

0/H.12244

P32d

46313



Provincia de
La Pampa

Consejo
Federal de
Inversiones



PROYECTO

DIFERENCIACION DE LA LECHE DE

LA PROVINCIA DE LA PAMPA

Capacitación en Sistemas de

Calidad en Tambos e Industrias

INFORME FINAL

Marzo 2007



Ing. Agr. Enrique Putruele

INDICE

COMPENDIO.....	3
1. Taller en el Ministerio de la Producción	6
2. Talleres FODA	9
3. Identificación y Visita a los Tambos de la Provincia.....	15
4. Capacitación en Sistemas de Calidad en Producción Primaria.....	27
5. Capacitación en Sistemas de Calidad en Industria.....	32
6. Evaluación de los parámetros de la calidad en industrias.....	42
7. Reunión de Cierre y Conclusiones	48
ANEXOS.....	50
Anexo 1 Taller 14 de Marzo de 2006.....	51
Anexo 2 Listado de participantes al Taller en el Ministerio de la Producción.....	55
Anexo 3 Materiales utilizados en los Talleres FODA.....	56
Anexo 4 Lista de Verificación para Producción Primaria	63
Anexo 5 Protocolo EUREPGAP para Producción Lechera.....	75
Anexo 6 Resumen de la Capacitación en Sistemas de Calidad en Producción Primaria	107
Anexo 7 Lista de Verificación para Industria	127
Anexo 8 Material utilizado para la Capacitación a la Industria	132
Anexo 9 Evaluación de las Plantas Lácteas de La Pampa	148
Anexo 10 Modelos de Certificados entregados en las Capacitaciones de Sistemas de Calidad en Producción Primaria y en Industria	157

COMPENDIO

El presente proyecto ha tenido por objetivo desarrollar las tareas de capacitación orientadas a los diferentes agentes involucrados en la cadena de la leche, desde el tambo, el transporte hasta el procesamiento industrial.

El proyecto se encuadró dentro del Plan Provincial de reactivación de la producción lechera tendiente al mejoramiento de la productividad y calidad de leche de este importante sector productivo de la provincia de La Pampa.

Para cumplimentar el objetivo planteado, se realizaron las tareas descritas en los términos de referencia del proyecto, a saber:

1. Taller en el Ministerio de la Producción
2. Taller FODA
3. Identificación y visita a los tambos de la Provincia
4. Capacitación en Sistemas de Calidad en producción primaria
5. Capacitación en Sistemas de Calidad en industria
6. Evaluación de los parámetros de la calidad en industrias

El proyecto incluyó actividades de relevancia como la identificación y geoposicionamiento de los tambos de la Provincia, lo que permitirá a futuro la planificación de estrategias de desarrollo. En total fueron visitados 172 tambos. El equipo de consultores diseñó y utilizó una lista de verificación que representaba las exigencias de las normativas EUREPGAP (Buenas Prácticas Ganaderas), de la Unión Europea y de empresas líderes en el sector.

Esto permitió visualizar claramente el estado de los tambos en base al cumplimiento de las principales exigencias a nivel nacional e internacional verificando un grado de cumplimiento muy dispar influenciado por la escala del establecimiento y el grado de conocimiento de los responsables del mismo. En este punto el grupo de consultores

del CFI destaca la gran dedicación de los productores de la provincia y su vocación a mejorar día a día, tal fue así que muchos productores indicaron su gran interés a recibir más capacitaciones en el futuro para mejorar no solamente sus índices productivos, sino también su gestión del tambo.

Las plantas lácteas de la provincia también fueron visitadas en dos oportunidades, en la primer visita, los consultores realizaron una evaluación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), utilizando como marco la Resolución del MERCOSUR que Argentina ha suscripto cumplir, posteriormente, y con capacitaciones dictadas a los integrantes de las mencionadas plantas, llevó a cabo la segunda visita a fin de verificar mejoras en la gestión de las BPM y la interpretación de los conceptos transmitidos. En la mayoría de los casos se registraron mejoras sustanciales detectándose además un interés por mejorar la forma de producir y la necesidad de ahondar en su capacitación.

A partir de los talleres FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) y cursos de capacitación realizados con productores y profesionales, se pudieron fijar las pautas para que la Provincia cuente con las bases para el armado de un Protocolo de Calidad de Leche, cuyo objetivo final es la aprobación del mismo en el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) enmarcado en la Resolución 280/01 de certificación de Atributos de Calidad en Alimentos.

Además de las capacitaciones en Sistemas de Calidad para la producción primaria, se brindaron capacitaciones convocando a importantes referentes del sector a fin de profundizar los conceptos en mejora productiva y calidad de la leche que se obtiene en los tambos.

Por otra parte, también se realizaron capacitaciones para las plantas lácteas de toda la provincia, distribuidas estratégicamente en seis localidades que abarcaban todas las cuencas lecheras provinciales, las mismas permitieron a los responsables de la elaboración de productos lácteos de La Pampa tomar contacto con las exigencias a nivel de calidad, inocuidad e higiene de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización), HACCP

(Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), entre otros, que deben poseer los establecimientos elaboradores para ser considerados en los mercados nacionales e internacionales a corto plazo. Estas capacitaciones fueron utilizadas para que las plantas visitadas pudieran comprender los cambios necesarios que deberán afrontar y las observaciones realizadas durante las visitas de los consultores.

De la evaluación de todo el trabajo realizado durante el proceso de este proyecto, se ha podido evidenciar el interés del sector productivo lechero de la provincia de La Pampa por mejorar su calidad de leche, esto se detecta no solo en la cantidad de productores y profesionales que asistieron a las capacitaciones y la predisposición a recibir a los consultores del proyecto en sus establecimientos productivos, sino en las mejoras hacia las que están avanzando, solicitando más asistencia en capacitación y en la mejora técnica de sus sistemas productivos.

No es menos de destacar el trabajo y entendimiento del proyecto que han tenido la mayoría de las plantas lácteas de la provincia, ya que durante las visitas realizadas se fue verificando el entendimiento de las pautas a seguir para una calidad de leche acorde a las exigencias del mercado. Solamente las condiciones climáticas adversas que vieron involucrado al sector desde mediados del 2006 hasta la fecha de finalización de este proyecto, han impedido que las plantas pudieran lograr mayores avances en su implementación de las BPM, sin embargo se destaca la excelente predisposición al cambio y la mejora y la necesidad de recibir una asistencia que los guíe para lograr la calidad de leche que requiere un Protocolo de Calidad Provincial.

1.

Taller en el Ministerio de la Producción

Taller en el Ministerio de la Producción

Con el objetivo de coordinar las tareas a desarrollar en el proyecto, aunar los criterios, analizar alternativas para el logro de las metas propuestas y dar inicio a las actividades, el 14 de Marzo de 2006 se llevó a cabo el Taller en el Ministerio de la Producción de la Provincia de La Pampa.

Para ello, se realizó una presentación donde se describieron, dentro de la visión Provincial, los objetivos específicos del proyecto.

En el taller estuvieron presentes personal del Ministerio de la Producción, consultores del proyecto, Integrantes de la mesa Agropecuaria, personal representando a la industria y al sector primario, y profesionales del Colegio Veterinario.

Se destacan algunas fotografías del encuentro.



Ing. Enrique Putruele explicando los alcances del proyecto



Desarrollo del Taller con las opiniones de los asistentes

Durante el mismo se discutieron los puntos que implicaba este proyecto y se definieron específicamente las localidades provinciales en donde se desarrollaron las capacitaciones en Producción Primaria y Talleres FODA, en Calidad de Leche para la Industria.

Para los Talleres de Producción Primaria y Talleres FODA las localidades seleccionadas fueron: Larroudé, Quemú Quemú, Macachín, Gral. Campos y Jácinto Arauz.

Para las Capacitaciones a las Industrias Lácteas, las localidades seleccionadas fueron: Larroudé, Quemú Quemú, Catrilo, Macachín, Gral. Campos y Jacinto Arauz.

También se definieron en el presente Taller, los listados de posibles tambos y plantas lácteas ubicadas en la provincia. Posteriormente el grupo de consultores del proyecto detectaron que varios de los tambos o habían cerrado o habían cambiado de razón social, los cuales fueron actualizados para que la provincia pudiera contar con un listado actualizado. De forma similar se realizó con las plantas lácteas, dado que algunas habían cesado sus actividades.

Se adjunta el material utilizado para el desarrollo del taller en el Anexo 1 y el listado de los participantes en el Anexo 2.

2.

Talleres FODA

Talleres FODA

Con el objetivo de determinar la visión del sector de la producción primaria y de los profesionales relacionados a la producción lechera, se desarrollaron cinco talleres utilizando la metodología FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas).

Se determinaron, en conjunto con las autoridades del Ministerio de la Producción de la Provincia, cinco localidades ubicadas estratégicamente dentro de la Cuenca Lechera provincial para el desarrollo de los mismos, siendo las detalladas a continuación:

- Bernardo Larroudé (Cuenca Norte)
- Quemú- Quemú (Cuenca Centro)
- Macachín (Cuenca Sur)
- General Campos (Cuenca Sur)
- Jacinto Arauz (Cuenca Sur)

El material utilizado para estos talleres fue desarrollado por los Ings Agrs. Enrique Putruele, Juan Goldaracena y Gabriel Berardinelli. Además, el mismo fue recibiendo el aporte de cada uno de los asistentes a los talleres conformando una completa conclusión de la situación del sector lechero de la provincia. El material se detalla en el Anexo 3.

La dinámica de este taller permitió, con la participación de los productores lecheros y los profesionales relacionados a la actividad, identificar las Fortalezas, Oportunidades, Amenazas y Debilidades de la situación de la lechería de la Provincia.

Las fortalezas serán la base para el mejoramiento del producto a industrializar y la implementación de las Buenas Prácticas Ganaderas, de las debilidades surgirán las necesidades de capacitación en los sistemas de producción orientados a la calidad de la materia prima.

Los ítems desarrollados como base y tratados durante los talleres fueron los siguientes:

- **Fortalezas:**

- Condiciones climáticas aptas para la producción de leche.
- Buenas pasturas.
- Posibilidad de hacer cultivos para alimento.
- Posibilidad de planteos mixtos.
- Posibilidad de utilización de cultivos en momentos de deficiencia alimentaria.
- Razas adaptadas a la zona.
- Acceso a buena genética.
- Capacitación por parte de la industria.
- Asesoramiento Técnico.
- Buen promedio de leche por animal.
- Sanidad del rodeo (Tuberculosis – Brucelosis)
- Bajos costos de producción.
- Estructura y conocimientos de ganadería en los campos.
- Buena calidad de leche (según zonas)
- Predisposición a la mejora continua por parte de los encaragados de los establecimientos.

- **Debilidades:**

- Caminos internos.
- Tambos con mala producción de leche por animal (según zonas).
- Falta de procedimientos de manejo en tambo.
- Instalaciones precarias (según zonas).
- Corrales de espera.
- No todos los tambos están libres de Brucelosis y Tuberculosis.
- Baja capacitación de los tamberos (según zonas).
- Bajo grado de asociativismo.
- Falta de registros.
- Falta de seguridad en el personal (ART).
- Presencia de roedores, plagas y animales domésticos en las instalaciones.
- Bajo poder de negociación con la industria.
- Poca experiencia en la actividad (según zonas).
- Competencia con la agricultura.

- **Oportunidades:**

- Incentivos para mejorar la calidad.
- Perspectivas de mejoras del mercado externo.
- El consumo lácteo está en aumento.
- Líneas crediticias provinciales.
- Acceso a tecnología (maquinaria, genética, forrajeras).
- Ingreso de empresas extranjeras a la industria.

- **Amenazas:**

- Deficiente infraestructura (camino provinciales)
- Barreras para-arancelarias.
- Vaca loca – Aftosa.
- Falta de acceso al crédito (requisitos)
- Precios internacionales.
- Aumento en las exigencias en la calidad de leche.
- Precios de la soja.
- Aumento de las retenciones.

Todos los participantes a los talleres tuvieron oportunidad de exponer sus opiniones sobre cada rubro en particular y los mismos fueron discutidos y puestos a consideración de todos los presentes.

Por condiciones climáticas adversas en la provincia desde los primeros meses del invierno hasta la casi finalización de este proyecto, el Ministerio de la Producción solicitó al grupo de consultores del proyecto de posponer algunas actividades durante el transcurso del mismo, la justificada situación se evidenció en los últimos talleres desarrollados, en donde se contó con una muy baja asistencia a los mismos por parte de los productores que se excusaron por tener muchos inconvenientes productivos por la extensa sequía que aquejaba sus establecimientos.

De los cinco talleres desarrollados se obtuvo la lista FODA detallada anteriormente, de la misma se logró establecer el listado de fortalezas indicado en el proyecto, con el consenso de productores y profesionales. Se considera, que si bien se ha cumplido con la tarea designada en los términos del proyecto, se deberá asignar importancia relativa a cada punto de las fortalezas y debilidades, y considerar algunos puntos de las oportunidades, para definir los puntos que se desarrollarán en el Protocolo de Calidad, dado que la sequía mencionada afectó las condiciones

productivas de la provincia y la percepción de fortalezas y debilidades de algunos de los asistentes.

Se destaca fotografía de los talleres:



Ing. Enrique Putruele durante el desarrollo de uno de los talleres

Como se ha mencionado, es importante destacar la colaboración del Méd. Vet. Miguel Cañón, del Ministerio de la Producción, quien ha permitido organizar la logística de participación de los productores a estos talleres, además la muy buena predisposición de los distintos asistentes a los mismos, y el entendimiento del objetivo de la provincia por la mejora en el posicionamiento del sector productor lechero de La Pampa, ha permitido obtener una serie de elementos que dictará el avance hacia el diseño de un Protocolo Provincial de Producción de Leche.

3.

Identificación y Visita a los Tambos de la Provincia

Identificación y visita a los tambos de la Provincia

Con el objetivo de geo-posicionar los tambos de la Provincia y lograr su caracterización para un diagnóstico técnico-productivo que sirva de base para el mejoramiento del sector, se recorrieron los establecimientos que producen leche bovina en la Provincia.

Además de realizar las visitas de caracterización a los establecimientos productivos de la Provincia, se incorporaron al cronograma aquellos establecimientos que, a pesar de no encontrarse en La Pampa, entregan leche cruda para su procesamiento en plantas ubicadas en la misma, de esta forma las plantas pueden evaluar la calidad de leche que ingresa a los establecimientos productivos independientemente del origen de la materia prima.

Las visitas a lo largo del proyecto fueron realizadas, por los siguientes profesionales:

Ing. Agr. Enrique Putruele

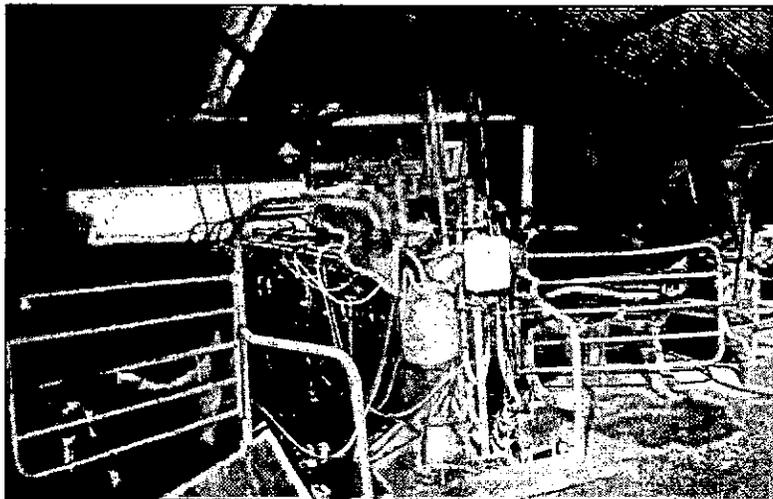
Ing. Agr. Facundo Soria

Lic. Walter Mattio

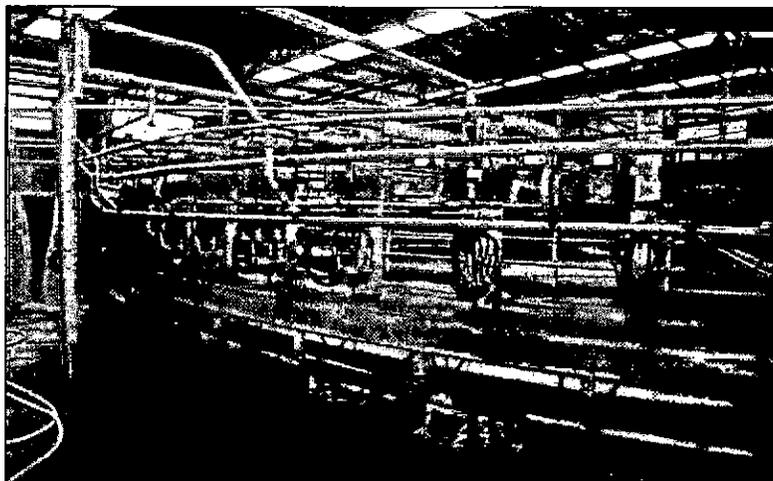
Ing. Guillermo Macía

Durante el trabajo realizado, fueron visitados tambos agrupados por las plantas elaboradoras a las cuales entregan su leche y tambos fábrica. Por otra parte, las visitas se realizaron seleccionándolas, por las cuencas lecheras designadas por el Ministerio de la Producción.

