ya que las jabas presentan impresiones en el exterior de la misma.	Calidad de las jabas garantizado
	Biológico: Contaminación con bacterias patógenas	No	Estos organismos pueden causar intoxicación en los consumidores, sin embargo las jabas utilizadas son limpias y en buen estado.	Cumplimiento del procedimiento de limpieza de herramientas.

PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	Código: AO-PI Revisión: 01 Edición: 28/02/2015 Página: 1 de 2
VIDRIOS Y PLASTICOS TRANSPARENTES DUROS	

1. **ALCANCE:**

   Limpieza de vidrios y plásticos transparentes duros rotos.

   Control de vidrios, fluorescentes, plásticos duros y protectores.

2. **RESPONSABLE:**

   Jefe de Control de Calidad y/o Asistente de Calidad.

3. **EJECUTOR:**

   Operario de Limpieza.

4. **DESCRIPCION:**

   Ruptura de vidrios

   1. El material de vidrio como ventanas, fluorescentes de luz deben inspeccionarse al inicio de las actividades.

   2. El material de plásticos duros transparentes y oscuros deben inspeccionarse al inicio de las actividades.

   3. Cuando se rompe un vidrio cercano a las áreas donde se encuentre fruta se deberá detener el proceso productivo para la verificación de vidrios sobre la fruta.

   4. Si se encontrara cercana a parihuelas con jabas o cajas empacadas estas se mantendrán en observación hasta su evaluación, en caso de no encontrarse material se proseguirá con el proceso, caso contrario se rechazara el lote o cajas.

   5. El personal de limpieza deberá usar guantes de cuero para retirar el material, seguido de un barrido con escoba de cerdas plásticas, en caso de caer al suelo

   6. Si los vidrios caen sobre las maquinas, se debe retirar y barrer las superficie con una escobilla, seguido de una limpieza con trapo humedecido.

   El material retirado se coloca en un recipiente plástico para realizar la evacuación hacia el área de desperdicios.

7. Se tendrá cuidado al reemplazar el vidrio.

Control diario de material

1. Todos los días se deberá pasar por las zonas a inspeccionar y se verificara que los fluorescentes, vidrios y protectores se encuentren en buenas condiciones.
2. Chequear la condición y avisar al personal de mantenimiento para su reposición o cambio.

Personal

1. Si el personal usa lentes, estos deberán tener un cordón de seguridad para impedir que caigan y posiblemente se rompan.

Frecuencia

1. Si se efectúa el quiebre del mismo.

5. REGISTRO:

FOP: CONTROL DE VIDRIOS

DECLARACIÓN JURADA N°14

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa no utiliza hielo o agua durante la recolección.

2. No envasamos productos en el campo o en la recolección.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

FUNDO PALO BLANCO	PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA LA MANIPULACION DEL PRODUCTO	Código: AO-PI
		Revisión: 01
		Página: 1de 3
		Edición: 28/02/2015

1. **OBJETIVO:**

   Establecer un procedimiento de higiene, en el Proceso de Manipulación del Producto.

2. **ALCANCE:**

   Higiene del personal de empaque y visitantes.

3. **RESPONSABLE:**

4. **DESCRIPCIÓN:**

   4.1. Aseo y presentación:

   4.1.1. Todo personal en contacto con la fruta cosechada debe estar completamente aseado (baño diario).

   4.1.2. Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte.

   4.1.3. En caso de corte cubrir el corte con adherentes.

   4.1.4. Todo personal debe llevar el pelo totalmente cubierto tanto mujeres como varones, con una toca proporcionada por el responsable de la manipulación del producto.

   4.1.5. Los varones deberán estar afeitados y con el cabello recortado.

   4.1.6. Todo el personal no deberá usar anillos, aretes, pulseras o relojes.

   4.1.7. No está permitido el uso de perfumes, lociones, uñas esmaltadas o postizas.

   4.1.8. No está permitido fumar, comer, beber o escupir fuera de las áreas asignadas.

   4.1.9. Todo el personal debe usar zapatos cerrados al momento de laborar.

4.1.10. El personal que tiene contacto directo con la fruta, no deberá ser portador de enfermedades infectocontagiosa.

4.1.11. El personal que presente síntomas de las siguientes enfermedades: diarreas, enfermedades respiratorias, deberá comunicar a su supervisor para cambiar de labor o solicitar su respectivo descanso.

