



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA  
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL  
DIVISIÓN DE VIGILANCIA Y CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA  
ÁREA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y AGRICULTURA ORGÁNICA



**PRODUCTOS FRESCOS SEGUROS**

**BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS  
SALUD DEL PERSONAL • AMBIENTE LIMPIO**

**"DE LA FINCA A LA MESA"**

**Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**

Prácticas y recomendaciones, que se aplican en la producción agrícola y manejo de los productos, con el fin de obtener alimentos inocuos para los consumidores y la reducción del impacto negativo de los sistemas de producción, sobre el medio ambiente, fauna, flora y la salud de los trabajadores. Se aplican desde la finca hasta la planta de proceso, incluyendo las fases de pre-producción, producción, cosecha, manejo postcosecha, transporte, acopio, lavado, empaque, almacenamiento y entrega en el centro de distribución al consumidor.

# UTILIZACION DEL SUELO

**Considerar el uso previo del terreno a cultivar (historial del uso del terreno), para identificar las posibles fuentes de contaminación o peligros potenciales físicos, químicos y biológicos.**

## Selección del Sitio de Producción

- » Evaluar historia de cultivos
- » Evitar lugares cercanos a fuentes de contaminación
- » Drenaje adecuado del suelo

## Presencia de Animales

- » Cercar las áreas cultivadas
- » Recluir los animales convenientemente
- » Construir barreras de separación de terrenos con crianza de animales
- » Utilización de animales de trabajo fuera de la cosecha

## Abonos

- » No usar estiércol directamente como abono
- » Abonos orgánicos sometidos a tratamiento
- » Abonos químicos registrados y en dosis recomendadas
- » Aplicar según recomendación de período de carencia



Considerar peligros de contaminación del suelo



Evitar suelos con un mal drenaje de agua



Mantener animales en establos o cercados



La aplicación de abonos orgánicos debe ser previo tratamiento



Aplicar abonos químicos según recomendaciones

# UTILIZACION DEL AGUA



Tomar muestras de agua para análisis



Mantenimiento de tanques con agua potable



Agua sin contaminantes orgánicos y químicos



El método de riego puede provocar contaminación



Agua sin contaminantes orgánicos y químicos

El agua destinada para el lavado de producto cosechado, herramientas o implementos para el trabajo diario debe ser potable. En el caso de ser reutilizada, ésta debe filtrarse y potabilizarse nuevamente antes de su uso.

## Agua para Consumo Humano

- » Utilizar agua potable
- » Evaluar calidad del agua mediante análisis periódicos
- » Dar mantenimiento a tanques de almacenamiento

## Agua para Uso Agrícola

- » Libre de contaminantes orgánicos y químicos
- » Evaluar calidad de fuente de agua mediante análisis periódicos
- » Selección de método de riego a utilizar
- » Evitar contacto de agua contaminada con parte comestible

# UTILIZACION DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Los productos fitosanitarios a utilizar deben estar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería y utilizar solamente productos con recomendación de uso para el cultivo en producción y para el control de las plagas. El productor debe verificar el panfleto.

## Antes de la Aplicación

- » Emplear solamente cuando no sean eficaces otras medidas de control (Manejo Integrado de Plagas)
- » Identificación de problema a combatir
- » Utilizar producto con ingrediente adecuado
- » Comprar producto original y sellado, con etiqueta
- » Almacenar fuera de vivienda y sobre tarimas

## Durante la Aplicación

- » Calibrar equipo y evitar derrames
- » Respetar indicaciones de la etiqueta y panfleto
- » No aplicar en días con viento
- » Lavar equipo después de utilizarlo
- » El aplicador debe usar protección: ropa, lentes, etc.

## Después de la Aplicación

- » Realizar triple lavado de los envases
- » Inutilizar los envases perforándolos



Identificar tipo de plaga, maleza o enfermedad a combatir



Leer etiqueta y panfleto para seguir sus recomendaciones



Efectuar aplicaciones de plaguicidas con la protección debida



Los envases vacíos no se descartan en los terrenos



Señalar áreas con tratamiento químico



Productos bien identificados

# HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL



Hacer uso de letrinas y lavamanos



Animales domésticos  
fuentes de contaminación



Mantener terrenos libres  
de desperdicios



Capacitar al personal  
sobre su trabajo

Se debe disponer de servicios sanitarios fijos o móviles para el personal. Éstos deben mantenerse en buen estado, limpios, en un número acorde a la cantidad de trabajadores y ser de fácil acceso para el personal.