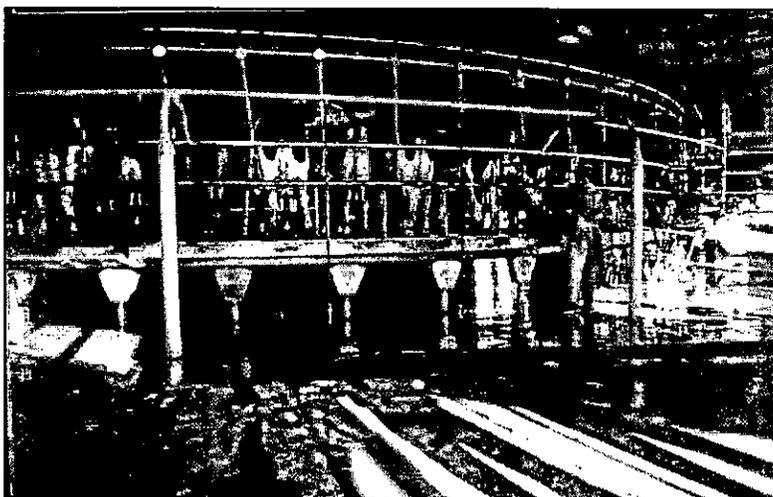
A continuación se destacan fotografías de las distintas visitas:



Observación de rutinas de ordeño



Revisión de de instalaciones de ordeño



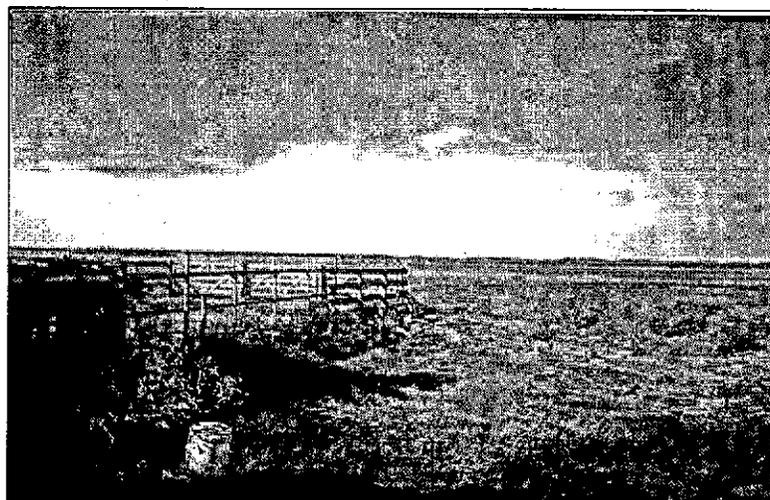
Observación de los procedimientos del tambero y métodos de higiene



Revisión de instalaciones edilicias



Revisión de instalaciones de corrales



Revisión de instalaciones y efluentes

Al mismo tiempo que se geo-posicionaban los tambos, se procedía a realizar la caracterización de los mismos mediante el uso de una lista de chequeo diseñada por el Ing. Agr. Gabriel Berardinelli y el Lic. Walter Mattio, la misma consensuada junto con los profesionales del Ministerio de la Producción, permitió seguir los lineamientos de exigencias para el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas y Normas UE a nivel internacional, y exigencias de empresas de primera línea a nivel nacional.

De cada uno de los tambos visitados se tomó la posición satelital (Geoposicionamiento (GPS)), que se detalla a continuación:

Nº	Nombre o Razón Social	Geoposicionamiento		Departamento
		S	WO	
1	ALICIA VEGA	35° 17' 54.3"	63° 22' 17.5"	CHAPALEUFÚ
2	BARALE HNOS.	35° 00' 09.2"	63° 19' 54.4"	CHAPALEUFÚ
3	BEATRIZ RIO	35° 02' 59.3"	63° 58' 52.3"	CHAPALEUFÚ
4	CAPELLINO LUIS	35° 02' 33.9"	63° 35' 48.7"	CHAPALEUFÚ
5	CARLOS RODRIGUEZ	35° 16' 42.6"	63° 21' 40.2"	CHAPALEUFÚ
6	CORTABERRÍA MIGUEL ANGEL	35° 00' 40.2"	63° 32' 05.4"	CHAPALEUFÚ
7	DALMASO VÍCTOR	35° 44' 46.2"	63° 52' 40.9"	MARACÓ
8	DON FERNANDO	35° 01' 04.3"	63° 34' 30.9"	CHAPALEUFÚ
9	DOÑA MABEL	35° 02' 58.2"	63° 29' 11.1"	CHAPALEUFÚ
10	ESTELA COMMOTO	35° 17' 10.8"	63° 21' 44.9"	CHAPALEUFÚ
11	GALLO JUAN CARLOS	35° 01' 48.5"	63° 37' 45.9"	CHAPALEUFÚ
12	GARAYALDE JUAN CARLOS	35° 02' 53.0"	63° 30' 50.5"	CHAPALEUFÚ
13	GUILLERMO CERUTTI	35° 00' 09.7"	64° 36' 32.3"	HUINCA RENANCÓ
14	HERRERO ALEJANDRO ANDRÉS	35° 13' 15.8"	63° 35' 32.7"	CHAPALEUFÚ
15	HUGO R. MONTIEL	35° 16' 23.0"	63° 22' 52.4"	CHAPALEUFÚ
16	LAVALLEE SUSANA MARTA	35° 01' 59.9"	63° 35' 12.9"	CHAPALEUFÚ
17	MANINO LUIS JOSÉ	35° 01' 37.5"	63° 33' 54.9"	CHAPALEUFÚ
18	MARIO VICTOR GHERGHI	35° 06' 44.9"	63° 29' 05.5"	CHAPALEUFÚ
19	MARTINEZ ALBERTO	35° 02' 24.7"	63° 37' 18.5"	CHAPALEUFÚ
20	MONDINO JUAN	35° 01' 16.7"	64° 32' 32.3"	HUINCA RENANCÓ
21	NORA GAZZAÑEDA.	35° 20' 43.7"	63° 23' 28.6"	CHAPALEUFÚ
22	PAULA GIMENEZ	35° 16' 23.0"	63° 22' 52.4"	CHAPALEUFÚ
23	PEDRO OVIEDO	35° 01' 49.0"	63° 34' 17.9"	CHAPALEUFÚ
24	ROVEGLIA ANDRÉS	35° 10' 22.1"	63° 29' 35.2"	CHAPALEUFÚ
25	SANCHEZ MARÍA ESTHER	35° 03' 18.1"	64° 06' 57.0"	REALICÓ
26	SANTIAGO TIGLIOLI	35° 18' 19.6"	63° 16' 33.9"	CHAPALEUFÚ
27	SAVINI VICENTE Y CASIMIRO	35° 12' 21.4"	63° 35' 57.4"	CHAPALEUFÚ
28	SUBÍAS ALFONSO	35° 14' 47.8"	63° 40' 59.6"	CHAPALEUFÚ
29	UGHETTI LUIS MARÍA	35° 03' 11.4"	63° 33' 23.6"	CHAPALEUFÚ

30	VAGLIENTI FRANCISCO ANTONIO	35° 01' 17.6"	63° 40' 59.5"	CHAPALEUFÚ
31	ZILIOOTTO LORENZO	35° 13' 19.9"	63° 36' 08.0"	CHAPALEUFÚ
32	AGROPECUARIA SAN PABLO S.C.	35° 52' 28.7"	63° 45' 44.1"	MARACÓ
33	ARREGUY GRACIANO	35° 33' 49.5"	63° 25' 58.2"	MARACÓ
34	ARREGUY JORGE	35° 34' 57.7"	63° 34' 41.0"	MARACÓ
35	BELLINI TOMÁS CARLOS	35° 03' 19.4"	64° 38' 31.6"	RANCUL
36	CRESUD S.A.C.I.F.Y.A.	35° 27' 03.1"	64° 08' 48.2"	TRENEL
37	ESNETEGUI S. A.	35° 27' 03.1"	64° 08' 48.2"	CHAPALEUFÚ
38	FUNDACIÓN SOCIEDAD RURAL ARGENTINA	35° 09' 35.5"	64° 16' 59.0"	REALICÓ
39	HEGUY DOMINGO	35° 26' 35.5"	63° 35' 23.2"	CHAPALEUFÚ
40	HERNAEZ OSCAR Y JOSÉ MARÍA	35° 13' 19.4"	63° 37' 52.1"	CHAPALEUFÚ
41	HERNESTO HERRERO	35° 06' 54.6"	63° 35' 59.1"	CHAPALEUFÚ
42	INSTITUTO AGROTÉCNICO RANCUL	35° 03' 53.4"	64° 41' 21.8"	RANCUL
43	MARTÍN MARCOS Y GUSTAVO	35° 05' 22.1"	64° 16' 24.8"	REALICÓ
44	PÉREZ MARCELO	35° 16' 50.4"	63° 38' 33.0"	CHAPALEUFÚ
45	PEREZ ROBERTO	35° 16' 18.2"	63° 36' 58.3"	CHAPALEUFÚ
46	PRADERAS DEL OESTE S.A.	35° 46' 47.0"	63° 32' 56.0"	MARACÓ
47	RINAUDI HÉCTOR MARIO	35° 02' 28.0"	64° 28' 23.6"	REALICÓ
48	SANTA CANDELARIA S.R.L.	35° 40' 24.8"	63° 50' 11.2"	MARACÓ
49	TAURIÁN GERARDO FABIO	35° 03' 06.3"	64° 34' 07.3"	RANCUL
50	ALVAREZ GUSTAVO Y DANIEL	36° 29' 54.8"	64° 14' 10.5"	CAPITAL
51	ASOC. COOP.ESC.AGROTÉCNICA SANTA ROSA	36° 34' 40.5"	64° 15' 07.7"	CAPITAL
52	ASOCIACIÓN COOP. FACULTAD DE AGRONOMÍA	36° 32' 59.7"	64° 18' 07.6"	CAPITAL
53	CORRAL HÉCTOR	35° 54' 44.2"	63° 39' 32.1"	QUEMÚ-QUEMÚ
54	COSTANTINI ROBERTO	35° 57' 34.9"	63° 37' 37.6"	QUEMÚ-QUEMÚ
55	DE LA BARRERA LUCIO JOSÉ	36° 01' 47.5"	63° 25' 58.8"	QUEMÚ-QUEMÚ
56	GARRAHAN MARCOS TAMÁS	36° 00' 04.1"	63° 27' 15.2"	QUEMÚ-QUEMÚ
57	GARROTE NÉSTOR	36° 10' 21.9"	63° 35' 14.8"	QUEMÚ-QUEMÚ
58	GIRARD SERGIO LEONARDO	36° 38' 36.3"	64° 22' 53.6"	TOAY
59	GONZALEZ JULIO ALBERTO	36° 20' 15.0"	63° 57' 09.1"	CAPITAL
60	LANZ OSCAR E HIJOS	36° 08' 11.2"	63° 45' 55.0"	QUEMÚ-QUEMÚ
61	MARZO FERNANDO	36° 39' 08.8"	64° 22' 32.2"	TOAY
62	MENDEZ GRISELDA	36° 34' 29.3"	64° 17' 26.9"	CAPITAL
63	PEÑÍN GUILLERMO	36° 21' 59.3"	64° 11' 19.4"	CAPITAL
64	PONKOSKY HUMBERTO	36° 21' 31.0"	63° 58' 49.0"	CAPITAL
65	REALE OSVALDO DANIEL	36° 08' 23.2"	63° 46' 33.2"	QUEMÚ-QUEMÚ
66	ROLHEISER EMILIO OSCAR	36° 36' 16.8"	64° 23' 06.3"	CAPITAL
67	FERNANDEZ ORLANDO	35° 20' 37.9"	63° 35' 35.0"	ATREUCÓ
68	JOSAN DE SANTIAGO Y CARMEN FIKS	37° 02' 35.8"	63° 56' 23.9"	ATREUCÓ
69	DON ERNESTO DE JAUREGUI OMAR Y BLUMENTHAL S.H.	37° 05' 34.8"	63° 14' 44.0"	ALSINA
70	POR SI ACASO DE JAUREGUI OMAR Y BLUMENTHAL S.H.	36° 38' 48.8"	63° 16' 44.2"	ALSINA
71	SIN NOMBRE DE GARCIA HUGO Y ALBERTO	37° 08' 13.4"	63° 42' 42"	ATREUCÓ
72	LAS OVERAS DE ORMAECHEA	36° 38' 51.6"	63° 42' 32.4"	CATRILÓ
73	LA PELADITA DE ELENO RICARDO	37° 04' 14.0"	63° 42' 34.0"	ATREUCÓ

74	LA PELADA DE ELENO RICARDO	37° 02' 18.3''	63° 40' 49.9''	ATREUCÓ
75	SIN NOMBRE DE JORGE MORE	37° 05' 24.9''	63° 40' 20.6''	ATREUCÓ
76	SIN NOMBRE DE JOAQUIN DIAZ	37° 06' 39.6''	63° 40' 22.7''	ATREUCÓ
77	DON NICOLAS DE ORLANDO Y ALBERTO DIEZ	36° 49' 47.3''	63° 42' 06.1''	ATREUCÓ
78	LA VICTORIA TAMBO 3 DE FUNDACION SPINETTO	36° 50' 05.0''	63° 51' 18.9''	ATREUCÓ
79	REGALADO G	37° 14' 59.4''	63° 22' 29.2''	ATREUCÓ
80	LA VICTORIA TAMBO 2 DE FUNDACION SPINETTO	36° 49' 06.7''	63° 52' 46.2''	ATREUCÓ
81	LO CALVO DE SERGIO DE LA MANO Y DIAZ ALBERTO	36° 42' 26.1''	63° 34' 00.1''	CATRILÓ
82	26 DE ABRIL DE MARIA INES DE LA MANO	36° 52' 11.0''	63° 41' 16.3''	ATREUCÓ
83	LA LOMA DE SERGIO DE LA MANO	36° 52' 56.5''	63° 41' 08.7''	ATREUCÓ
84	SIT 2 ABEL	37° 14' 55.0''	63° 25' 10.3''	ATREUCÓ
85	SIN NOMBRE DE PEREZ LORENZO	37° 29' 56.5''	63° 19' 29.3''	ALSINA
86	LA MARAVILLA (JAVIER MARTOCHI)	37° 16' 52.5''	63° 26' 59.1''	GUATRACHE
87	LAS MARGARITAS DE GONZALO HNOS SH			ATREUCÓ
88	SIN NOMBRE DE OMAR MASSON	36° 59' 38.1''	64° 18' 43.1''	UTRACÁN
89	6 DE ENERO DE REGINALDO NAGORE	36° 52' 53.6''	63° 42' 08.8''	ATREUCÓ
90	EL ARBOLITO DE MANUEL GIMENO	36° 51' 01.3''	63° 43' 9.34''	ATREUCÓ
91	EL VASQUITO DE REGINALDO NAGORE	37° 04' 17.2''	63° 42' 35.6''	ATREUCÓ
92	LAS 3 N DE REGINALDO NAGORE	36° 51' 16.0''	63° 47' 24.5''	ATREUCÓ
93	LA POBRECITA DE ARMANDO GORRER	37° 12' 12.8''	63° 17' 22.2''	ALSINA
94	EL RESERO DE RAUL SCHMIDTH	37° 08' 56.5''	63° 15' 06.5''	ALSINA
95	EL "78" DE JUAN JOSE POP	37° 12' 29.9''	63° 12' 11.1''	ALSINA
96	JOSE FERREIRA	37° 06' 44.6''	63° 27' 38.7''	ATREUCÓ
97	EL "99" DE MARIO LEONHARDT	37° 09' 56.9''	63° 15' 26.9''	ALSINA
98	OSCAR FRITS	37° 10' 07.1''	63° 15' 26.2''	ALSINA
99	JOSE MARIA LAURNAGARAY	37° 08' 53.7''	63° 17' 00.3''	ALSINA
100	ANA MARIA BROST	37° 09' 51.9"	63° 13' 47.3"	RIVERA
101	JOSE MARIA OTERO	37° 08' 37.3"	63° 24' 42.6"	ROLON - ATREUCÓ
102	ALBERTO SAN MIGUEL	37° 08' 08.2"	63° 25' 01.8"	ROLON - ATREUCÓ
103	ANIBAL ALBERTO AMARAL	37° 07' 43"	63° 25' 29.3"	ROLON - ATREUCÓ
104	RUBEN GACCIO			ABRAMO - HUCAL
105	JACOBO Y HORACIO REPP	37° 23' 25.0''	63° 26' 09.8''	GUATRACHE
106	DON ALFREDO DE VICTOR Y JUAN CARLOS DIAZ			GUATRACHE
107	HECTOR PROST	37° 26' 42.3''	63° 24' 30.5''	GUATRACHE
108	PEDRO NOVAK "TAMBO 3"	37° 21' 46.4''	63° 34' 07.4''	GUATRACHE
109	MONTE PALO DE FRANCISCO FETTER	37° 20' 34.1''	63° 33' 45.8''	GUATRACHE
110	"TAMBO 1" DE PEDRO NOVAK Y OMAR REBOL	37° 21' 27.5''	63° 28' 25.1''	GUATRACHE