4.2. Facilidades para el lavado y desinfección de manos:

4.2.1. Antes de iniciar sus labores sanitize sus manos con agua y jabón.

4.2.2. Inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos y de manipular material sucio o contaminado lávese las manos.

4.2.3. Todo el personal deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades.

4.3. Seguridad:

4.3.1. Debe seguir siempre las indicaciones del responsable del área.

4.3.2. En caso de fuego o emergencia, mantener la calma y siga los procedimientos de primeros auxilios.

4.4. Instalaciones:

4.4.1. En caso de pérdidas de utensilios (físicos) debe comunicar al supervisor.

4.4.2. Deposite los residuos en tachos de basura específicos, no tire la basura en cualquier lugar.

4.4.3. Colabore con el orden en su área de labores.

4.4.4. Solo el responsable puede manipular los fitosanitarios que se utilizan en el manipuleo del producto.

4.4.5. Las jabas cosechadoras son de uso exclusivo para fruta, no se siente encima ni pise las jabas.

4.4.6. Está permitido comer en áreas asignadas específicamente.

4.4.7. Se restringe el ingreso de material de vidrio a la empacadora.

4.5. Evaluación:

4.5.1. Los trabajadores serán evaluados en el entendimiento y colaboración de los puntos detallados.

_____

Jefe de Campo – Agro Olmos SCRL.

PLAN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE MANIPULACION DEL PRODUCTO

1. OBJETIVOS:

Elaborar un programa de mantenimiento y limpieza de las instalaciones en donde se manipula el producto a exportar.

Evitar la contaminación del producto, destinado a la venta exterior.

2. ALCANCE:

El plan de mantenimiento y limpieza será aplicado por el personal designado a esas labores específicas, pero a la vez todos los trabajadores están involucrados en la preservación de la limpieza y el buen manejo de las instalaciones.

3. RESPONSABLES:

Jefe de empaque:

4. PROCEDIMIENTO:

Un mes antes de iniciar las labores de procesamiento y empaque, en cada campaña anual de exportación se debe hacer:

4.1. Mantenimiento a:

- La línea de empaque propiamente dicha.
- A las cámaras de refrigeración, incluidas puertas y manubrios.
- Se revisan todos los focos y/o fluorescentes de toda la instalación.
- Los ventiladores que proporcionan el aire artificial a la instalación.
- Las puertas de acceso a las diferentes áreas dentro de la instalación.
- Las conexiones de agua y desagüe de los baños, para evitar fugas.
- Cambio anual de las mallas Rashel, en el perímetro e interiores de las instalaciones.

4.2. Limpieza diaria a :

- Paredes de las instalaciones, incluido el pintado de las mismas.
- Al suelo, tanto de las cámaras de frio, del empaque propiamente dicho.
- A los almacenes de materiales e insumos.

- A los exteriores de las instalaciones, que por encontrarse en el campo, se ensucian rápidamente.
- A los comedores del personal de empaque.
- A los baños.
- A los vestuarios.
- A la zona de parihuela tratadas.
- Una vez terminadas las labores de empaque diarias, el mismo personal se encarga del recojo de la basura, la cual es colocada en los contenedores para su posterior desecho en los lugares oficiales.
- Después de cada día de empaque, y una vez que el personal se ha retirado, el personal contratado exclusivamente para la limpieza de las instalaciones, procederá al limpiado de las mismas, utilizando espuma jabonosa y abundante agua para enjuagar pisos, mesas y demás.
- A las líneas de proceso, incluido tina de lavado, líneas de secado y encerado, con agua para los rodillos y una esponja con un detergente suave para vajilla para las fajas transportadoras y tinas de recepción del producto.

  Así todo queda limpio para un nuevo día de proceso.

_____

Jefe de Campo – Agro Olmos SCRL.