- » El trabajador es responsable de su propia higiene personal
- » Persona con síntomas de enfermedad debe reportarlo
- » Evitar el uso de objetos personales durante la jornada laboral
- » Evitar animales domésticos en áreas de trabajo
- » No comer en medio de los cultivos, ni dejar residuos
- » Utilizar siempre instalaciones para la higiene personal (duchas, servicios sanitario y lava manos)
- » Proporcionar equipos y herramientas seguras
- » Capacitar regularmente al trabajador

# AMBIENTE DE TRABAJO LIMPIO, SEGURO Y LIBRE DE PLAGAS

El personal que labora en el terreno, tanto permanente, como temporal, debe recibir capacitación básica sobre higiene para el manejo de los productos.

- » Mantener orden y limpieza del lugar
- » Limpieza y desinfección diaria de equipo y utensilios
- » Disponibilidad suficiente de agua para tareas
- » Buen funcionamiento y estado del equipo
- » Control inmediato de plagas sin arriesgar la inocuidad de los alimentos
- » Limpieza de accesos y alrededores de área de trabajo
- » Eliminación apropiada de sobrantes y desechos
- » Existencia de rótulos indicando normas a seguir en el lugar de trabajo y en caso de emergencias



Orden y limpieza, clave de la higiene



Mantenimiento y limpieza de letrinas y lavamanos



Limpieza diaria del equipo y herramientas utilizadas



Control de plagas manteniendo inocuidad del alimento



Rótulos indicativos según área de trabajo

# MANEJO, TRANSPORTE Y RASTREABILIDAD



Evitar que el producto o los recipientes se contaminen por contacto con el suelo, agua, etc.



La cosecha debe hacerse de acuerdo al punto de madurez del producto y en horas frescas



El transporte de productos debe hacerse con protección y bien sujetos al vehículo



Transportar alimentos únicamente



Llevar registros de respaldo de las diferentes etapas del cultivo

Debe existir un procedimiento escrito para la rastreabilidad de la producción y de los insumos involucrados, el cual debe ser evaluado y monitoreado en su funcionamiento y efectividad, por lo menos una vez al año.

## Manejo

- » Evitar contacto de producto con fuentes de contaminación
- » Utilizar recipientes limpios e inocuos para la salud
- » Personas con buena higiene personal
- » Cosecha de producto en horas adecuadas
- » Almacenaje adecuado de los alimentos

## Transporte

- » Productos protegidos de la intemperie
- » Vehículos limpios, desinfectados y secos
- » Carga de alimentos debe quedar bien sujeta
- » Evitar transportar junto a los alimentos, productos no alimenticios

## Rastreabilidad

- » Consensuar procedimientos de rastreabilidad
- » Uso de códigos y documentación de respaldo
- » Identificación de lotes de productos
- » Identificación de proveedores y clientes

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las plantas empacadoras, para minimizar riesgos de contaminación de los alimentos, frutas y vegetales, contribuyendo a la calidad y seguridad alimenticia y a la salud y satisfacción del consumidor.

**Rastreabilidad**

Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución. Facilita y agiliza la recolección de un producto en caso de reclamo del consumidor o de las autoridades oficiales.

Ministerio de Agricultura  
y Ganadería (MAG)



**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA  
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL  
DIVISIÓN DE VIGILANCIA Y CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN AGRICOLA  
AREA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y AGRICULTURA ORGÁNICA**

**Cantón El Matazano,  
Soyapango.**

**Tel: 2374-2091; 2374-2092  
2202-0876 ; 2202-0877**

**E-mail: [postcosecha10@yahoo.com](mailto:postcosecha10@yahoo.com)  
[www.mag.gob.sv](http://www.mag.gob.sv)**