111	RAUL SIERRA	37° 28' 32.5''	63° 24' 11.6''	GUATRACHE
112	MARIEL VAZQUEZ	37° 35' 00.8''	63° 23' 52.3''	GUATRACHE
113	ARIMARR DE LUIS PROST	37° 36' 57''	63° 26' 32.5''	GUATRACHE
114	DON ROBERTO SH	37° 29' 38.5''	63° 27' 07.7''	GUATRACHE
115	14 DE MARZO DE LUIS PROST Y DORIS ROST	37° 34' 30.2''	63° 24' 08.4''	GUATRACHE
116	EL REFUGIO DE DIEZ CARLOS	37° 28' 32.4''	63° 35' 01.2''	GUATRACHE
117	TAMBO N° 5 DE REBOL - NOVAK Y DIEZ	37° 23' 34.2''	63° 31' 35.0	GUATRACHE
118	SIN NOMBRE N° 24 DE JUAN PABLO SEITZ	37° 24' 53.4''	63° 24' 11.0''	GUATRACHE
119	RODOLFO DECKER	37° 23' 53.3''	63° 47' 33.7''	GUATRACHE
120	9 DE MARZO DE EDGARDO RAUSER	37° 25' 40.3''	63° 51' 50.1''	GUATRACHE
121	ALBERTO OTT	37° 27' 14.9''	63° 43' 50.1''	GUATRACHE
122	DON SEGUNDO DE GASTON AGUIRREZABALA	37° 20' 27.0''	63° 39' 43.7''	GUATRACHE
123	SIN NOMBRE DE DIEGO WEYMANN	37° 32' 29.3''	63° 27' 13.2''	GUATRACHE
124	LAS 2 H DE HOLZMANN ANIBAL	37° 30' 27.9''	63° 23' 27.6''	GUATRACHE
125	ARIEL MAYO	37° 18' 23.0''	63° 34' 01.4''	GUATRACHE
126	SEVERO WEIS	37° 34' 10.5''	63° 27' 51.9''	GUATRACHE
127	SERVETTO ALBERTO	37° 16' 54.9''	63° 31' 59.8''	GUATRACHE
128	CARLOS GAMBETA	37° 24' 02.7''	63° 30' 08.3''	GUATRACHE
129	TAMBO VIEJO DE SUCEORES DE OSVALDO PELAYO	37° 28' 16.6''	63° 31' 10.2''	GUATRACHE
130	RICARDO SCANOLA	27° 30' 22.4''	63° 42' 05.0''	GUATRACHE
131	LA CHISPA DE VICTOR BAZTERRA	37° 31' 03.9''	63° 42' 57.3''	GUATRACHE
132	SIN NOMBRE DE LA SOPERA SH DE JORGE RODRIGUEZ	37° 29' 40.0''	63° 32' 29.0''	GUATRACHE
133	TAMBO N° 11 DE JUAN CARLOS BRAUN	37° 32' 02.9''	63° 29' 14.1''	GUATRACHE
134	DON DOMINGO DE CARLOS PELAYO	37° 38' 17.4''	63° 35' 45.1''	GUATRACHE
135	TAMBO N° 10 LAS QUINTAS DE HECTOR BROST	37° 33' 59.5''	63° 27' 13.6''	GUATRACHE
136	SUCESORES DE UBALDO OTERO	37° 27' 11.0''	63° 34' 23.4''	GUATRACHE
137	ASOC. COOP. ESCUELA AGROTEC. GUATRACHE	37° 38' 38.1''	63° 32' 49.2''	GUATRACHE
138	TAMBO N° 3 EL LUCERO DE HECTOR BROST	37° 36' 07.6''	63° 27' 13.9''	GUATRACHE
139	SAN SOTERO DE ALICIA DE PELAYO	37° 24' 59.1''	63° 25' 01.0''	GUATRACHE
140	EL ESTRIBO DE CARLOS FERNANDO MARTOCCI	37° 23' 21.5''	63° 30' 45.0''	GUATRACHE
141	LA SUERTE SRL	37° 31' 19.0''	63° 31' 07.1''	GUATRACHE
142	ESTAB. LA MADEJA SA DE OSCAR DISNEIDER	37° 30' 45.7''	63° 28' 11.5''	GUATRACHE
143	ANTONIO Y MIGUEL PROST	37° 22' 02.4''	63° 25' 39.4''	GUATRACHE
144	LAS VERTIENTES DE AUGUSTO OMAR	37° 22' 21.1''	63° 33' 37.1''	GUATRACHE
145	OSVALDO OMAR POPP	37° 22' 45.9''	63° 33' 18.3''	GUATRACHE
146	ESTABLECIMIENTO LA MADEJA	37° 27' 09.8''	63° 36' 50.0''	GUATRACHE

147	DIEZ OSCAR, HUGO Y HECTOR ROBERTO	36° 49' 03.7''	63° 37' 33.4''	ATREUCÓ
148	AGROTAMBO DON LUIS S. R. L	37° 17' 17.1''	63° 41' 25.5''	ATREUCÓ
149	VICTORIO S. R. L (EL CHAPARRAL)	36° 52' 17.8''	63° 30' 24.4''	ATREUCÓ
150	VICTORIO S. R. L (LA CASANTA)	37° 02' 39.1''	63° 42' 49.6''	ATREUCÓ
151	BARRIONUEVO GERARDO (LA CELINA)	36° 00' 51.3''	63° 27' 29.1''	QUEMÚ-QUEMÚ
152	DON ABEL - SUC. DE ABEL CASTELLO	37° 25' 30.6"	63° 45' 23.1"	ALPACHIRI
153	RUBEN SEGUNDO IGLESIAS (LA ELVIRA)	37° 07' 32.1"	64° 00' 59.8"	DOBLAS
154	LACO, RODOLFO Y OTROS (EL ALDITO) (N° 106)			SANTA ROSA
155	LUIS Y JULIA CAZAUX (SAN LUIS) (N° 34)	36° 32' 28"	63° 55' 51.3"	URIBURU
156	EL CALDÉN S.H. (N° 59)	36° 53' 39.4"	63° 41' 37.2"	RIGLOS
157	WALTER OMAR RODRIGUEZ (SANCHEZ) (N° 167)	37° 09' 54.7"	63° 26' 21.8"	ROLON - ATREUCÓ
158	ALEJANDRO JOSE MONJE (N° 125)			ANCHORENA
159	ERIK ANDERSEN (DOBLE T)			ROLON - ATREUCÓ
160	ERIC ANDERSEN (MARIA LUISA)			GRA. CAMPOS
161	COPASH (LOS ABUELOS)			ROLON
162	AGROPECUARIA VADIMAR S.A.C.I.M.	37° 38' 56"	63° 32' 42"	GUATRACHÉ
163	CAZAUX JULIA Y CAZAUX LUIS	36° 32' 53"	63° 56' 11"	CATRILÓ
164	CEPA S. H.	37° 16' 46"	63° 17' 38"	ATREUCÓ
165	DE LAND S.A.	37° 44' 52"	63° 37' 02"	HUCAL
166	EL DESLINDE S.R.L.	36° 46' 33"	63° 23' 07"	CATRILÓ
167	GUNTHER EDGARDO	37° 24' 51"	63° 48' 52"	GUATRACHE
168	GUNTHER JOSÉ A.	37° 24' 50"	63° 47' 48"	GUATRACHE
169	INDULAC S.R.L.	36° 31' 51"	63° 29' 47"	CATRILÓ
170	LACO RODOLFO	36° 42' 32"	64° 10' 14"	CAPITAL
171	MONGE ALEJANDRO	36° 50' 47"	63° 26' 06"	ATREUCÓ
172	PÉREZ MARCELO	35° 41' 44"	63° 46' 57"	CHAPALEUFÚ

Cabe destacar que muchos de los tambos consignados en el listado entregado por el Ministerio de la Producción, al momento de las visitas por parte de los consultores del proyecto, estaban o cerrados por no dedicarse más a la producción o habían cambiado de propietario. El presente proyecto ha servido también para que la provincia pueda contar con un listado actualizado de la situación real de los tambos de La Pampa.

Como se menciona anteriormente, para la visita a los establecimientos productivos lecheros, se utilizó una lista de verificación que unificaba las exigencias de las Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas (con base en EUREPGAP), las exigencias

de la Unión Europea y las de empresas nacionales e internacionales de primer nivel. Esta lista de chequeo se adjunta en el Anexo 4.

La caracterización realizada permitió determinar el grado de cumplimiento de cada uno de los tambos de la provincia en cuanto a los parámetros de exigencia internacionales y nacionales actuales de BPA y BPG. El resumen de los resultados obtenidos durante las visitas a los establecimientos, se pueden observar a continuación:

PUNTO DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MODULO BASE DEL ESTABLECIMIENTO AGROPECUARIO	
HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN	36
Historial de la Explotación	37
Control de Plagas	35
MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO	85
SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR	24
Salud y Seguridad del Trabajador	8
Riesgos, Primeros Auxilios, Hoja de Datos Técnicos, Ropa/Equipo de Protección	15
Bienestar del Trabajador	84
GESTION DE RESIDUOS Y POLUCION, REICLAJE Y REUTILIZACION	36
Identificación de Residuos y Contaminantes	38
Plan de Acción para Residuos y Contaminantes	35
Cava / Fosa receptora de aguas	36
AGUA	22
RECLAMACIONES	1

MODULO BASE PARA ANIMALES	
SITIO	92
TRABAJADORES	11
IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD DE LOS ANIMALES	73
ALIMENTACION DE LOS ANIMALES	64
General	46
Registro de Alimentos	91
Almacenamiento de los Alimentos de Animales	88
ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES	76
SALUD DE LOS ANIMALES	79

PUNTO DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
------------------	----------------

MEDICAMENTOS	55
General	62
Registro de Medicamentos	45
Almacenamiento de los Medicamentos	43
Envases Vacíos de Medicamentos	75
GESTIÓN DE GANADO MUERTO	35

MODULO PARA GANADO BOVINO	
CRÍA Y ANIMALES JOVENES	99
ALOJAMIENTO E INSTALACIONES	78
MANEJO	89

MODULO PARA GANADO LECHERO	
REGISTRO LEGAL	100
ALIMENTOS	51
ALOJAMIENTO E INSTALACIONES	74
General	66
Recintos de Hospitalización	33
Alojamiento en casetas y casillas (N/A si no hay casetas/ casillas)	0
Alojamiento libre (N/A si no hay alojamiento libre)	97
SALUD DEL GANADO LECHERO	57
ORDEÑO	79
INSTALACIONES PARA EL ORDEÑO	46
General	20
Agua del tambo	40
Equipo de Ordeño	38
Sala de Ordeño	34
El Tambo (Recolección/almacenamiento de la leche)	46
Equipo para la recolección de leche (tanques a granel, bidones, etc.)	66
Estacionamiento para vehículos/camiones cisterna.	89
HIGIENE	54
LIMPIEZA Y OTROS AGENTES QUÍMICOS	74
LECHE PRODUCIDA	64

Del análisis de este resumen en comparación con la lista de verificación, se puede apreciar que el trabajo de mejora del sector productor primario lechero de la Provincia de La Pampa deberá centrarse en los capítulos relacionados con el tambo y sus condiciones higiénico-sanitarias, las instalaciones de ordeño y lo relacionado a la gestión ambiental y del agua, de residuos y de disposición del ganado muerto entre los puntos más relevantes.

4.

Capacitación en Sistemas de Calidad en Producción Primaria

Capacitación en Sistemas de Calidad en Producción Primaria

Con el objetivo de brindar una actualización de los sistemas de calidad del producto que se obtiene del tambo, relacionado con las Buenas Prácticas Ganaderas, se realizaron capacitaciones dirigidas a tamberos, personal de campo y profesionales del sector.

Las localidades seleccionadas para el desarrollo de las capacitaciones fueron:

- Bernardo Larroudé.
- Quemú - Quemú.
- Macachín.
- General Campos.
- Jacinto Arauz.

Para lograr un compromiso por parte de los asistentes en la participación para el desarrollo futuro del Protocolo de Calidad de leche de la provincia, estas capacitaciones se combinaron con los respectivos Talleres FODA ya mencionados en el punto 2 del presente informe final.

El desarrollo de los aspectos técnicos de este punto fue realizado por los consultores del proyecto, el Ing. Enrique Putruele, el Lic. Walter Mattio y el Ing. Gabriel Berardinelli. Los temas abordados en las capacitaciones fueron los relacionados a las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) con un especial enfoque hacia las exigencias en la materia de los principales mercados de los productos argentinos. Por tal motivo se desarrollaron temas enmarcados en la Normativa EURPGAP de amplia difusión actual. Este es un protocolo que toma como base las exigencias de la Unión Europea y la de los principales puntos de venta de la Comunidad

(supermercados y mercados mayoristas). Además este Protocolo también incluye en sus raíces al análisis de riesgo en una explotación y los puntos de control respectivos, es decir es el enfoque del HACCP a los establecimientos de producción primaria tal y como se menciona en los Términos de Referencia del Proyecto.

Los consultores mencionados establecieron los principios de las disertaciones brindadas en estas localidades como un sistema de actualización hacia el productor en los siguientes temas:

- Infraestructura
- Sanidad
- Manejo
- Medio Ambiente
- Salud y bienestar del trabajador

Como Anexo 5 se destaca la Normativa EUREPGAP utilizada como base para los puntos contemplados en las capacitaciones realizadas.

El Ing. Enrique Putruele (Consultor Líder y Train the Trainers de EUREPGAP) y el Ing. Gabriel Berardinelli, fueron los encargados de las capacitaciones relacionadas a los principales temas incluidos en la normativa EUREPGAP mencionada.

Por su parte el Lic. Walter Mattio, con amplia experiencia en el control de calidad de leche que ingresa a las plantas lácteas y en sistemas productivos lecheros, desarrolló conceptos introductorios a la calidad de leche, al manejo preventivo de enfermedades y a las condiciones básicas que deben ser tenidas en cuenta en la rutina de ordeño para obtener leche de calidad.

Además de las capacitaciones mencionadas, fue seleccionado por los consultores y el Ministerio de la Producción de la Provincia, un profesional reconocido del sector para que brindara actualizaciones técnicas en cuanto al logro de alta productividad y alta calidad de leche, con la búsqueda de mejorar los rendimientos económicos de la explotación. El profesional convocado fue el Med. Vet. Jorge Dupuy, destacándose

su idoneidad, interlocución didáctica y práctica, y la experiencia específica para abarcar los términos de referencia solicitados por el proyecto.

Por lo expuesto las capacitaciones fueron organizadas para cada una de las localidades mencionadas de la siguiente manera:

Diferenciación de la Leche y Capacitación en Sistemas de Calidad en Tambos de la Provincia de La Pampa

TALLER Y CAPACITACION

25 y 26 de octubre de 2006, MACACHIN

Programa

Día 25 de octubre de 2006

Objetivo: Taller de discusión de la problemática en la calidad de leche para los tambos de la Provincia de La Pampa (Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas - FODA)

El trabajo de estos talleres será la base para determinar la visión actual de la producción primaria de leche de la provincia de La Pampa y para el desarrollo del Protocolo de Calidad de Leche de la provincia.

Disertantes:

Ing. Agr. Enrique Putruele
(Consultor Líder del Proyecto – Train the Trainer EUREPGAP-IFA)

Lic. Walter Mattio
(Consultor del Proyecto)

Día 26 de octubre de 2006

Objetivo: Capacitación en Sistemas de Calidad en Producción Primaria.

Estas capacitaciones brindarán una actualización del sistema productivo relacionado con las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG).

Disertantes:

Dr. Jorge Dupuy
(Asesor Privado)

Ing. Agr. Enrique Putruele
(Consultor Líder del Proyecto – Train the Trainer EUREPGAP-IFA)

Lic. Walter Mattio
(Consultor del Proyecto)

Los conceptos abarcados en la misma cubren los aspectos mencionados en los términos de referencia, tales como:

- Infraestructura: accesos a la sala de ordeño, rampas de acceso, corrales de espera, sala de ordeño, estrés por calor, higiene de las instalaciones;
- Sanidad como es el caso de la mastitis;
- Manejo: de modo de desarrollar los conceptos relativos a la rutina de ordeño orientada a la calidad de leche, movimientos del potrero a la sala de ordeño y su vuelta al campo, mantenimiento de la máquina y cambios de pezoneras, mantenimiento de calles de acceso como medida de prevención de enfermedades de patas, higiene de ubres;
- Otros conceptos.

Se adjunta en el Anexo 6 un resumen de las Capacitaciones brindadas por el Dr. Jorge Dupuy en Sistemas de Calidad en la producción primaria de leche.

Con el objetivo de brindar a los asistentes un testimonio de su participación, se extendieron certificados de concurrencia firmados por el Sr. Gobernador de la Provincia de la Pampa, el Sr. Ministro de la Producción y el Consultor del CFI líder del proyecto. Se adjunta en el Anexo 10 ejemplos de los certificados entregados.

5.

Capacitación en Sistemas de Calidad en Industria

Capacitación en Sistemas de Calidad en Industria

Para cumplimentar el objetivo de este punto, fueron seleccionadas plantas lácteas de la Provincia de La Pampa con el consenso del personal del Ministerio de Producción para el desarrollo de talleres con sus operarios y sectores de calidad con el fin de brindar una actualización en:

- Calidad de la materia prima,
- Transporte,
- BPM,
- HACCP,
- Certificación y comercialización como producto diferenciado por la calidad dentro del mercado interno y orientado a la exportación.

La capacitación consiste en la visita de la totalidad de las plantas lácteas de la Provincia, donde se realiza un relevamiento y caracterización del grado de implementación de los conceptos relacionados a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), como requisito obligatorio para cualquier establecimiento industrial que desee incursionar seriamente en los mercados nacionales e internacionales especialmente.

Las plantas seleccionadas fueron las siguientes:

	EMPRESA	LOCALIDAD
	CUENCA NORTE	
1	COOPERATIVA TAMBEROS UNIDOS	BDO. LARROUDÉ
2	LÁCTEOS LATTIAIA	CALEUFÚ
3	LÁCTEOS LOS 7 H	DORILA
4	LÁCTEOS ALVEAR	INT. ALVEAR
5	LÁCTEOS COLONIA VASCA	PARERA

CUENCA CENTRO		
6	LÁCTEOS LA LOMITA	WINIFREDA
7	LÁCTEOS LA ESCANDIA	MIGUEL CANÉ
8	LA MARÍA PILAR ESTANCIAS S. A.	CATRILÓ
9	LÁCTEOS LAS COLONIAS	ANGUIL

CUENCA SUR		
10	LÁCTEOS LA CARRETA	ROLÓN
11	LÁCTEOS MONTE RALO	GRAL. CAMPOS
12	LÁCTEOS EL CALDÉN	GRAL. CAMPOS
13	LÁCTERÍA Y QUESERÍA DE LA PAMPA	GRAL. CAMPOS
14	NUEVA COOPERATIVA AGROPECUARIA	JACINTO ARAUZ
15	LÁCTEOS KELOLAC S. R. L.	MIGUEL RIGLOS
16	LÁCTEOS LA FAMILIA	ABRAMO
17	LÁCTEOS GAMBETTA	GRAL. CAMPOS
18	LÁCTEOS CABAÑA CURACÓ	CNIA. SANTA TERESA
19	LÁCTEOS DON FELIPE	MACACHÍN

Si bien el proyecto contemplaba en sus términos de referencia 25 plantas, a la ejecución del proyecto se desestimaron seis de ellas por indicaciones del Ministerio de la Producción, en algunos casos por haber sido cerradas y en otros por no tener el alcance que requería este proyecto.