DECLARACIÓN JURADA N°15

Por intermedio de la presente, la empresa Agro Olmos SCRL. Con RUC N°……, ubicada en la Car. Panamericana Antigua km 91.5 Centro Olmos – Lambayeque deja constancia bajo declaración jurada que:

1. La empresa para la limpieza de la línea de proceso utiliza como agente de limpieza un detergente suave para vajilla y jabón industrial.

2. Los restos de productos vegetales son almacenados para luego ser vendidos y los materiales de residuos se retiran diariamente a las zonas designadas para ese fin.

3. La empresa Agro Olmos no hace proceso post – cosecha en packing.

_____

Jefe de Campo –Agro Olmos SCRL.

FUNDO: PALO BLANCO	CONTROL DE ROEDORES (DESRATIZACION)	

FECHA DE TRATAMIENTO: PERSONA ENCARGADA:

AREA	cebadera/ Trampa N°	Nombre producto empleado	Dosis (cantidad)	N° verificación: ___ Fecha: Ejecutado por:							N° verificación: ___ Fecha: Ejecutado por:						
				consumió		Cebadero perdido		Roedor muerto		observaciones	consumió		Cebadero perdido		Roedor muerto		observaciones
				si	no	si	no	si	no		si	no	si	no	si	no	

FECHA DE TRATAMIENTO: PERSONA ENCARGADA:

AREA	cebadera/ Trampa N°	Nombre producto empleado	Dosis (cantidad)	N° verificación: ___ Fecha: Ejecutado por:							N° verificación: ___ Fecha: Ejecutado por:						
				consumió		Cebadero perdido		Roedor muerto		observaciones	consumió		Cebadero perdido		Roedor muerto		observaciones
				si	no	si	no	si	no		si	no	si	no	si	no	

VI. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

De acuerdo a los resultados presentados en el diagnóstico, se puede dar a conocer que las instalaciones existentes dentro de las unidades productivas de vid (*Vitis vinifera* L.) del Fundo “Palo Blanco” son únicamente: letrinas, estaciones de lavado de manos y centros de acopio. Los cuales no reúnen las condiciones de limpieza y mantenimiento según la norma de certificación; por lo tanto requieren de reparaciones y mantenimiento periódico para que puedan cumplir con el propósito por el cual fueron diseñados.

El fundo “Palo Blanco” tiene un depósito con un área de 2x3 m. con ladrillo y calamina para guardar los productos fitosanitarios, pero no cumplen con las características requeridas de la normativa GLOBALGAP. Por lo que se hace necesario diseñar e implementar mejor el almacén de productos fitosanitarios para poder cumplir con los criterios establecidos por la norma. Respecto a las bodegas de fertilizantes orgánicos e inorgánicos, el fundo tiene su almacén de fertilizantes en la unidad productiva que cumple con los requisitos, para el cumplimiento de la norma, solamente faltaría instalarlos ordenadamente y con sus respectivas parihuelas.

Un aspecto de relevancia ambiental, es el aspecto de manejo de envases vacíos y área de mezclas. Debido a que no se realiza ninguna práctica que mitigue la contaminación química al suelo y fuentes de agua; lo que también puede traer repercusiones a la salud humana, tanto a los trabajadores y a las personas que viven en las áreas aledañas a las plantaciones.

En las unidades productivas de vid (*Vitis vinifera* L.) existen equipos y utensilios de emergencia para el tratamiento de contaminación accidental pero no están bien implantados. Lo que puede traer consecuencia a la salud de los trabajadores, al no tratar los accidentes oportunamente y con los medicamentos adecuados. De acuerdo a las condiciones presentadas en el diagnóstico, se puede afirmar que las instalaciones de las parcelas de vid (*Vitis vinifera* L.) no cumplen con los requisitos de la normativa GLOBALGAP para obtener la certificación, pero la propuesta está lista para ser ejecutada y para su certificación.

VII. CONCLUSIONES

- Se ha desarrollado una propuesta para la certificación GLOBALGAP en vid (*Vitis vinifera* L.) habiéndose concluido en un 100 %, en todo lo que es el proceso productivo, la cual se podría aplicar como una propuesta satisfactoria. No habiéndose desarrollado en lo referente al proceso de envase; por no contar el fundo con un packing correspondiente.

