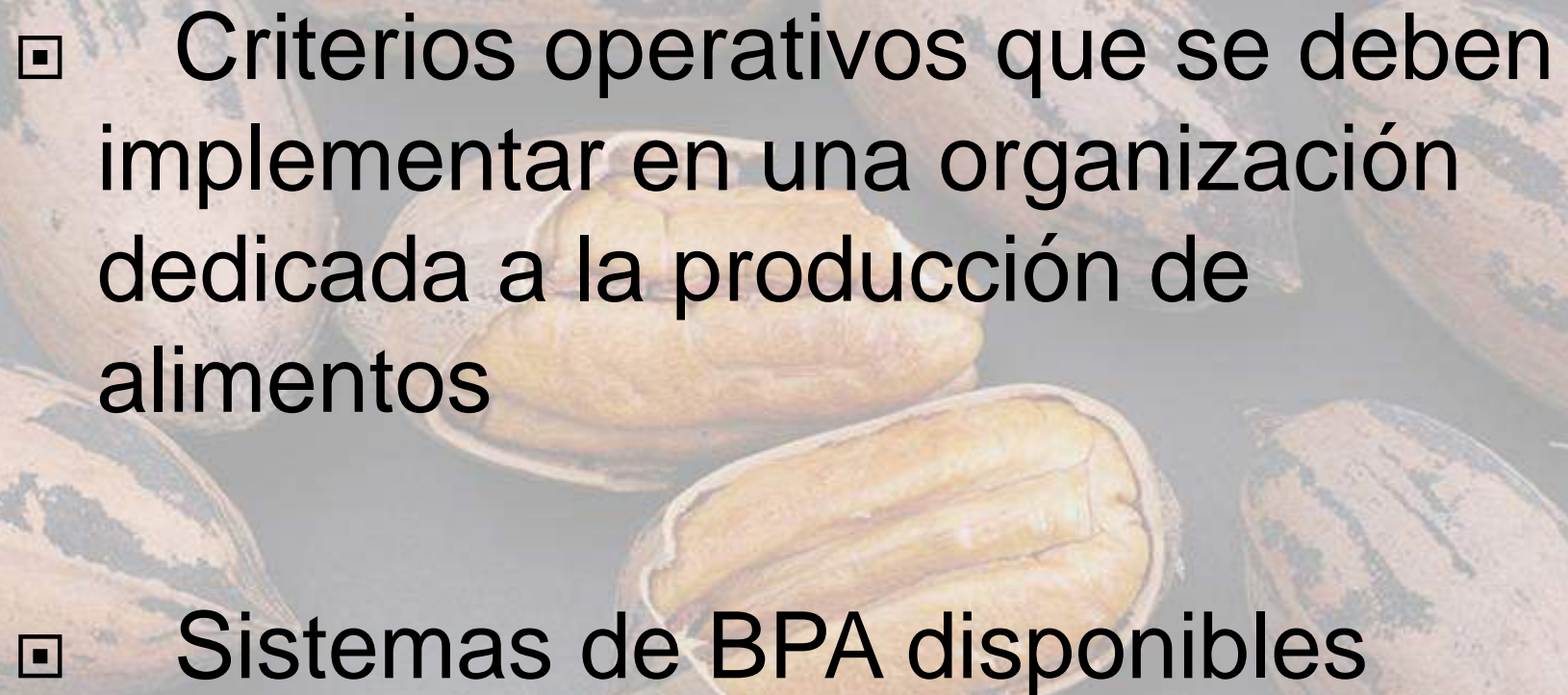




BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

- 
- A background image showing several walnuts, some whole and some cracked open to reveal the nutmeat. The walnuts are scattered across the frame, with some in the foreground and others in the background. The lighting is soft, highlighting the texture of the shells and the smooth surface of the nutmeat.
- ▣ Criterios operativos que se deben implementar en una organización dedicada a la producción de alimentos
 - ▣ Sistemas de BPA disponibles

CRITERIOS



1. **PROTECCION DEL PRODUCTO**
2. **CULTURA DE INOCUIDAD**
3. **CUIDADO DE LA MARCA**

LINEAMIENTOS DE BPA

- LEGISLACION:
 - ❖ CAA – Art 154 tris
 - ❖ FSMA - Produce Rule
- NORMAS RECONOCIDAS:
 - ❖ GLOBALG.A.P

CONSIDERACIONES

- I. Uso racional de los recursos: suelo, agua, abonos orgánicos, fertilizantes químicos, pesticidas
- II. Cuidado del ambiente: gestión de residuos, manejo efluentes
- III. Cuidado del personal: capacitaciones, elementos de protección personal, H&S
- IV. Instalaciones acordes
- V. Gestión de registros, incluyendo trazabilidad
- VI. Fraude y Seguridad alimentaria (Food Defense)



GRACIAS

ING. DIANA M. GAGLIETTI
diana.gaglietti@gmail.com