Para lograr el objetivo planteado, la Lic. Florencia García Faura y el Ing. Nicolás Pastori diseñaron una Lista de Chequeo en base a las normativas vigentes a la fecha de Buenas Prácticas de Manufactura en industrias lácteas, la misma fue consensuada con el personal del Ministerio de la Producción, quien acompañó a los consultores en todas las visitas realizadas, resultando con sus aportes un valioso aporte al proyecto. La lista de verificación se adjunta en el Anexo 7.

En cada visita se procedió en primera instancia a realizar una recorrida por las instalaciones del establecimiento para detectar el grado de cumplimiento sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y así determinar el grado de capacitación que tanto el personal jerárquico, el sector de calidad y los operarios de la planta necesitaban.

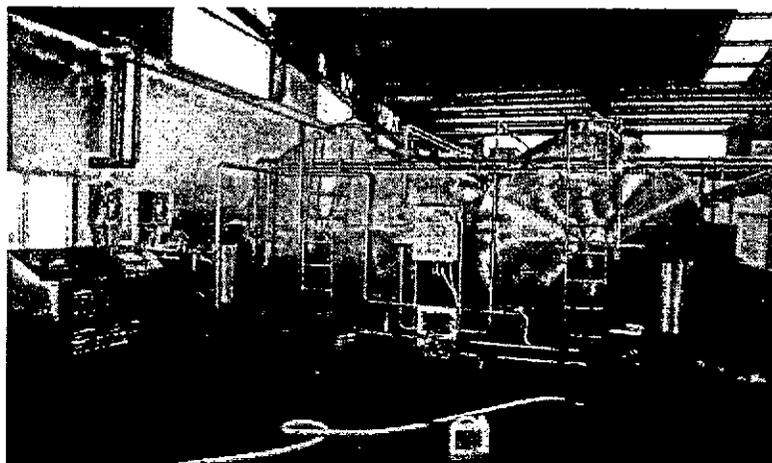
Realizada la recorrida de la planta, se brindó una charla sobre los puntos de las BPM y mostrando las deficiencias y logros observados, en todo momento la visita se centró en resaltar los aspectos positivos, para buscar la adhesión a la mejora de las instalaciones y el entendimiento de las BPM. En aquellos establecimientos en donde se detectó un alto cumplimiento de las BPM se procedió a ampliar la capacitación, hacia los principios del HACCP como paso final en la obtención de productos de calidad controlada. Es importante destacar que de las 19 plantas visitadas solamente 2 de ellas pudieron recibir un curso avanzando hacia HACCP dado por el bajo grado de implementación de las BPM.

Los consultores responsables de las visitas fueron la Lic. Florencia García Faura, el Lic. Walter Mattio y el Ing. Nicolás Pastori, como se mencionara anteriormente, personal técnico del Ministerio de la Producción acompañó todas las recorridas a fin de dar asistencia a los consultores y además, el amplio conocimiento de las plantas de la provincia permitió realizar importantes aportes al desarrollo de las visitas. El personal destacado fue el Dr. Miguel Cañón.

Se adjuntan fotografías de las visitas:



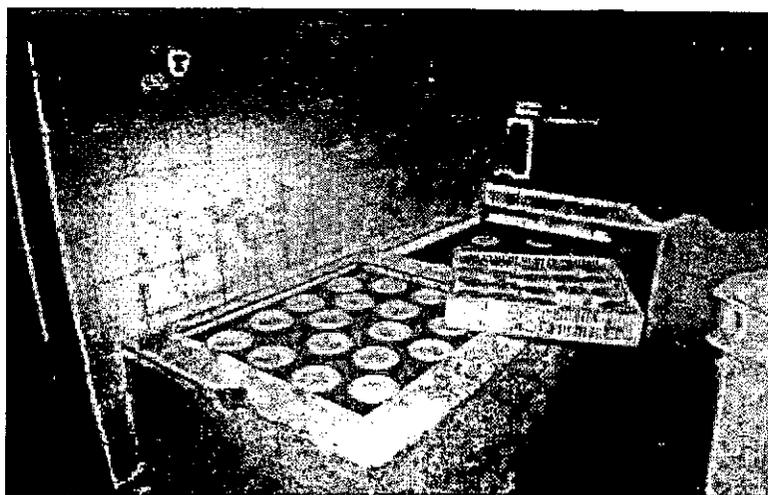
Ing. Nicolás Pastori (a la derecha), Dr. Miguel Cañón (Min. Prod.) (a la izquierda),
conversando con el responsable de la planta sobre los aspectos de cumplimiento de
las BPM



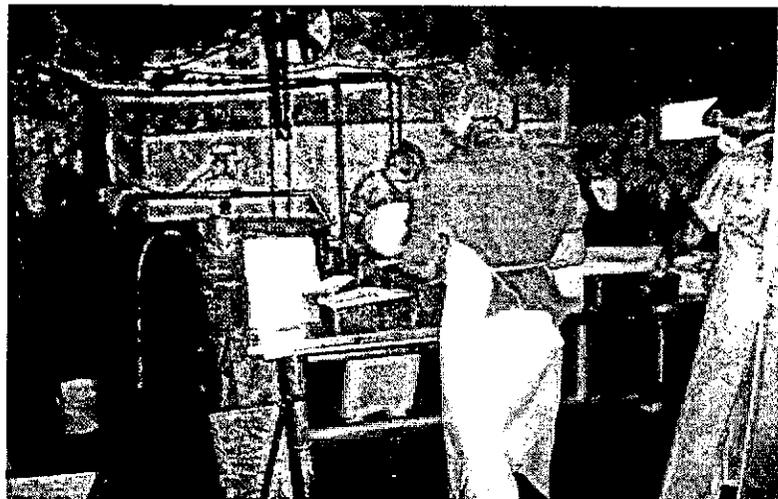
Recorrida de las instalaciones de almacenamiento de leche



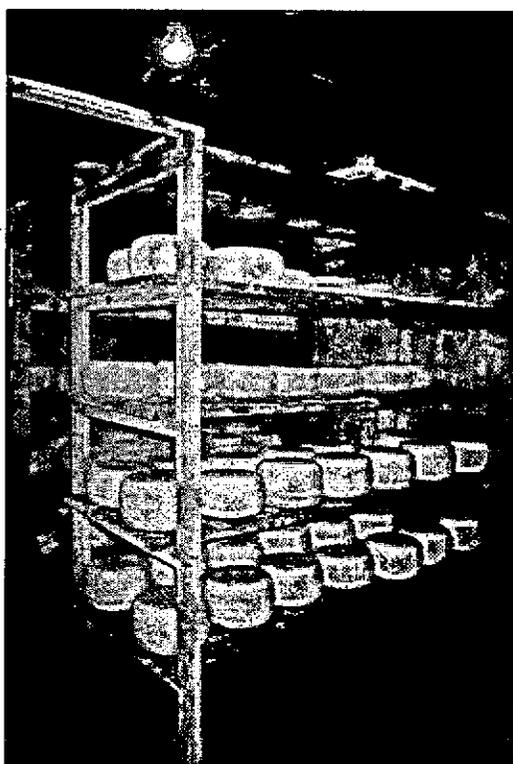
Revisión de las condiciones higiénicas de las plantas



Revisión de las condiciones de proceso y elaboración



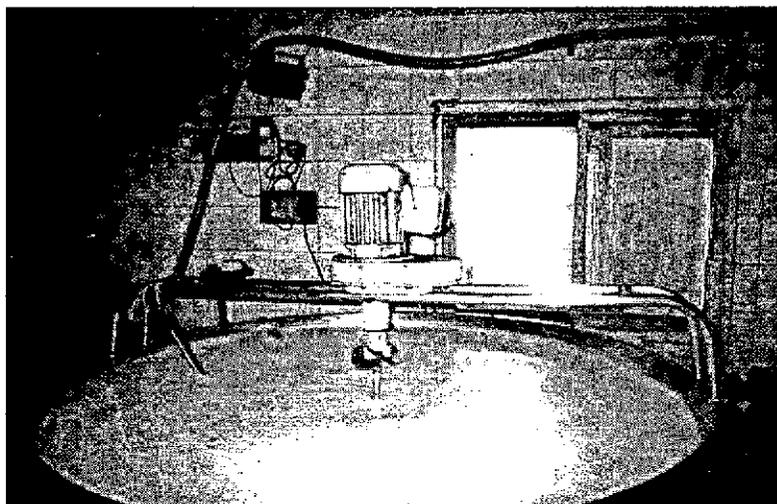
Control de higiene, uso de implementos y estructura



Condiciones de almacenaje



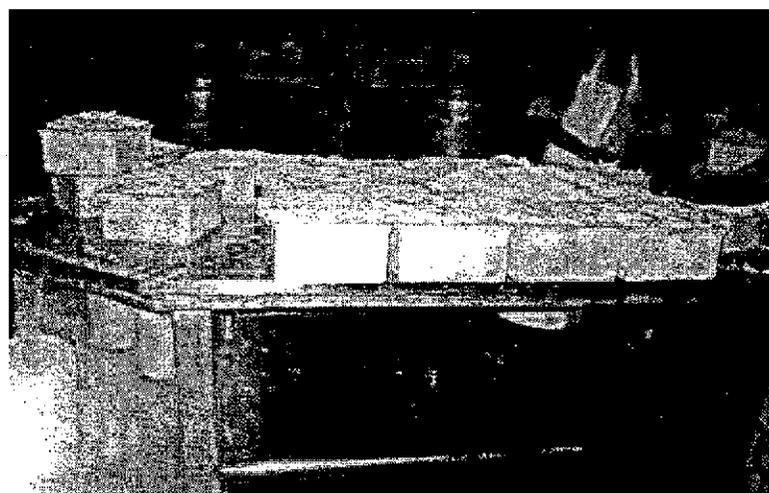
Procedimientos de envasado



Control del proceso y condiciones de higiene



Dr. Miguel Cañón durante la revisión de una de las plantas



Control de condiciones de trabajo, infraestructura e higiene

La primer visita a todas las plantas fueron finalizadas a mediados del período contemplado para el proyecto, y el relevamiento de la lista de chequeo determinó el siguiente grado de cumplimiento de los ítems controlados:

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	56
INSTALACIONES	51
REQUISITOS DE HIGIENE	54
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	62
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACION	60
DOCUMENTACION Y REGISTROS	7
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	64

Del análisis de esta información se puede observar que las plantas presentaban un nivel medio de cumplimiento en gran parte de los puntos, sin embargo se pudieron apreciar índices muy bajos en todo lo relacionado a la trazabilidad y registros de los procesos que impacta directamente en la credibilidad del proceso y en la calidad del producto. Además en ciertas plantas se detectaron altas deficiencias en las instalaciones, higiene y control de las materias primas que ingresan a la planta, lo cual acentúa la necesidad de trabajar en estos aspectos para lograr la mejora en la calidad del proceso.

Los consultores del proyecto durante estas primeras visitas y luego de la capacitación, realizaron reuniones de cierre con cada uno de los responsables de las plantas a fin de realizar un intercambio de ideas y conceptos tendientes a las mejoras que podrían realizarse en las plantas, tendientes a la segunda visita de evaluación final.

Por otro lado, el Ministerio de la Producción solicitó a los consultores realizar seis capacitaciones en localidades a definir para el público en general, incluyendo a las plantas y su personal, pero además invitando a los tamberos proveedores de esas plantas para lograr un entendimiento de la cadena completa de la leche y en donde

impactan todas las mejoras que se realizan no solamente en la planta, sino también en el campo como proveedor de la materia prima principal en este proceso industrial.

Estas capacitaciones se realizaron en las siguientes localidades:

- Larroude
- Quemú Quemú
- Catriló
- Macachín
- Gral. Campos
- Jacinto Arauz

De acuerdo a los términos de referencia del presente proyecto, los temas abordados fueron la actualización en los aspectos de calidad de la materia prima, cuidados en el transporte, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y distintos aspectos relacionados al procesamiento de la materia prima en la elaboración de productos lácteos su certificación y comercialización como producto diferenciado por la calidad dentro del mercado interno y orientado a la exportación.

Tanto en estos talleres como en las capacitaciones personalizadas a las plantas, se entregaron materiales didácticos para la continua consulta y seguimiento de los conceptos impartidos por parte de los consultores.

El material de apoyo para la realización de los cursos de capacitación a la industria fue preparado por la Lic. Florencia García Faura y el Ing. Nicolás Pastori, el cual se adjunta en el Anexo 8, y es dirigido a los operarios y personal en general del área de elaboración de productos, pero que también puede ser seguido por los responsables de los tambos, tendiente a mejorar la calidad de la materia prima.

Con el objetivo de brindar a los asistentes un testimonio de su participación, se extendieron certificados de concurrencia firmados por el Sr. Gobernador de la

Provincia de la Pampa, el Sr. Ministro de la Producción y el Consultor del CFI líder del proyecto. Se adjunta en el Anexo 10 ejemplos de los certificados entregados.

A fin de completar el mapa lechero de la provincia, también se geo-posicionaron las plantas visitadas, esto podrá servir como base un posible proyecto de estudio de la cadena lechera en su conjunto y mejora de las condiciones de entrega de la leche desde los campos proveedores hacia las plantas elaboradoras.

A continuación se adjunta el listado completo de las plantas visitadas con su posicionamiento satelital:

	EMPRESA	LOCALIDAD	GPS	
			S	WO
	CUENCA NORTE			
1	COOPERATIVA TAMBEROS UNIDOS BDO. LARROUDÉ	BDO. LARROUDÉ	35° 05' 30.3"	63° 31' 25.9"
2	LÁCTEOS LATAIA	CALEUFÚ	35° 33' 39.9"	64° 35' 15.2"
3	LÁCTEOS LOS 7 H	DORILA	35° 43' 52.5"	63° 45' 32.7"
4	LÁCTEOS ALVEAR	INT. ALVEAR	35° 13' 47"	63° 36' 23.4"
5	LÁCTEOS COLONIA VASCA	PARERA	35° 07' 36.2"	64° 32' 35.9"
	CUENCA CENTRO			
6	LÁCTEOS LA LOMITA	WINIFREDA	36° 13' 48.5"	64° 13' 36.6"
7	LÁCTEOS LA ESCANDIA	MIGUEL CANÉ	36° 09' 04.7"	63° 31' 30.3"
8	LA MARÍA PILAR ESTANCIAS S. A.	CATRILÓ	36° 29' 49"	63° 26' 10.7"
9	LÁCTEOS LAS COLONIAS	ANGUIL	CERRADA	
	CUENCA SUR			
10	LÁCTEOS LA CARRETA	ROLÓN	37° 09' 33.8"	63° 25' 06.7"
11	LÁCTEOS MONTE RALO	GRAL. CAMPOS	37° 27' 52.3"	63° 35' 27.7"
12	LÁCTEOS EL CALDÉN	GRAL. CAMPOS	37° 27' 56.1"	63° 35' 34.1"
13	LÁCTERÍA Y QUESERÍA DE LA PAMPA	GRAL. CAMPOS	37° 27' 50.2"	63° 35' 29.1"
14	NUEVA COOPERATIVA AGROPECUARIA	JACINTO ARAUZ	38° 05' 19.1"	63° 25' 34.6"
15	LÁCTEOS KELOLAC S. R. L.	MIGUEL RIGLOS	36° 51' 13.6"	63° 42' 03.8"
16	LÁCTEOS LA FAMILIA	ABRAMO	37° 56' 26.5"	63° 58' 40.5"
17	LÁCTEOS GAMBETTA	GRAL. CAMPOS	37° 26' 23.5"	63° 29' 55.1"
18	LÁCTEOS CABAÑA CURACÓ	CNIA. SANTA TERESA	37° 34' 29.9"	63° 26' 36.7"
19	LÁCTEOS DON FELIPE	MACACHÍN	37° 09' 28.6"	63° 39' 56.3"

6.

Evaluación de los parámetros de la calidad en industrias

Evaluación de los parámetros de la calidad en industrias

Con el fin de evaluar el grado de avance logrado en las tareas anteriormente descritas en el punto 5 del presente informe, se realizó una nueva recorrida por todas las plantas visitadas para analizar los registros, tanto de materia prima como de los productos elaborados para poder así, estimar el impacto de las actividades realizadas, y el grado de mejora en los parámetros de la calidad.

Hacia el final del proyecto y a diferencia de la primer visita, esta recorrida por las plantas se concentró en evaluar el grado de avance y concientización hacia el logro de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura como objetivo principal en la mejora de la calidad de la leche, y hacia la implementación de parámetros técnicos específicos como objetivo secundario que permitirá trabajar en actividades complementarias a cubrir por nuevos proyectos.

Utilizando la misma lista de chequeo diseñada por los consultores para el relevamiento de las plantas, se procedió a evaluar la mejora de las mismas y verificar las mejoras y el entendimiento de los conceptos impartidos anteriormente.

A continuación se presenta un cuadro comparativo sobre los resultados obtenidos entre la primera y la segunda visita en base al cumplimiento de las BPM:

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO	% CUMPLIMIENTO
	1ª visita	2ª visita
MATERIAS PRIMAS	56	61
INSTALACIONES	51	51
REQUISITOS DE HIGIENE	54	54
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	62	62
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	60	60
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	7	38
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	64	64

El análisis realizado con la finalidad de evaluar el porcentaje de cumplimiento respecto a la resolución Reglamento 80/96 sobre las condiciones higiénico sanitarias y la BPE para Establecimientos Elaboradores-Ind. Alimenticias, se realizaron en base a una ponderación de tres categorías (60, 25 y 15 puntos) en función de la importancia del ítem.

Del total de las plantas evaluadas durante el recorrido de cierre del plan de reactivación lechera, se observaron inconvenientes en la implementación de la normativa 80/96 del MERCOSUR sobre Buenas Practicas de Manufactura que fuera utilizada como marco para esta evaluación a la industria, los mismos se centraron en problemas coyunturales propios al grave estado climático en el que se encontró la provincia a partir de mediados del 2006.