- En la inspección que se hizo al fundo “Palo Blanco” se determinó que más del 70 % de las instalaciones no cumplían con las normas descritas por GLOBALGAB y el personal no tenía instalaciones adecuadas para comer y beber.

- El sistema implementado para la inocuidad de la vid (*Vitis vinifera* L.) al momento de la cosecha, se refleja en la manipulación de herramientas que utilizan, e higiene que practican los trabajadores, para que el producto llegue sin contaminantes al área de empaque, dichos procesos se encuentran desarrollados en el checklist.

- Además se ha implementado en el fundo “Palo Blanco” un proceso del cuidado del medio ambiente, para la cual la empresa está realizando proyectos que permitan amortizar la contaminación existente de las labores agrícolas y así cumplir con la certificación.

VIII. RECOMENDACIONES

Se recomienda ejecutar el plan de mejora de las instalaciones en las parcelas productivas de vid (*Vitis vinifera* L.) en el fundo palo blanco, para que posteriormente se valide su uso y funcionamiento y así se pueda continuar con el proceso de implementación de los distintos aspectos requeridos por la norma, para la certificación.

Se recomienda que la implementación de las buenas prácticas agrícolas en vid (*Vitis vinifera* L.) deba ir acorde con los requisitos que solicita GLOBALGAP para poder certificar.

Se recomienda a los productores de vid (*Vitis vinifera* L.) implementar sus buenas prácticas agrícolas, para poder certificar y así asegurar la inocuidad de su producto a la vez tendrán mercados más amplios y a un mejor precio.

IX. RESUMEN

En el presente trabajo de tesis se pretende hacer una propuesta de implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la certificación de vid (*Vitis vinifera* L.), usando el checklist que nos facilita la norma GLOBALGAB versión 4.0 edición español marzo - 2013.

En la inspección visual que se hizo, se describió al fundo palo blanco y cada una de sus instalaciones, en donde se encontró; letrinas, almacén de productos fitosanitario y fertilizantes, área de maquinaria y almacén de cosecha, las cuales no cumplían con los puntos de control de la norma. No encontrándose; vestuarios, comedor, estacionamientos, tachos de basura y señalizaciones que son requisitos para implementar las BPA.

Luego de observar y describir todas las instalaciones de la unidad productiva de vid (*Vitis vinifera* L.), se empezó a desarrollar una propuesta para poder implementar las BPA para luego solicitar la certificación GLOBALGAP, la propuesta incluye resolver el checklist GLOBALGAP versión 4.0 para poder ejecutarlo en campo, existen obligaciones mayores que se deben cumplir en 100% de sus puntos de control , obligaciones menores que deben cumplir en un 95% de sus puntos de control y obligaciones recomendadas las cuales no existe porcentaje de cumplimiento, la propuesta hecha en la presente tesis no incluye el proceso pos-cosecha, por no tener la empresa el packing para el proceso.

X. BIBLIOGRAFIA

1. **GLOBALG.A.P versión 4.0 en español, edición 4.0-2, 2013.** Aseguramiento integrado de fincas – modulo base para todo tipo de explotación agropecuaria | modulo base para cultivos | frutas y hortalizas. pp 11.
2. **ZULUAGA MARÍN, J. 2013.** Manual técnico para la implementación de buenas prácticas agrícolas en el cultivo de uchuva (*physalis peruviana l*) en los municipios de san vicente Ferrer y la unión del departamento de Antioquia – Colombia. Pp 153
3. **GARCÍA TRUJILLO, R. y MUDARRA PRIETO, INOCENCIO**. **2008.** Buenas prácticas en producción ecológica cultivo de la vid. Gobierno de España, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. pp: 16 y19.
4. **AGENCIA CATALANA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. 2010**. Guía de buenas prácticas agrícolas para las explotaciones vitícolas.
5. **COPYRIGHT: GLOBALG.A.P. C/O FOODPLUS GMBH AGOSTO, 2012.** globalg.a.p. frutas & hortalizas. pp 95
6. **TUEROS DE LA CRUZ, DAVID. 2011.** Cultivo de uva de mesa. Obtenida: es.slideshare.net. pp 54.
7. **STRETZ CHAVEZ, HUMBERTO. 2010.** "Cultivo de uvas de mesa – Arequipa parte I obtenida: es.slideshare.net. pp 89.
8. **LAJARA SÁNCHEZ, PILAR.** globalg.a.p. aseguramiento integrado de fincas versión 4; obtenida de: www.calidadcertificada.com. pp 107