Se puede apreciar un mantenimiento en la mayoría de los valores, esta falta de mejora está motivado en gran medida a la sequía, la cual afectó seriamente las condiciones de trabajo de la lechería de La Pampa, a punto tal que algunas de las plantas visitadas en la primera visita, durante la segunda recorrida no se encontraban trabajando por falta de leche. No obstante, se considera que las condiciones generales se han mantenido y que al reiniciar las actividades los establecimientos podrán iniciar las mejoras discutidas a lo largo de este proyecto.

Cabe destacar, sin embargo, que se han realizado ciertas mejoras por parte de los establecimientos respecto de la primera evaluación.

Como se puede apreciar se ha logrado una mejora sustancial en la incorporación de registros y seguimiento documentario en la planta, este punto es muy importante ya que mejora la trazabilidad del producto y ha sido entendido por la mayoría de las plantas incluidas en el proyecto. Esto permite detectar desvíos en los procesos e implementar de acciones correctivas, de esta forma se ha mejorado la gestión y toma de decisiones.

También se ha observado una mejora en la materia prima, esto principalmente por controles por parte de algunas plantas de lo que ingresa a las mismas proveniente

especialmente de los tambos y en donde algunos de estos establecimientos lo han visto como uno de los principales puntos a controlar si desean avanzar hacia productos de calidad.

Por otro lado, del análisis realizado sobre los resultados de UFC en leche de los establecimientos elaboradores, se registraron desviaciones importantes en los valores obtenidos.

Dado que la mayoría de las plantas no contaban con una secuencia de análisis de calidad de materia prima que permitiera corroborar el estado de mejora sobre lo actuado en el proyecto. Se procedió a realizar un muestreo al azar de los tambos proveedores con el fin de la calidad de leche de la provincia.

Los rangos de unidades formadoras de colonias de la leche (UFC) cubren valores de 800 hasta 7.000.000 (promedio) con desviaciones importantes de algunos tambos relevados, acompañando estos valores a la clasificación realizada en cuanto al porcentaje de cumplimiento de las buenas practicas de elaboración por establecimiento. (ver cuadro más abajo).

Cabe destacar los casos donde se observan resultados uniformes de la calidad de la leche recibida, como lo son:

Lacteria y Quesería La Pampa: con valores promedio de 45.000 ufc

Don Felipe: 61.000 ufc. Los tambos que están fuera de la media con valores de 3.000.000 se destinan a una producción controlada y separados en el tiempo del resto de la leche recibida.

Monte Ralo: Con valores promedio de 87.000 ufc y un único tambo fuera del promedio, registrando un resultado de 1.000.000 ufc.

Coop. Tamberos Unidos Ltda. Larraude: El establecimiento inició el pago por calidad de leche, corroborándose por medio del seguimiento del análisis de la misma, la

mejora obtenida. En el primer recorrido, la planta contaba con resultados promedio elevados, 13.000.000 de ufc, bajando en forma progresiva a 150.000 en noviembre y llegando a valores promedio inferiores a 40.000 ufc en febrero del 2007.

También se comprobó en este caso, la correlación entre la mejora de la calidad de leche recibida, con los resultados en el producto final (resultados observados sobre un queso cuartirolo en tres fechas distintas). Se destaca que solo es una observación parcial ya que la calidad en el producto final depende de muchos factores, dentro de los cuales se encuentra la materia prima utilizada.

En el caso de los establecimientos La Carreta y El Caldén los resultados fueron muy dispares con un promedio de 3.000.000 y 400.000 ufc respectivamente. Tanto en este caso como en otros, no se pudo obtener una secuencia de resultados que permitan analizar la calidad de la materia prima y del producto final dado que las mismas no poseen en la actualidad un seguimiento de la calidad microbiológica del producto inicial y final.

A continuación se detalla el porcentaje de cumplimiento, por establecimiento, de los ítems considerados de mayor importancia (nivel de ponderación 60):

Establecimiento	Porcentaje
Coop. Tamberos Unidos Ltda.	58%
Quesería y Lacteria La Pampa	74%
El Caldén	42%
Don Felipe	84%
Lacteos Monte Ralo	53%
Lacteos Gambeta	42%
Marca Cabaña Curaco. Argentina Milk SA (cerrada)	No
La Carreta	21%
Kelolac	26%
Lacteos La Famiglia	68%
Cooperativa Agropecuaria Nueva	63%
Lacteos La Escandia	16%
Lacteos Alvear	42%
Lacteos los 7 H	37%
Colonia Vasca	26%
Anguil (Cerrada por problema de Caldera)	NO
Winifreda (cerrada)	NO
Latthaia	53%
La Maria Pilar	95%

Plantas como La María Pilar, Cooperativa de Tamberos Unidos, Quesería y Lactería La Pampa y Lácteos La Familia, han sido las plantas que más han avanzado en la implementación a lo largo del presente proyecto. En el Anexo 9 se pueden observar las calificaciones obtenidas de cada planta visitada.

A pesar de esta condición climática, que ha agravado la condición de los establecimientos productores primarios y elaboradores de leche, todas las plantas visitadas han coincidido en la necesidad de continuar en este proceso de capacitación y seguimiento para la mejora continua, pero también se vislumbra la necesidad de un apoyo por parte de la provincia en la mejora de las condiciones del seguimiento de la calidad de la leche recibida para obtener un producto elaborado dentro de los parámetros exigidos en el mercado.

7.

Reunión de Cierre y Conclusiones

Reunión de cierre en el Ministerio de la Producción y conclusiones del proyecto

Sobre el cierre del presente proyecto y con fecha 1 de marzo, se realizó una reunión de cierre con las autoridades del Ministerio de la Producción a fin de evaluar lo actuado y comentar las conclusiones arribadas.

Los consultores del proyecto se reunieron con el Dr. Ricardo Moralejo, Ministro de la Producción de La Pampa y con el Dr. Enrique Schmidt, funcionario del mismo Ministerio, en dependencias del organismo en la provincia de La Pampa.

Durante la reunión se expusieron los resultados obtenidos y las conclusiones a las cuales arrobó el grupo de consultores del CFI contratados para este proyecto.

Los resultados logrados como consecuencia del proyecto fueron en todo momento coincidentes con las percepciones en terreno recibidas por el Ministerio de la Producción por parte de algunos de los beneficiarios del mismo, destacándose de esta manera la importancia de las acciones realizadas, las que han resultado en un pedido de continuidad por parte de las plantas y por sus proveedores.

Considerando la continuidad del objetivo planteado en este proyecto en subsiguientes acciones, se debería contemplar el análisis e implementación de medidas tendientes a la mejora de la calidad de la materia prima y del producto elaborado, dando un enfoque de cadena o cluster como punto fundamental a apoyar y resolver, ya que solamente atacando los eslabones de la cadena en forma aislada no puede lograrse un incremento de los ingresos y sustentabilidad de los distintos actores y en consecuencia dificultará la incorporación a este sector productivo del Protocolo de Calidad de Leche de la provincia de La Pampa.

ANEXOS

- Anexo 1 | Material del Taller en el Ministerio de la Producción
- Anexo 2 | Listado de participantes al Taller en el Ministerio de la Producción
- Anexo 3 | Materiales utilizados en los Talleres FODA
- Anexo 4 | Lista de Verificación para Producción Primaria
- Anexo 5 | Protocolo EUREPGAP para Producción Lechera
- Anexo 6 | Resumen de la Capacitación en Sistemas de Calidad en Producción Primaria
- Anexo 7 | Lista de Verificación para Industria
- Anexo 8 | Material utilizado para la Capacitación a la Industria
- Anexo 9 | Evaluación de las Plantas Lácteas de La Pampa
- Anexo 10 | Modelos de Certificados entregados en las Capacitaciones de Sistemas de Calidad en Producción Primaria y en Industria

Anexo 1

Taller 14 de Marzo de 2006



GOBIERNO DE LA PAMPA
Ministerio de la Producción, Subsecretaría de Asuntos Agrarios

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES - C.F.I.
“Diferenciación de la Leche de la Provincia de La Pampa.
Capacitación en Sistemas de Calidad en Tambos e Industrias”

Dr. Ricardo H. Moralejo
Ministro de la Producción
Ing. José Enrique Patronele
Experto Consejo Federal de Inversiones



Santa Rosa, La Pampa, Marzo 14 de 2006



• VISION PROVINCIAL
– **Objetivos Generales**

- Crear las condiciones para que la actividad lechera se integre en toda su cadena de valor.
- Aumentar la producción de leche y su industrialización.
- Lograr mano de obra capacitada en los distintos eslabones de la cadena, aumentar los puestos de trabajo e incrementar el nivel de vida de la población.
- Preservar el medio ambiente.



• VISION PROVINCIAL
– **Objetivos Especificos**

- **MEJORAR LA EFICIENCIA PRODUCTIVA DE LOS TAMBOS**
- **AUMENTAR LA LECHE INDUSTRIALIZADA EN LA PROVINCIA**
- **GENERAR LOGÍSTICAS Y ESTRATEGIAS COMERCIALES**






Objetivos Específicos

- A fin de incorporar valor a los productos que se obtienen en las industrias provinciales, se desarrollará un programa de certificación de calidad, se generarán los protocolos de acuerdo a la Norma 289/01 del SENASA que regula los atributos de calidad de los productos alimenticios.
- Trazabilidad y certificación de calidad en toda la cadena productiva.
- Se creará la marca, LÁCTEOS DE LA PAMPA, que podrá ser utilizada por todas las empresas que hayan adoptado las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, TRAZABILIDAD y el protocolo de certificación de calidad aprobado por el SENASA.





Año	2007											
	enero	febr.	marzo	abr.	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
1. Tabor. Muestreo												
2. Tabor. CMBE												
3. Muest. Tamas												
4. Control. Finc. Control												
5. Control. en. Industrial												
6. Control. Pastoreo. Control												



"Diferenciación de la Leche de la Provincia de La Pampa.
Capacitación en Sistemas de Calidad en Tambos e Industrias"




Talleres FODA

Se desarrollarán 5 talleres FODA en las principales localidades seleccionadas por el Ministerio de Producción.

Con el objetivo de generar la visión del sector con la participación de la producción primaria, los profesionales e industriales.

Determinar los puntos básicos para que la Provincia pueda desarrollar un Protocolo de Calidad de Leche.





IDENTIFICACIÓN Y VISITA A LOS TAMBOS DE LA PROVINCIA

Se visitaran los tambos representativos de la Provincia
Completando una lista de chequeo relacionada con los objetivos

CAPACITACIÓN EN SISTEMAS DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN PRIMARIA

Se organizarán cursos para capacitar tamberos y personal de campo. El objetivo es brindar una actualización de los sistemas de calidad del producto que sale del tambo, relacionado con BPG incluyendo el concepto de identificación de los riesgos y puntos críticos de control –HACCP- en las distintas etapas, tales como: Infraestructura, Sanidad, Manejo, Aspectos Productivos



Los sistemas a plantear deberán cubrir con puntos que en la actualidad se encuentran abarcados por la Norma EUREPGAP –IFA-



CAPACITACIÓN EN SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA

De manera coordinada con el Ministerio de la Producción, Secretaría de Industria se visitaran las plantas de procesamiento y realizarán talleres y capacitaciones en las plantas procesadoras, los contenidos estarán relacionados con aspectos de la calidad de la materia prima, cuidados en el transporte, BPM, HACCP, y los aspectos relacionados al procesamiento. En función del trabajo a desarrollar de diferenciación de los productos lácteos de La Pampa, su certificación y comercialización como producto diferenciado por la calidad dentro del mercado interno y orientado a la exportación.



CAPACITACIÓN EN SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA

- Se relevaran los datos que posea cada planta vinculados a recuentos de CS y UFC de la materia prima recibida.
- Los conclusiones se emplearan para fijar los puntos básicos para el armado del Protocolo de Calidad de Lácteos de la Provincia de La Pampa.





INSERCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DENTRO DE LAS NORMATIVAS INTERNACIONALES

EUREP y su relación con la Ley Gral. de Alimentos de la UE 178/02

Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo

Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de Higiene de los alimentos de origen animal

Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo De 29 de abril de 2004, por los que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano



REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

- Artículo 4
 - BPA
 - BPG
 - BPM
- Artículo 5
 - HACCP



Anexo 2

Listado de participantes al Taller en el Ministerio de la Producción

RICARDO MORALEJO (MINISTRO DE LA PRODUCCION DE LA PAMPA)

ROBERTO BLOUSSON (MASTELLONE HNOS. S.A.)

VICENTE BARREIX (SOCIEDAD RURAL ARGENTINA)

LUCIO de la BARRERA (CÁMARA PROD. DE LECHE LA PAMPA)

HÉCTOR OTERMIN (COLEGIO VETERINARIO)

FERNANDO ESAÍN (COLEGIO VETERINARIO)

JOSÉ BERGARA (LÁCTEOS DON FELIPE)

RICARDO TALONE (COOP. TAMBEROS UNIDOS BERNARDO LARROUDÉ)

MIGUEL CAÑON (MINISTERIO DE LA PRODUCCION)

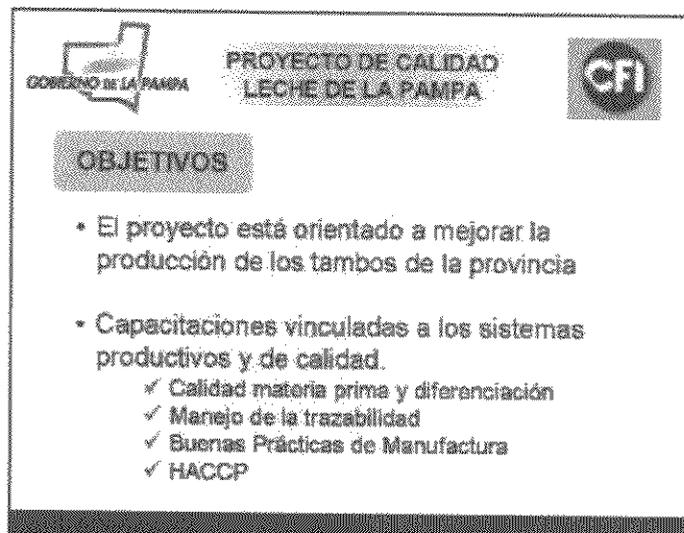
FLORENCIA GARCIA FAURA (CFI)

ENRIQUE PUTRUELE (CFI)

PEDRO LANDA (CONSULTOR)

Anexo 3

Materiales utilizados en los Talleres FODA





GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



FINALIDAD

- Lograr el mejor posicionamiento del sector lácteo provincial dentro del mercado local e internacional



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



ACTIVIDADES

- Talleres FODA con productores
- Identificación y visita a los tambos de la Provincia
- Capacitación en Sistemas de Calidad en producción primaria -tambos-
- Capacitación en Sistemas de Calidad en industria
- Evaluación de los parámetros de la calidad en industrias





GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



Calidad

La totalidad de las características de un producto que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas e implícitas.

(Norma IRAM/LACC-ISO 9042:1994)



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



Cambios en la Cadena Alimentaria

➤ **TENDENCIA DE LOS CONSUMIDORES**

- Mayor importancia a aspectos como
 - Inocuidad
 - Respeto por el Medio Ambiente
 - Aspectos Sociales / Éticos
- Aumento de la expectativa de vida



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



Cambios en la Cadena Alimentaria

➤ **LOS CONSUMIDORES DEMANDAN**

- Confianza en una producción de Alimentos seguros y de Calidad
- Adecuada relación Calidad/Precio
- Alimentos con atributos específicos
- Mayor Variedad
 - Numerosos Tipos de Productos
 - Alimentos exóticos



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



Qué piden hoy en la producción de alimentos

- Normas o Protocolos que detallen
 - Cómo se producen los alimentos
 - Dónde se producen los alimentos
 - Qué se utiliza en la producción
- Un proceso claro
 - Información que respalde el cumplimiento de las normas de calidad
 - Identificación } Trazabilidad
 - Registros }
 - Certificación



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



Elaboración del Protocolo

El Ministerio de la Producción de la provincia elaborará a partir de los resultados de los talleres con los productores el ...

**PROCOLO DE CALIDAD
LECHE LA PAMPA**



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



TALLER CON LOS PRODUCTORES

Fortalezas
Oportunidades
Debilidades
Amenazas

 **GOBIERNO DE LA PAMPA** **PROYECTO DE CALIDAD LECHE DE LA PAMPA** 

FORTALEZAS

- ✓ Condiciones climáticas aptas para la producción de leche
- ✓ Buenas pasturas
- ✓ Posibilidad de hacer cultivos para alimento (maíz, verdesos)
- ✓ Posibilidad de planteos mixtos
- ✓ Posibilidad de utilización de cultivos en momento de deficiencia alimentaria

 **GOBIERNO DE LA PAMPA** **PROYECTO DE CALIDAD LECHE DE LA PAMPA** 

FORTALEZAS

- ✓ Razas adaptadas a la zona
- ✓ Acceso a buena genética
- ✓ Capacitación por parte de la industria
- ✓ Asesoramiento Técnico, privado o por industria
- ✓ Buen promedio de leche por animal
- ✓ Sanidad del rodeo (Tuberculosis – Brucelosis)
- ✓ Bajos costos de producción
- ✓ Estructura y conocimientos de ganadería en los campos

 **GOBIERNO DE LA PAMPA** **PROYECTO DE CALIDAD LECHE DE LA PAMPA** 

DEBILIDADES

- ✓ Caminos internos
- ✓ Tambos con baja producción de leche por animal
- ✓ Falta de procedimientos de manejo en tambo
- ✓ Instalaciones precarias
- ✓ Corrales de espera
- ✓ No todos los tambos están libres de Brucelosis – Tuberculosis
- ✓ Baja Capacitación de los tamberos



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



CFI

DEBILIDADES

- ✓ Bajo grado de asociativismo
- ✓ Falta de registros
- ✓ Falta de seguridad en el personal (ART)
- ✓ Presencia de roedores, plagas y animales domésticos en las instalaciones
- ✓ Bajo poder de negociación con la industria
- ✓ Poca experiencia en la actividad
- ✓ Competencia con la agricultura



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



CFI

OPORTUNIDADES

- Incentivos para mejorar la calidad
- Perspectivas de mejoras del mercado externo
- El consumo lácteo está en aumento
- Líneas crediticias provinciales
- Acceso a tecnología (maquinarias, genética, forrajeras)
- Ingreso de empresas extranjeras a la industria



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



CFI

AMENAZAS

- Deficiente infraestructura, (Caminos provinciales)
- Barreras para-arancelarias
- Vaca loca – Aftosa
- Falta de acceso al crédito (requisitos)
- Precios internacionales
- Aumento en las exigencias en la calidad de leche
- Precios de la soja
- Aumento de las retenciones



GOBIERNO DE LA PAMPA

PROYECTO DE CALIDAD
LECHE DE LA PAMPA



CFI

FINALIDAD

- Lograr el mejor posicionamiento del sector lácteo provincial dentro del mercado local e internacional

Anexo 4

Lista de Verificación para Producción Primaria

**Proyecto
Lechería La Pampa**

Lista de Verificación

Versión 1Abr06

Auditor:

Tambo:

Localización:
.....

Posición GPS:

Fecha:

Superficie:

Vacas en Ordeño:

Producción (Litros/día):

Sistema de Ordeño:

Instalación Eléctrica:

Capacidad Equipo de Frío:

PROYECTO
LECHERIA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBOS

Cod. Ref.: CL-TLP
Versión: 1Abr06
Página 2 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (S/ No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
1	MODULO BASE DEL ESTABLECIMIENTO AGROPECUARIO				
1.1	HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN				
1.1.1	Historial de la Explotación				
1.1.1.1	Los establecimientos y otras instalaciones: ¿Son adecuados para el propósito al que están destinados, mantenidos en buenas condiciones y utilizados para conseguir los objetivos de esta normativa? E1.2.1.1	Menor		X	
1.1.1.2	¿Hay un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otro lugar/área, para suministrar un registro permanente de la producción animal y de otras actividades agropecuarias llevadas a cabo en dichos lugares? ¿Son llevados de manera ordenada y al día? E1.2.1.2	Recom.			
1.1.1.3	Se debe establecer e identificar en un mapa o plano del establecimiento, un sistema de referencias para cada división de campo, corral, parcela, galpón de ganado u otro lugar/área utilizado en la producción. E1.2.1.3	Menor		X	
1.1.2	Control de Plagas				
1.1.2.2	Deben haber planos del sitio mostrando los puntos de colocación estratégica de trampas. E1.2.3.2 - UES.1	Menor			
1.1.2.3	Se deben colocar las trampas de tal manera (Ej.: casetas protegidas) que otras especies que no son el objetivo dichas trampas, no tengan acceso a ellas. E1.2.3.3 - L12.6 - UES.1	Menor			
1.1.2.4	Se deben realizar inspecciones de control periódico de plagas animales buscando evidencia de roedores tales como excrementos, cuevas, etc. L19.1 - L19.2 - UES.2	Menor			
1.1.2.5	Se deben llevar registros detallados de inspecciones de control de plagas animales y medidas necesarias tomadas. E1.2.3.4	Menor			
1.1.2.6	El lugar de ubicación de las trampas es adecuado en el tambo. Por ejemplo, fuera del sector de ordeño. L12.1 - L12.2	Mayor			
1.1.2.7	Las desinfecciones se deben realizar fuera de los horarios de producción. UES.3.2	Mayor			
1.1.2.8	Los establecimientos deben estar desmalezados, libres de basura y desperdicios y deben tener medios adecuados para deshacerse de los mismos para evitar la creación de un ambiente propicio para el desarrollo de plagas y enfermedades. E1.2.3.5 - UES.6	Mayor			
1.2	MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO				
1.2.1	Los camiones y remolques que carguen grano, cultivos para alimento de animales, deben ser limpios y adecuados para el propósito de cargar materias primas que formen parte de la cadena alimenticia, teniendo especial cuidado con la limpieza de los remolques de doble propósito para evitar contaminación. E1.3.1	Mayor			
1.2.2	Todos los transportes para carga a granel utilizados para cargar cosechas o alimento para animales deben ser limpiados antes de ser utilizados, teniendo especial cuidado con la limpieza de los vehículos de doble propósito para evitar contaminación. E1.3.2	Mayor			
1.2.3	El equipo acondicionador de cosechas o forrajes debe ser mantenido y limpiado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deben llevarse registros. E1.3.3	Menor			
1.3	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR				
1.3.1	Salud y Seguridad del Trabajador				
1.3.1.1	Todos los establecimientos con más de 6 empleados deben tener un plan de salud y seguridad en la finca basado en una evaluación por escrito de la totalidad de los riesgos. El plan de acción debe cubrir todas las sustancias peligrosas para la salud e incluir todos los aspectos del establecimiento agropecuario. La evaluación de los riesgos y el plan de acción deben ser revisados y actualizados cada vez que hayan cambios significantes y por lo menos una vez al año. E1.4.1.1	Menor			
1.3.1.2	El plan de salud y seguridad en la finca debe detallar los siguientes puntos: • Manejo de asuntos de Salud y Seguridad; • Procedimientos para reportar accidentes. • Ubicación de los botiquines de primeros auxilios y el Libro de Accidentes e Incidentes Peligrosos. • Requerimientos de instrucción del personal. • Equipo de seguridad y vestimenta de protección. • Medidas preventivas para reducir la exposición de los trabajadores al polvo, ruido, gases nocivos y otros peligros. • A quiénes se deben comunicar accidentes o situaciones de peligro; • Cómo y dónde contactar al médico local, el Hospital u otros servicios de emergencia. E1.4.1.3	Menor			

Tambo

Fecha: ____ / ____ / ____

PROYECTO
LECHERIA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBOS

Cod. Ref.: CL-TLP
Versión: 1Abr06
Página 3 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (Si / No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
1.3.1.3	Debe haber un tablero de emergencias con información situado junto al teléfono. El mismo debe incluir: - Mapa del establecimiento con referencias. - Instrucciones para llegar desde la Estación de Bomberos más próxima. - Ubicación de los extinguidores. - Ubicación de las fuentes de agua para combate de incendios. - Ubicación de los cortes de emergencia de suministros de electricidad, gas y agua. - Teléfono de emergencia de la Compañía de Electricidad. - Teléfono de emergencia de la Compañía de Agua. E1.4.1.6	Recom.			
1.3.2	Riesgos, Primeros Auxilios, Hoja de Datos Técnicos, Ropa/Equipo de Protección				
1.3.2.1	Debe haber botiquines de primeros auxilios en todas las ubicaciones permanentes y en las cercanías de los lugares de trabajo. E1.4.3.2	Menor			
1.3.2.2	Los peligros deben estar claramente identificados con señales de prevención ubicadas donde corresponde. E1.4.3.3	Menor			
1.3.2.3	Todo el personal (incluyendo al subcontratado) debe tener a su disposición equipo de protección cuando fuera necesario. Los trabajadores deben usar dispositivos de protección respiratorios, oculares y auditivos, cuando fuera necesario. E1.4.3.4	Menor			
1.3.3	Bienestar del Trabajador				
1.3.3.1	Un miembro de la gerencia de un establecimiento con más de 5 trabajadores, debe ser claramente identificado como responsable de los asuntos relacionados con la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. E1.4.4.1	Menor			
1.3.3.2	Las viviendas del establecimiento deben ser habitables y deben contar con instalaciones y servicios básicos. E1.4.4.3	Menor			
1.4	GESTION DE RESIDUOS Y POLUCION, REICLAJE Y REUTILIZACION				
1.4.1	Identificación de Residuos y Contaminantes				
1.4.1.1	Todos los productos de desecho posibles deben ser identificados en todas las áreas de la empresa. E1.5.2.2	Recom.			
1.4.1.2	Se deben identificar las fuentes potenciales de contaminación. E1.5.2.3	Recom.			
1.4.2	Plan de Acción para Residuos y Contaminantes				
1.4.2.1	Se debe desarrollar e implementar un plan de acción para reducir los desperdicios y la polución, y evitar el uso de vertederos y la práctica de incineración. Los residuos orgánicos pueden ser convertidos en abono para mejorar el suelo del establecimiento, siempre que no haya riesgo de propagación de enfermedades. E1.5.3.1	Recom.			
1.4.2.2	Se poseen basureros con bolsas de residuos. UE1.2	Recom.			
1.4.2.3	El lugar de depósito del estiércol está alejado del perímetro de las instalaciones. L14.1	Mayor			
1.4.2.4	El establecimiento cuenta con un sistema que permita la evacuación adecuada del estiércol. L14.2	Mayor			
1.4.3	Cava / Fosa receptora de aguas				
1.4.3.1	La laguna o pileta de efluentes está ubicada a distancia prudencial. L15.1 - UE1.8	Mayor			
1.4.3.2	La laguna o pileta de efluentes recibe por entubamiento adecuado (10m.). L15.2	Mayor			
1.4.3.3	La laguna o pileta de efluentes recibe por zanja cubierta adecuada (10m.). L15.3	Mayor			
1.4.3.4	La laguna o pileta de efluentes posee alambrado o cerco perimetral. L15.4 - UE1.8	Mayor			
1.4.3.5	La laguna o pileta de efluentes está libre de malezas y/o pasto en su perímetro. L15.5 - UE1.8	Mayor			
1.5	AGUA				
1.5.1	Se debe obtener asesoramiento sobre la extracción del agua de las autoridades competentes. E1.6.1.4	Menor			
1.5.2	Debe estar registrado la profundidad de la perforación del pozo de agua, como así también el encamisado realizado. L23.3 - UE.Dac	Mayor			
1.6	RECLAMACIONES				
1.6.1	Debe haber un libro de quejas disponible en el establecimiento que permita registrar los reclamos de personas externas al establecimiento cuando se no se cumple con la normativa. E1.7.1	Menor			
2	MODULO BASE PARA ANIMALES				
2.1	SITIO				
2.1.1	Todas las instalaciones eléctricas con voltaje de línea deben estar fuera del alcance de los animales, protegidas y puestas adecuadamente a tierra. E5.1.2	Menor			
2.1.2	En el caso de usar alambrados eléctricos, los mismos deben estar regulados de tal forma de sólo provocar una incomodidad momentánea en el animal. E5.1.5	Recom.			

Tambo:

Fecha ____/____/____

PROYECTO
LECHERIA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBOS

Cod. Ref.: CL-TLP
Versión: 1Abr06
Página 4 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (SI/ No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
2 . 2	TRABAJADORES				
2 . 2 . 1	En los establecimientos de animales, todo el personal debe conocer los planes de contingencia correspondientes a su empresa para el caso de emergencias que representen una amenaza a la salud humana, seguridad alimenticia, o salud y bienestar animal. Estos planes de contingencia deben prever la posibilidad de fallos en el suministro de alimentos o agua. E5.2.1	Menor			
2 . 2 . 2	El productor debe mantener registros que evidencien la experiencia, las calificaciones y la formación de todos los trabajadores empleados a tiempo completo o parcial. E5.2.2	Mayor		X	
2 . 3	IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD DE LOS ANIMALES				
2 . 3 . 1	Todos los establecimientos con emprendimientos de animales deben llevar un registro de movimientos. E5.3.1	Mayor		X	
2 . 3 . 2	Todos los animales deben ser identificados individualmente (caravaneados), pero no específicamente. E5.3.3 - L21.2 - UE4.1	Mayor			
2 . 3 . 3	El establecimiento deberá llevar actas individuales de cada animal. UE4.2	Recom.			
2 . 4	ALIMENTACION DE LOS ANIMALES				
2 . 4 . 1	General				
2 . 4 . 1 . 1	Todos los animales deben tener acceso a suficiente agua limpia, incluso mientras pastan. Las fuentes de agua que están sucias deben ser limpiadas. Deben tomarse medidas para asegurar el aprovisionamiento de agua en condiciones meteorológicas extremas. E5.4.1.1	Mayor		X	
2 . 4 . 1 . 2	Todas las mezclas de productos alimenticios obtenidas en el establecimiento deben estar registradas o ser aprobadas por la autoridad competente. E5.4.1.3	Mayor			
2 . 4 . 1 . 3	El productor debe guardar las etiquetas de los productos alimenticios utilizados, como evidencia del origen del alimento y de los ingredientes. E5.4.1.4	Mayor			
2 . 4 . 1 . 4	Los elementos proteicos de las dietas deben ser obtenidos solamente de vegetales, leche, huevos o pescado (los rumiantes no pueden ingerir harina de pescado). E5.4.1.7	Mayor			
2 . 4 . 1 . 5	Los emprendimientos que mezclan alimentos en sus propias máquinas deben preparar un protocolo para las diferentes mezclas que muestre el porcentaje de cada componente. E5.4.1.8	Mayor			
2 . 4 . 1 . 6	Debe haber un procedimiento para tratar los residuos en alimentos medicados. E5.4.1.10	Mayor			
2 . 4 . 1 . 7	Se debe evitar racionar durante el ordeño. UE1.5	Recom.		X	
2 . 4 . 1 . 8	El alimento se entrega en comederos durante el ordeño. L13.2	Mayor		X	
2 . 4 . 1 . 9	Debe haber un procedimiento que asegure que los sistemas de alimentación (Ej.: comederos) son limpiados regularmente (Ej.: luego del ordeño). E5.4.1.11 - L13.3	Mayor		X	
2 . 4 . 2	Registro de Alimentos				
2 . 4 . 2 . 1	Los registros de los proveedores de alimentos (por ejemplo, facturas) deben incluir el tipo de alimento, cantidad, y fecha de entrega. E5.4.2.1	Mayor			
2 . 4 . 3	Almacenamiento de los Alimentos de Animales				
2 . 4 . 3 . 1	Todos los alimentos deben ser almacenados por separado según el tipo y en condiciones para prevenir deterioro y contaminación. E5.4.3.1	Menor			
2 . 4 . 3 . 2	Todos los alimentos deben ser almacenados fuera de la sala de ordeño. L13.1 - UE1.6	Menor			
2 . 4 . 3 . 3	Todos los recipientes, tolvas y camiones se deben limpiar regularmente. E5.4.3.2	Mayor		X	
2 . 4 . 3 . 4	Los alimentos medicados deben ser guardados en forma separada, en depósitos a granel o bolsas, claramente etiquetados e identificados. E5.4.3.4	Mayor			
2 . 4 . 3 . 5	Los alimentos específicos para diferentes especies deben estar claramente identificados y ser almacenados separadamente. E5.4.3.5	Mayor			
2 . 5	ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES				
2 . 5 . 1	La superficie del piso debe ser de tamaño suficiente como para permitir una apropiada densidad de población. E5.5.1	Mayor			
2 . 5 . 2	La ventilación (natural o artificial) debe ser efectiva y apropiada para el tipo de animales de manera de mantener una temperatura y atmósfera adecuadas y evitar la condensación. E5.5.2	Mayor			
2 . 5 . 3	Los alojamientos deben poder mantenerse en condiciones limpias e higiénicas. E5.5.3 - L2.3	Mayor			
2 . 5 . 4	Los pisos deben ser impermeables, con buen drenaje y en estado óptimo de mantenimiento para evitar el desizamiento y prevenir el estrés en los animales. No debe haber posibilidad de heridas ni comportamiento anormal resultantes de las condiciones del piso. E5.5.4 - L2.1 - L2.2 - L2.4	Mayor			

Tambo

Fecha ____/____/____

PROYECTO
LECHERÍA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBO

Cod. Ref.: CL-TLP
Versión: 1AB/06
Página 5 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (Si / No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
2 . 5 . 5	Los edificios deben disponer de luz permanentemente. ES.5.5	Menor			
2 . 5 . 6	Todos los alojamientos, recorridos y corrales deben estar libres de salientes punzantes, alambrados rotos, esquinas, rieles rotos o maquinaria que pueda provocar que los animales se lastimen a sí mismos. ES.5.6 - L2.5	Mayor			
2 . 5 . 7	Los comederos y bebederos deben estar en una base firme con libre drenaje. ES.5.8 - UE1.7	Recom.			
2 . 6	SALUD DE LOS ANIMALES				
2 . 6 . 1	Todos los establecimientos con emprendimientos animales deben tener un veterinario o consultorio responsable acreditado para el manejo sanitario y tratamientos del ganado. Las visitas veterinarias deben tener lugar por lo menos 4 veces por año o más frecuentemente si es requerido por los módulos específicos de este manual aplicables al emprendimiento. ES.6.1 - L21.1	Mayor			
2 . 6 . 2	Los animales que sufran una enfermedad o herida deben ser identificados separadamente y recibir atención inmediata, incluida la presencia de un veterinario si es necesario. ES.6.3 - L21.4 - UE4.3	Mayor			
2 . 6 . 3	Todo establecimiento debe estar equipado con instalaciones apropiadas para aislar animales enfermos o heridos. ES.6.4 - L21.5 - UE4.4.1	Mayor			
2 . 6 . 4	Los medicamentos para tratamiento deben ser usados solamente cuando sea necesario o cuando hayan sido recetados por un veterinario o con fines preventivos (por ejemplo lombricidas o parásitos) ES.6.5	Mayor			
2 . 6 . 5	Deben conocerse los periodos de espera por medicación veterinaria y cumplirse estrictamente. Por lo tanto, cualquier animal vendido a otro establecimiento antes de la expiración del periodo de recuperación debe ser acompañado por una constancia escrita de la naturaleza y fecha del tratamiento y la fecha en la que finalizará el periodo de recuperación. Todos esos animales deben ser marcados claramente y fácilmente identificado como que han sido tratados. ES.6.6	Mayor			
2 . 6 . 6	Cualquier tratamiento que incluya una operación de cualquier animal debe tener en cuenta los motivos de intervención y ser llevado a cabo por un operario competente y/o un veterinario. ES.6.7 - L21.3	Mayor			
2 . 6 . 7	Todo el equipamiento veterinario debe estar limpio y bien mantenido. ES.6.8	Mayor			
2 . 6 . 8	Las agujas usadas o instrumentos filosos deben ser desechados de forma segura en "Cajas para objetos cortantes", que es a la vez gestionado de forma responsable y en cumplimiento de la legislación local. ES.6.10	Menor			
2 . 6 . 9	El personal debe demostrar ambas cosas, que entiendan las prácticas de higiene y que implementen prácticas adecuadas al establecimiento. ES.6.12	Mayor			
2 . 6 . 10	Los establecimientos deben notificar a la autoridad competente de cualquier enfermedad, cuando sean requeridos por ley, o por lo menos aquellas enfermedades estipuladas por el O.I.E. ES.6.15	Mayor			
2 . 6 . 11	Las razas elegidas no deben ser afectadas por el estrés y deben tener suficiente tolerancia a las plagas y enfermedades importantes. ES.6.16	Recom.			
2 . 6 . 12	Se cumple con el Plan de Brucelosis y Tuberculosis. L21.7	Mayor			
2 . 6 . 13	En todo momento los animales deben ser tratados y manejados de manera de protegerlos del dolor, heridas y enfermedades. ES.6.17	Mayor			
2 . 6 . 14	Los perros deben ser mantenidos en todo momento bajo control y debe evitarse que causen inquietud a los animales. ES.6.18	Recom.			
2 . 7	MEDICAMENTOS				
2 . 7 . 1	General				
2 . 7 . 1 . 1	Los medicamentos caducados por fecha (según lo detallado en el envase) y los envases de medicinas usados deben ser eliminados de una manera acordada con el veterinario que atiende el establecimiento para que más tarde no sean usados inadecuadamente. ES.7.1.1	Menor			
2 . 7 . 1 . 2	Los productores deben usar solamente medicinas aprobadas para su uso por una autoridad competente en el país que se vayan a usar y que estén registradas para ser administradas a los animales que van a ser tratados. Debe haber una lista actualizada de las medicinas en uso. Las medicinas prohibidas en la UE no deben ser usadas. ES.7.1.2	Mayor			
2 . 7 . 1 . 3	Los trabajadores que manejen y apliquen medicamentos deben estar formados y ser capaces de demostrar competencia y conocimientos adecuados. ES.7.1.5	Mayor			
2 . 7 . 1 . 4	No deben usarse estimulantes de crecimiento. ES.7.1.6	Mayor			

Tambo:

Fecha: ____ / ____ / ____.