XI. LINKOGRAFIA

1. http://www.globalgap.org
2. http://www.frutas-hortalizas.com/Frutas/Presentacion-Uva.html
3. http://es.slideshare.net/xzibitwarcraft/cultivo-de-la-vid
4. http://es.slideshare.net/davidtuerosde/cultivo-de-uva-ok
5. http://www.isotools.org/2012/08/28/globalgap-manual-para-las-buenas-practicas-agricolas/
6. http://www.infoagro.com/viticultura/vinas.htm

XII. ANEXOS

Anexo 1

Anexo 2

Anexo 3

Anexo 4

Anexo 5

Plan de abonamiento del fundo palo blanco - campaña 2014

Anexo 6

Plano perimetral del fundo palo blando.

ÍNDICE

DEDICATORIA 3
AGRADECIMIENTO 4
I. INTRODUCCIÓN 5
II. OBJETIVO 6
III. REVISIÓN LITERARIA 7
IV. MATERIALES y MÉTODOS 12
4.1. Lugar de ejecución: 12
4.2. Condiciones climáticas: 13
4.3. Materiales 13
4.4. Métodos 13
4.4.1. Descripción: 13
4.4.2. Proposición: 14
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN 14
5.1. Inspección visual: 14
5.2. CHECK LIST Y PROPUESTA RESUELTA PARA SER EJECUTADA EN EL FUNDO 16
SISTEMA DE REGISTROS 114
DECLARACIÓN JURADA N°1 116
EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA ASEGURAR CONDICIONES FAVORABLES DE SALUD Y SEGURIDAD DEL TRABAJADOR 118
PROCEDIMIENTO SOBRE SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES EN EL CASO DE ACCIDENTES O EMERGENCIAS 119
CONTENIDO DE LA CHARLA DE CAPACITACIÓN IMPARTIDA 121
REGISTRO ANUAL DE CAPACITACIONES POR TRABAJADOR 123
EVALUACIÓN DE RIESGOS DE HIGIENE 124
PROCEDIMIENTO PARA PRIMEROS AUXILIOS EN CASOS DE ACCIDENTES O EMERGENCIAS 126
PROCEDIMIENTO PARA EL USO CORRECTO DE LA ROPA DE PROTECCIÓN 134
CONSTANCIA 138
REGISTROS DE REUNIONES ENTRE LA ADMINISTRACIÓN Y LOS TRABAJADORES 139
DECLARACIÓN JURADA N°2 142
LISTA DE PRODUCTOS DE DESECHO Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN FUNDO PALO BLANCO 144

PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES 145
DECLARACIÓN JURADA N°3 150
PLAN DE GESTIÓN DE CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 151
Zona de amortización con barreras vivas 160
DECLARACIÓN JURADA N°4 161
REGISTRO DE CONSUMO DE ENERGIA 162
REGISTRO DE CONSUMO DE PETROLEO 163
PROCEDIMIENTO DE QUEJAS Y RECLAMACIONES 164
REGISTROS DE RECLAMACIONES 166
PROCEDIMIENTO DE RETIRO DE PRODUCTOS DEL MERCADO 167
EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA LA DEFENSA DE LOS ALIMENTOS (FRUTOS) EN EL FUNDO 171
DECLARACIÓN JURADA N°5 173
DECLARACIÓN JURADA N°6 174
TRAZABILIDAD 175
DECLARACIÓN JURADA N°7 177
DECLARACIÓN JURADA N°8 178
REGISTRÓ DE APLICACIÓN DE FERTILIZANTES 179
REGISTRO DE MOVIMIENTO DE INSUMOS EN ALMACÉN 180
DECLARACIÓN JURADA N°9 198
PLAN DE GESTION DEL AGUA DE RIEGO 199
REGISTRO DE CONSUMO DE AGUA DE RIEGO 203
DECLARACIÓN JURADA N°10 204
EVALUACION DE RIESGOS DE LA CONTAMINACION EN EL AGUA DE RIEGO 205
REGISTRÓ DE CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES 210
LISTA DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS USADOS 211
Plaguicidas aprobados por SENASA para uso en vid 212
REGISTRÓ DE APLICACIÓN DE PESTICIDAS 237
REGISTRO DE EXCEDENTES DE LA APLICACIÓN DE LAS PRODUCTOS FITOSANITARIOS 238
LISTA ACTUALIZADA DE LOS MRLS DE LA UNIÓN EUROPEA 239
EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA DETERMINAR SI LOS PRODUCTOS CUMPLEN CON LOS MRLs 240
REGISTRO DE MOVIMIENTO DE INSUMOS EN ALMACÉN 243
PROCEDIMIENTO PARA TRATAR LOS PLAZOS DE RE-ENTRADA 245