PROYECTO
LECHERÍA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBO

Cod Ref: CL-TLP
Versión: 1Abr06
Página 6 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (Si / No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
2 . 7 . 1 . 5	Los análisis de residuos deben ser trazables hasta el productor individual, y los mismos pueden haber sido realizados como parte de un sistema de muestreo, sin que necesariamente se haya hecho un análisis en el establecimiento propio. El programa nacional debe transmitir la información al productor cuando los LMRs están excedidos o una sustancia prohibida es detectada. E5.7.1.8	Mayor		X	
2 . 7 . 1 . 6	Cuando el productor ha declarado su intención de exportar a países de la UE, los análisis de residuos deben ser trazables hasta el productor individual, demostrando la inclusión en un sistema de muestreo, sin que necesariamente se haya realizado el análisis en la propia explotación, y dichos análisis deben contemplar los LMRs de la UE. E5.7.1.9	Menor			
2 . 7 . 1 . 7	Debe haber un plan de acción escrito, acordado con el veterinario que atiende el establecimiento, e implementado en el caso de que se haya excedido el límite máximo de residuos (LMR). E5.7.1.10	Mayor		X	
2 . 7 . 1 . 8	Las medicinas caducadas por fecha deben ser claramente identificadas y separadas para su eliminación. E5.7.1.11	Mayor		X	
2 . 7 . 2	Registro de Medicamentos				
2 . 7 . 2 . 1	Todos los establecimientos deben mantener registros legales (boletas de compra) y al día de la compra y administración de medicamentos. E5.7.2.1 - L24.3	Mayor		X	
2 . 7 . 2 . 2	El registro de compra debe incluir: la fecha de compra; el nombre del producto; la cantidad comprada; el número de la partida; la fecha de vencimiento; y el nombre del proveedor. E5.7.2.2	Mayor		X	
2 . 7 . 2 . 3	Todos los establecimientos deben mantener archivados los prospectos, etiquetas y/o marbetes de los medicamentos aplicados. L24.2 - UE.Doc	Mayor		X	
2 . 7 . 2 . 4	El registro de administración debe incluir: el número de la partida; la fecha de administración; la identidad del animal / lote tratado; el número de animales tratados; la cantidad total de medicamentos usados; la fecha de finalización del tratamiento; la fecha en que se completa el período de recuperación; y el nombre de la persona que administró los medicamentos. E5.7.2.3	Mayor		X	
2 . 7 . 3	Almacenamiento de los Medicamentos				
2 . 7 . 3 . 1	Los medicamentos deben estar almacenados de acuerdo con las instrucciones de su etiqueta (inclusive refrigerados cuando se requiera) en un lugar identificado, sólido, seguro, cerrado (con llave), bien iluminado y lejos de otros materiales. E5.7.3.1 - L11.1 - L11.2 - L11.3 - UE1.2	Mayor			
2 . 7 . 3 . 2	Debe haber información de emergencia junto con los medios correspondientes para permitir a los trabajadores tratar casos de accidentes durante la aplicación (por ejemplo lavado de ojos, abundante agua limpia) a no más de 10 metros del depósito donde se guardan los medicamentos. E5.7.3.2	Menor			
2 . 7 . 3 . 3	El acceso al depósito debe estar limitado a los trabajadores con formación adecuada y/o experiencia en el manejo de medicamentos. E5.7.3.3	Mayor			
2 . 7 . 3 . 4	Debe haber un instructivo para caso de accidente, conteniendo una lista de números telefónicos de contacto y la ubicación del teléfono más próximo, cerca del depósito y junto al teléfono más cercano. E5.7.3.4	Recom.			
2 . 7 . 3 . 5	Todos los medicamentos deben estar almacenados en su envase original y con la etiqueta original. E5.7.3.5 - L12.5	Mayor			
2 . 7 . 4	Envases Vacíos de Medicamentos				
2 . 7 . 4 . 1	Los envases vacíos de medicamentos no deben ser vueltos a utilizar. E5.7.4.1 - UE2.1	Mayor			
2 . 7 . 4 . 2	La eliminación debe ser efectuada de tal forma de no contaminar el medio ambiente. E5.7.4.2	Menor			
2 . 7 . 4 . 3	Los envases vacíos de medicamentos y otros equipos deben ser almacenados en lugar seguro hasta que sea posible deshacerse de ellos. E5.7.4.4	Menor			
2 . 7 . 4 . 4	Se deben cumplir todas las reglamentaciones locales relacionadas con la eliminación o destrucción de recipientes y envases de medicamentos. E5.7.4.5	Menor			
2 . 8	GESTION DE GANADO MUERTO				
2 . 8 . 1	Cuando haya que deshacerse del ganado muerto, los restos deben ser protegidos contra bichos, pájaros y otros animales eliminándolos rápidamente mediante enterramiento, digestor, Y procedimientos de incineración de acuerdo con las restricciones legales impuestas por las autoridades competentes. E5.8.1	Mayor		X	

Tambo

Fecha: ____ / ____ / ____.

PROYECTO
LECHERIA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBOS

Cod. Ref. CL-TLP
Versión. 1Abr05
Página 7 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (SI/No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
3	MODULO PARA GANADO BOVINO				
3.1	CRIA Y ANIMALES JOVENES				
3.1.1	El productor debe demostrar una política para asegurar que en lo posible los terneros recién nacidos reciban calostro idealmente dentro de la primera hora de la partición. Los terneros recién nacidos deben recibir leche durante un mínimo de tres días desde su nacimiento, sea de su madre o de una fuente alternativa. Para obtener beneficios inmunológicos completos, el calostro se debe suministrar dentro de las 8 horas del nacimiento. E6.2.3	Menor			
3.1.2	Todo ternero debe tener acceso a leche, hasta que el consumo de concentrados y forraje sea suficiente para el crecimiento. E6.2.4	Menor			
3.1.3	Se debe alimentar a los terneros con una dieta nutritiva, apropiada a su desarrollo, dos veces al día. E6.2.9	Menor			
3.1.4	Los sustitutos de leche para los terneros deben prepararse siguiendo las instrucciones del fabricante y se les deben suministrar en horarios regulares y a una temperatura adecuada. E6.2.10	Menor			
3.2	ALOJAMIENTO E INSTALACIONES				
3.2.1	Se debe limpiar el alojamiento como mínimo una vez al año, retirando el estiércol y limpiando con un dispositivo de enjuague a presión. E6.4.4	Menor			
3.2.2	Deben haber instalaciones bien mantenidas para el manejo y el embarque del ganado. Para ganado vacuno (excepto para la cría de terneros) estas instalaciones también deben contar con corrales apropiados hasta el embarcadero (por ejemplo, tubo). E6.4.6	Menor		X	
3.2.3	Se deben tomar precauciones para evitar que el ganado esté expuesto a condiciones meteorológicas extremas por períodos prolongados. E6.4.7	Recom.			
3.2.4	Debe haber un área con buen drenaje para el ganado a la intemperie en invierno. E6.4.8	Menor			
3.2.5	Todos los visitantes que ingresen a los predios de producción deben contar con ropa de protección. E6.4.9	Recom.			
3.3	MANEJO				
3.3.1	Las visitas del veterinario deben tener lugar más de dos veces al año. E6.6.1	Menor			
3.3.2	El productor debe cumplir una rutina de inspección del ganado. El ganado se debe inspeccionar regularmente con una frecuencia apropiada a su clase. Como guía, dos veces al día cuando el ganado esté bajo techo y una vez al día cuando esté a la intemperie, excepto cuando las circunstancias (por ejemplo el tipo de terreno) no lo permitan; en ese caso será inspeccionado semanalmente, excepto cuando es muy extensivo. E6.6.4	Mayor		X	
3.3.3	En áreas de pastoreo a la intemperie, se debe tomar en cuenta la adecuación de las razas al medio. Si el ganado tiene poca adaptación al medio, para salvaguardar su bienestar, debe ser trasladado a áreas más favorables o provisto de adecuada protección en caso de no haber refugios naturales adecuados (por ejemplo setos o árboles) para protegerlo de condiciones climáticas adversas. E6.6.5	Menor		X	
3.3.4	Los vacunos deben ser agrupados de acuerdo a un criterio de gestión que contemple el tamaño, la edad, la interacción entre diferentes tipos (por ejemplo, vaca lactante y terneros, toros con vacas, etc.). E6.6.6	Menor		X	
3.3.5	Los machos y hembras sexualmente maduros deben ser agrupados en forma apropiada para evitar profecias no deseadas. E6.6.8	Menor		X	
4	MODULO PARA GANADO LECHERO				
4.1	REGISTRO LEGAL				
4.1.1	Todos los establecimientos lecheros deben ser registrados ante las autoridades competentes en los casos en que la legislación nacional lo requiera (E): RENSPA). E7.1.1	Mayor			
4.2	ALIMENTOS				
4.2.1	Se debe solicitar asesoramiento sobre nutrición para establecer un régimen alimenticio para el ganado lechero. E7.2.1	Recom.			
4.2.2	Se debe elaborar un plan de alimentación escrito adecuado, ponerlo en práctica y actualizarlo por lo menos dos veces al año. E7.2.2	Recom.			
4.2.3	Los sistemas de alimentación deben tener acceso suficiente para animales de todas las edades y pesos para evitar dominancias de unos sobre otros. No se permite la alimentación en el suelo dentro de los recintos. E7.2.3	Menor			
4.3	ALOJAMIENTO E INSTALACIONES				
4.3.1	General				
4.3.1.1	El alojamiento no debe tener áreas para echarse listonadas. E7.3.1.1	Menor			

Tambo:

Fecha ____/____/____.

PROYECTO
LECHERÍA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBOS

Cod Ref: CL-TLP
Versión: 1Abr06
Página 8 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (Sí / No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
4.3.1.1	Cornal de Espora: material perfectamente lavable, buen piso de cemento, de fácil limpieza y buen drenaje de agua. L1.1 - UE1.6	Menor		X	
4.3.1.2	Las vías de acceso (corrales, caminos) deben mantenerse en buenas condiciones (escurrimiento, sin anegamiento ni charcos), para reducir al mínimo el riesgo de lesión de las vacas. E7.3.1.2 - L1.1 - UE1.7	Menor		X	
4.3.1.3	El ganado con cuernos y el ganado sin cuernos deben alojarse por separado. E7.3.1.3	Menor			
4.3.1.4	El alojamiento y el equipamiento deben construirse de manera que sea fácil limpiarlos (evitar los rincones ciegos, etc.). E7.3.1.4 - UE1.6	Recom.			
4.3.1.5	Cuando el ganado esté a la intemperie, deben haber áreas secas adecuadas (buen escurrimento, sin anegamientos) para echarse y descansar. E7.3.1.5 - L1.1	Recom.			
4.3.1.6	No se debe exponer al ganado a fuentes externas de estrés. E7.3.1.6	Recom.			
4.3.1.7	El alojamiento debe ser limpiado a fondo una vez al año. E7.3.1.7	Menor			
4.3.1.7	Equipos tales como el aire acondicionado deben ser limpiados con regularidad. E7.3.1.8	Recom.			
4.2.1.8	En el alojamiento y tambo debe haber ausencia de animales (gato, perro, gallina, cerdo)	Menor			
4.3.2	Recintos de Hospitalización				
4.3.2.1	Deben tomarse medidas para la separación del ordeño de animales enfermos y heridos y se debe contar con: buen acceso para el tratamiento veterinario, instalaciones para el tratamiento controlado, iluminación adecuada, superficies de paredes interiores lavables hasta por lo menos 2 metros de altura. E7.3.2.1 - L17.2 - UE4.4.1	Menor		X	
4.3.3	Alojamiento en casetas y casillas (N/A si no hay casetas/casillas)				
4.3.3.1	Las casetas y casillas deben permitir que las vacas se comporten normalmente cuando estén echadas, rumiando o en pie. E7.3.3.1	Menor			
4.3.3.2	Debe haber un área para echarse seca y cómoda con camas limpias y secas y/o proveerse plataformas adecuadas. E7.3.3.2	Menor			
4.3.3.3	Las rutinas de limpieza y recolección de las camas deben garantizar el mantenimiento de un área para echarse limpia y seca. E7.3.3.3	Menor			
4.3.3.4	Se debe prestar especial atención a que haya suficiente espesor de cama para evitar las heridas de rodilla de los animales. E7.3.3.4	Menor			
4.3.3.5	Debe haber por lo menos un espacio para cada vaca, a no ser que haya alojamiento libre adicional adecuado y de fácil acceso. E7.3.3.5	Menor			
4.3.3.6	Deben haber más espacios que vacas en cualquier grupo dado, preferentemente un 5% más. E7.3.3.6	Recom.			
4.3.3.7	Debe haber un área de descanso adecuada y lo suficientemente grande como para albergar a todas las vacas del grupo. Las áreas se calcularán utilizando el promedio del 10% de las vacas más grandes del grupo. E7.3.3.7	Menor			
4.3.3.8	Se deben diseñar sistemas para suministrar alojamiento cómodo. E7.3.3.8	Menor			
4.3.4	Alojamiento libre (N/A si no hay alojamiento libre)				
4.3.4.1	Debe haber suficiente espacio en los sistemas de alojamiento libre para que todas las vacas estén echadas simultáneamente, rumben y se levanten sin dificultad de acuerdo con lo establecido en la Directiva para Ganado Lechero sobre densidad de población de ganado. E7.3.4.1	Menor			
4.3.4.2	Debe haber un área de descanso suficientemente grande como para alojar a todas las vacas del grupo. E7.3.4.2	Menor			
4.3.4.3	Las áreas se calcularán utilizando el promedio del 10% de las vacas más grandes del grupo. E7.3.4.3	Recom.			
4.3.4.4	Deben haber camas adecuadas, secas y limpias para asegurar la comodidad de las vacas. E7.3.4.4	Menor			
4.3.4.5	Las rutinas de evacuación del estiércol y de las camas deben permitir el mantenimiento de condiciones limpias e higiénicas y evitar la suciedad excesiva del ganado. E7.3.4.5	Menor			
4.4	SALUD DEL GANADO LECHERO				
4.4.1	Todo el ganado lechero se debe someter a 4 inspecciones veterinarias anuales en intervalos aproximadamente trimestrales. Se deben llevar registros completos y exactos para permitir el control de la salud y bienestar del rebaño y, cuando el veterinario identifique un problema, permitir tomar las acciones correctivas necesarias. E7.4.1	Menor			