PROCEDIMIENTO DE TRIPE LAVADO DE ENVASES VACÍOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS 246
PROCEDIMIENTO DE ENVACES VACIOS 248
DECLARACIÓN JURADA N°11 250
Registro de Mantenimiento de Maquinaria y Equipos 251
DECLARACIÓN JURADA N°12 253
EVALUACIÓN DE RIESGOS PARA EL USO DEL AGUA EN APLICACIONES AL CULTIVO 254
PROCEDIMIENTO DE HIGIENE EN COSECHA 255
PLAN DE LIMPIEZA DE LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA EL TRANSPORTE DEL PRODUCTO 260
DECLARACIÓN JURADA N°13 262
EVALUACIÓN DE RIESGOS DE HIGIENE PARA LA COSECHA 263
PROCEDIMIENTO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO 264
DECLARACIÓN JURADA N°14 266
PROCEDIMIENTO DE HIGIENE PARA LA MANIPULACION DEL PRODUCTO 267
PLAN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE MANIPULACION DEL PRODUCTO 270
DECLARACIÓN JURADA N°15 272
VI. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS 274
VII. CONCLUSIONES 275
VIII. RECOMENDACIONES 276
IX. RESUMEN 277
X. BIBLIOGRAFIA 278
XI. LINKOGRAFIA 279
XII. ANEXOS 280

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Carteles de prohibiciones y avisos que deben tener el fundo. 125
Ilustración 2: Recomendaciones de higiene para los trabajadores. 125
Ilustración 3: Señalización que debe tener el fundo en caso de accidentes. 133
Ilustración 4: Señales en caso de accidentes. 133
Ilustración 5: Equipos obligatorios que deben usar los trabajadores. 137
Ilustración 6: Recomendaciones para usar el equipo de protección. 137
Ilustración 7: Vestuarios que deben tener trabajadores. 140
Ilustración 8: Baños que deben existir en el fundo. 140
Ilustración 9: Instalaciones ubicadas en el fundo palo blanco. 141
Ilustración 10: Gigantografia de los procedimientos que se debe hacer en caso de accidentes. 143
Ilustración 11: Gigantografia que deben estar ubicadas en una parte visible del fundo. 143
Ilustración 12: Empresas recicladoras de envases. 149
Ilustración 13: Lugares específicos donde se almacena la basura. 149
Ilustración 14: Tachos donde se recicla antes de ser almacenados. 149
Ilustración 15: Almacenes como se deberían ordenar en parihuelas. 181
Ilustración 16: Instalaciones donde se deberían almacenar los fertilizantes. 181
Ilustración 17: Foto de las instalaciones agrícola en el fundo palo blanco. 202
Ilustración 18: Foto del Sistema de Riego Utilizado en el fundo. 202
Ilustración 19: Instalación de como almacenar lo productos fitosanitarios. 242
Ilustración 20: Almacén de fitosanitarios limpios y ventilados. 242
Ilustración 21: Señales de advertencia para tiempos de aplicación. 244
Ilustración 22: Calibración de equipos en el fundo. 252
Ilustración 23: Carteles de Prohibido Animales. 252
Ilustración 24: Envases de cosecha limpios. 259
Ilustración 25: Trabajadores en la cosecha de vid (*Vitis vinífera L.*). 259
Ilustración 26: Baños en las cercanías de la actividad agrícola y como se debe utilizar. 261