Tambo

Fecha ____ / ____ / ____

PROYECTO
LECHERIA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBOS

Cod. Ref.: CL-TLP
Versión: 1Abr06
Página 9 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (SI / No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
4.4.2	El Plan Veterinario de Salud debe describir los tratamientos preventivos de rutina (por ejemplo el cuidado de las patas, la prevención de mastitis, los programas de vacunación y tratamiento de lombrices, etc.) E7.4.2 - L24.4 - L24.5 - UE.Doc	Mayor		X	
4.4.3	Para controlar la salud del rebaño, se debe llevar una Carpeta Sanitaria con registros de: • Número de animales, bien identificados, con tratamientos, duración, espera, etc. • Salud general del rebaño (muertes, enfermedades y visitas del veterinario) • Problemas en las patas (tratamientos, específicos veterinarios y medicación, respuesta a los tratamientos, duración, espera) • Salud de los terneros – registrar las principales enfermedades que afectan a los terneros • Problemas al parto – particiones difíciles, partos distócicos, retención de placenta, infecciones, etc. • Síndromes metabólicos causados por nutrición incorrecta (stagers, fiebre láctea, etc.) • Problemas de mastitis (medidas preventivas, tratamientos, duración, espera, etc.) • Problemas relacionados con la reproducción – perición, aborto, servicio, tratamientos para combatir la infertilidad, etc. • Plan de Brucelosis y Tuberculosis (registro de inscripción, control, resultados y certificado oficial de libre de las enfermedades) E7.4.3 - L24.6 - L24.7 - L24.8 - UE.Doc	Menor		X	
4.4.4	El ganado lechero está separado de animales de otras especies que estén enfermas. L21.6	Menor		X	
4.5	ORDENO				
4.5.1	Las vacas lecheras se deben ordeñar regularmente. E7.5.1	Mayor		X	
4.5.2	Las instalaciones de ordeño, incluidos los pisos, deben ser construidas para evitar patógenos a las vacas. E7.5.2	Menor		X	
4.5.3	El equipo de las sales de ordeño no debe causar problemas de bienestar durante el ordeño. E7.5.3	Menor		X	
4.5.4	Además de los requerimientos para el registro de medicamentos específicos veterinarios utilizados, se debe elaborar y llevar a cabo un sistema para documentar y asegurar que la leche de las vacas que se encuentran en el período de espera de cualquier medicamento provisto, no ingrese a la cadena alimenticia a indique su destino. E7.5.4 - UE4.5	Mayor		X	
4.5.5	La rutina de ordeño debe asegurar que antes de ordeñar, las ubres estén limpias y secas. E7.5.5 - L17.1 - UE2.2	Mayor		X	
4.5.6	La rutina de ordeño debe contemplar ver el estado de ubre y hacer despuña (primeros chorros). UE2.3	Mayor		X	
4.5.7	La rutina de ordeño debe asegurar que después de ordeñar, se realice el sellado de los pezones. L17.1 - UE2.2	Mayor		X	
4.5.8	Debe haber suficiente agua disponible para limpiar las vacas sucias, las máquinas de ordeño, las barras de ancas y los pisos durante el ordeño. E7.5.6 - LB.1	Mayor		X	
4.5.9	No se debe introducir al sistema de recolección la leche de vacas que no hayan sido individualmente inspeccionadas por anomalías o infecciones. E7.5.7	Mayor		X	
4.6	INSTALACIONES PARA EL ORDENO				
4.6.1	General				
4.6.1.1	Debe haber plano general y estructural de la planta y otros sectores, con dimensiones y características. 1/100 Esquema lineal de circuito de leche. Red de agua según norma (circuito del pozo, tanque, capacidad, distribución de la red, etc.). L22.1 - UE1.1	Menor			
4.6.1.2	Debe haber identificación del circuito de agua fría (cañería color verde). L22.2	Menor			
4.6.1.3	Debe haber identificación del circuito de agua caliente (cañería color naranja). L22.3	Menor			
4.6.1.4	Debe haber identificación del circuito de leche (cañería color negro). L22.4	Menor			
4.6.1.5	Debe haber identificación del circuito de combustible (cañería color amarillo). L22.5	Menor			
4.6.1.6	La sala de máquinas deberá estar ubicada, delimitada y con una higiene y orden adecuados. L6.1 - L6.3 - UE1.2	Menor			
4.6.2	Agua del tambo				
4.6.2.1	Registro con los análisis bacteriológicos y físicos químicos del agua de consumo en el tambo. L23.1 - L23.2 - UE.Doc	Mayor			
4.6.2.2	Croquis red de instalación de agua fría y caliente. L23.5 - UE.Doc	Menor			
4.6.2.3	Tanque de agua en buen estado. L8.2	Mayor			

Tambo:

Fecha: ____ / ____ / ____

PROYECTO
 LECHERÍA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
 TAMBOS

Cod. Ref: CL-TLP
 Versión: 1Abr08
 Página 10 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (SI/ No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
4 . 6 . 3	Equipo de Ordeño				
4 . 6 . 3 . 1	Se debe probar y hacer el mantenimiento del equipo de ordeño según los requerimientos de la industria y del fabricante, y se debe llevar un registro de los informes, los resultados y las pruebas. E7.6.1.1 - L4.1 - UE3.2.2	Mayor		X	
4 . 6 . 3 . 2	Deben llevarse registros de la sustitución de las pajoneras y otras piezas que sufren desgaste, que se cambian de acuerdo con las directivas del fabricante. E7.6.1.2 - L4.1 - UE3.2.1 - UE3.2.2	Menor			
4 . 6 . 3 . 3	Deben haber procedimientos que reflejen la rutina del lavado interior y exterior del equipo de ordeño. UE1.4 - UE3.2.3	Menor			
4 . 6 . 3 . 4	Deben llevarse registros para asegurar que la temperatura y provisión del agua utilizada para el ciclo de lavado sea adecuada y constante. E7.6.1.3 - L8.3	Mayor			
4 . 6 . 3 . 5	Deben llevarse registros para asegurar que los productos químicos de limpieza de equipos durante el lavado diario alcalino y/o ácido se utilicen según las instrucciones. E7.6.1.3 - UE3.2.3	Mayor			
4 . 6 . 3 . 6	Los filtros del equipo de ordeño deben ser descartables. UE1.4	Recom.			
4 . 6 . 4	Sala de Ordeño				
4 . 6 . 4 . 1	En la sala debe haber: • Ninguna evidencia de bichos, aves o animales domésticos (ventanas con mosquiteros, etc.) • Ningún peligro potencial por contaminación por vidrios • Paredes, puertas y pisos fáciles de limpiar (material impermeable) • Iluminación suficiente • Puertas y ventanas al exterior a prueba de las inclemencias del tiempo • Ningún refugio para bichos • Equipo limpio mantenido de acuerdo a las instrucciones del fabricante • Ningún producto innecesario • Pisos adecuados con buen drenaje • No debe haber polvo en exceso E7.6.2.1 - L2.1 - L2.2 - L2.3 - L2.4 - L2.5 - UE1.2	Mayor		X	
4 . 6 . 6	El Tambo (Recolección/almacenamiento de la leche)				
4 . 6 . 5 . 1	En el Tambo debe haber: • Puertas en las salas de ordeño en buen estado y limpias • Medidas de seguridad que prevengan el acceso no autorizado cuando esté desatendido • equipamiento para higiene personal • Ninguna evidencia de aves, bichos, perros o gatos • Medidas para combatir insectos (mosquiteros) • Ningún refugio para bichos • Ningún artículo que no se utilice específicamente para ganado lechero • Ningún riesgo por luces sin protección • Pisos adecuados (material impermeable) • Ningún desorden ni basura • Paredes y puertas lavables (material impermeable) • Buen drenaje • Techos en buen estado y limpios • Ninguna incidencia climática E7.6.3.1 - L3.1 - L3.2 - L3.3 - L3.4 - L3.5 - UE1.2	Mayor		X	
4 . 6 . 5 . 2	El tambo siempre debe mantenerse limpio, desinfectado y en buen estado funcional. E7.6.3.2 - L4.1 - L4.2 - L4.3	Mayor		X	
4 . 6 . 6	Equipo para la recolección de leche (tanques a granel, bidones, etc.)				
4 . 6 . 6 . 1	Todo el equipo de recolección de la leche debe mantenerse limpio y cerrado. Debe haber una rutina para esta limpieza (lavado por circuito cerrado y complementar con forma manual a intervalos evaluados por control visual). E7.6.4.1 - L5.5 - L5.6 - UE3.3	Mayor		X	
4 . 6 . 6 . 2	El equipo debe enfriar la leche hasta una temperatura menor a 8°C si se almacena por más de 2 horas desde el momento del ordeño y menor a 6°C si no se recoge diariamente. E7.6.4.2 - L17.4 - L17.6	Mayor		X	
4 . 6 . 6 . 3	La leche no apta se retira del circuito, registrando el destino. L17.6	Mayor			
4 . 6 . 6 . 4	El tanque de enfriado debe estar delimitado, ubicado, mantenido e higienizado adecuadamente. L5.1 - L5.2 - UE1.2	Menor			
4 . 6 . 6 . 5	El material del tanque de enfriado deberá ser de acero inoxidable. En caso de no ser posible deberá ser de otro material aprobado por SENASA. L5.3 - L5.4 - UE1.3	Mayor			
4 . 6 . 7	Estacionamiento para vehículos/camiones cisterna.				
4 . 6 . 7 . 1	Debe haber un área sólida y con buen drenaje adyacente al tambo para facilitar el estacionamiento de los vehículos. E7.6.5.1	Mayor		X	

Tambo.

Fecha ____ / ____ / ____

PROYECTO
LECHERIA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
TAMBOS

Cod. Ref: CL-TLP
Versión: 1Abr06
Página 11 de 11

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (SI/ No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
4.6.7.2	Todas estas áreas deben estar limpias para prevenir la contaminación. E7.6.5.2	Mayor		X	
4.6.7.3	El acceso a esta área debe estar libre de obstáculos. E7.6.5.3	Recom.			
4.7	HIGIENE				
4.7.1	El personal relacionado con el proceso de ordeño debe usar prendas limpias y adecuadas (manteo, delantal, botes, protector de cabeza, etc.). E7.7.1 - L16.1 - UE2.1	Mayor		X	
4.7.2	Las heridas del personal deben estar curadas y/o tapadas. E7.7.2 - L16.3	Mayor		X	
4.7.3	El personal de ordeño que sufra enfermedades contagiosas no debe estar relacionado con ningún aspecto de la unidad de lechería. Se debe contar con documentación sanitaria (constancia médica) que refleje que se encuentra apto. E7.7.3 - L16.4 - UE.Doc	Mayor		X	
4.7.4	El personal lechero debe tener las manos y los brazos limpios. Debe usar guantes de goma claros. E7.7.4 - L16.2 - UE2.1	Mayor		X	
4.7.5	No se permite fumar en el tambo ni en la sala de ordeño. E7.7.5	Mayor		X	
4.7.6	Baño para uso del tambo				
4.7.6.1	El personal del tambo debe contar con baño instalado, en ubicación adecuada, con lugar específico para cambiarse. L7.1 - UE1.2	Mayor			
4.7.6.2	El baño del personal del tambo debe contar con óptimas condiciones higiénicas (paredes y pisos impermeables y lavables, inodoro, lavabo con jabón líquido, toallas descartables, cesto de basura). L7.2 - L7.3 - L7.4 - UE1.2	Mayor			
4.7.6.3	El baño del personal del tambo debe estar en un buen estado general de mantenimiento e higiene. L7.5	Mayor			
4.7.7	Pileta lavado de manos / utensilios				
4.7.7.1	La pileta de lavado de manos deberá tener una ubicación estratégica para higienización dentro de la sala de ordeño. L9.1	Menor			
4.7.7.2	La pileta de lavado para ser utilizada para el lavado de utensilios siempre que se guarden las medidas de seguridad necesarias. L9.2	Menor			
4.7.7.3	La pileta de lavado debe tener provisión de agua fría y caliente en abundancia. L9.3 - UE1.2	Menor			
4.7.7.4	La pileta de lavado debe tener jabón, toallas descartables y cesto de residuos. L9.4	Menor			
4.8	LIMPIEZA Y OTROS AGENTES QUIMICOS				
4.8.1	Deben seguirse las instrucciones de uso cuando se utilicen productos químicos, pesticidas o agentes de limpieza. E7.8.1	Mayor		X	
4.8.2	En la planta lechera y en las instalaciones se deben utilizar solamente productos químicos y/o lubricantes que no contaminen. E7.8.2	Mayor		X	
4.8.2	Solamente se pueden utilizar métodos o tratamientos de control de plagas aprobados por la autoridad competente. E7.8.3	Mayor		X	
4.8.2	Debe haber un instructivo de lavado y desinfección de los equipos. L26.1 - UE.Doc	Mayor		X	
4.8.3	Solamente se pueden utilizar productos de limpieza, lavado y desinfección aprobados por la autoridad competente. L26.2	Mayor		X	
4.8.4	Cuando no estén siendo utilizados, los productos químicos y utensilios se deben almacenar en un depósito identificado y seguro, lejos de las instalaciones de ordeño, en un contenedor o armario con llave. E7.8.4 - L10.1 - L10.2 - L10.3 - L10.4 - UE1.2	Mayor		X	
4.8.5	Las hojas de especificaciones del fabricante deben estar disponibles para su uso. E7.8.5	Menor		X	
4.9	LECHE PRODUCIDA				
4.9.1	Registrar cantidad mensual. L25.1	Mayor		X	
4.9.2	Registro conteniendo los resultados de Células Somáticas y UFC. L25.2 - UE.Doc	Mayor		X	
4.9.3	Registro y datos referidos al conteo bacteriano. L25.3 - UE.Doc	Mayor		X	

Tambo

Fecha ____ / ____ / ____

Anexo 5

Protocolo EUREPGAP para Producción Lechera

EUREPGAP® PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS

Code Ref.: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: Cover
Páginas: 1 of 95

Traducción al Español (En caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

EUREPGAP

Crterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas

Versión 2.0 Mar-05

En efecto a partir del: 1ro de marzo de 2005

© Copyright: EUREPGAP c/o: FoodPLUS GmbH,
Speicherstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; fax: +49-221-57993-58
<http://www.eurep.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP.xls



INTRODUCCION

Principios

El presente documento establece un marco para el desarrollo de Buenas Prácticas Agrarias (BPA) en las explotaciones agrícolas, definiendo elementos esenciales para la mejor práctica en la producción global de ganado, hortalizas y frutas y cultivos a granel aceptable para los principales grupos minoristas a nivel mundial. Sin embargo, los modelos que adoptan algunos minoristas individuales y algunos productores pueden exceder los aquí descritos. Este documento no pretende ofrecer una guía prescriptiva en cada método de producción agrícola.

Los miembros de EUREP reconocen el progreso considerable ya logrado por muchos agricultores, grupos de productores, organizaciones productoras, proyectos locales y nacionales en el desarrollo e implementación de sistemas de buenas prácticas agrícolas. Los miembros de EUREP también desean fomentar un trabajo continuo para mejorar la capacidad de los productores en esta área. Por lo tanto, debería utilizarse el marco de BPA -que define los elementos claves para la actual buena práctica agrícola- como punto de referencia para evaluar las prácticas actuales, y ofrecer una guía para un desarrollo posterior.

La presentación en módulos de la normativa de Aseguramiento Integrado de Fincas permite a los productores combinar múltiples auditorías para múltiples productos en una sola auditoría.

EUREPGAP ofrece a los productores varios beneficios:

1. Con respecto a la Seguridad en los Alimentos, reducir los riesgos en la Producción Primaria Mundial,

- Alentando el desarrollo y la adopción de programas de aseguramiento de fincas nacionales y regionales
- Aportando una rotundidad clara de evaluación de riesgos basada en los puntos HACCP para el beneficio tanto del consumidor como del productor.
- Com prometiendo a mejorar continuamente y alcanzar mayor transparencia a través de la consulta y la adopción de plataformas de comunicación técnica en toda la cadena de alimentos.

2. Reducir los costos de cumplimiento:

- Evitando múltiples auditorías de productos e emprendimientos agrícolas mixtos, por medio de un único proceso ("one-stop-shop").
- Evitando la proliferación de requisitos por parte de los compradores. Con el tiempo, los Miembros Minoristas de EUREPGAP y de los Servicios de Alimentación irán cambiando sus fuentes de abastecimiento y recurriendo cada vez más a fuentes aprobadas por EUREPGAP.
- Evitar la creación de una legislación sobrecargada que dificulte la actividad, mediante una adopción proactiva por parte de la industria.
- Logrando una mayor armonización global que ayude a nivelar la "cancha de juego".
- Los productores podrán elegir, entre organismos de certificación estáticamente regulados por EUREPGAP.

3. Aumenta la integridad de los Programas de Aseguramiento de Fincas a nivel mundial:

- Definiendo y haciendo cumplir un criterio común con respecto a la competencia del auditor.
- Definiendo y haciendo cumplir un criterio común con respecto a los informes de verificación de estado.
- Definiendo y haciendo cumplir un criterio común con respecto a las acciones a tomar en los casos de incumplimiento.
- Armonizando la interpretación de los criterios de cumplimiento

Verificación Independiente:

Los productores reciben la aprobación de EUREPGAP a través de una verificación independiente por un Organismo de Verificación aprobado por EUREPGAP.

Los documentos del programa son:

1. **Reglamento General de EUREPGAP:** Establece las reglas para la administración de la normativa.
2. **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento de EUREPGAP (CPCC):** Es la normativa que deberá ser cumplida por el productor. Aporta detalles específicos sobre cada uno de los requisitos.
3. **Lista de Verificación de EUREPGAP:** Consiste en la base para la auditoría interna del productor y que él deberá utilizar para cumplir con el requisito de auditoría interna anual.

Como se describe en el Reglamento General de EUREPGAP, el programa se encuentra dividido en: Obligaciones Mayores, Obligaciones Menores y Recomendaciones.

Todos los puntos de control DEBEN ser auditados. Las posibles respuestas son: cumplimiento (S), no cumplimiento (no) o no aplicable (N/A). No se podrá responder N/A en aquellos puntos de control donde el Criterio de Cumplimiento establece "Sin opción de N/A".

En el caso de existir un conflicto entre la legislación del país y la normativa EUREPGAP, predominará la legislación del país. El nivel de cumplimiento para la legislación será de "Obligación Mayor". En el caso de no existir leyes (o que las mismas no sean estrictas), EUREPGAP especificará un nivel mínimo aceptable de cumplimiento. Cuando la legislación del país sea más estricta que la normativa de EUREPGAP, no importará cuál es el nivel de cumplimiento requerido de EUREPGAP, se deberá cumplir con la legislación de aquel país donde opera el productor.

Se podrá recurrir por separado a directivas de referencia. Las mismas son actualizadas independientemente de este documento, según la necesidad. Los usuarios deberán recurrir a las directivas de referencia más actuales, las cuales se encuentran disponibles en www.eurep.org.



PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas privilegie la versión en inglés)

Code Ref: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Spécial: CPCC
Página: 8 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
MODULO BASE PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS AGROPECUARIOS			
MANTENIMIENTO DE REGISTROS Y AUDITORIA INTERNA			
1.1.1	¿Se encuentran disponibles todos los registros solicitados durante la inspección? ¿Son archivados los mismos durante un periodo mínimo de dos años, a no ser que ciertos puntos de control requieran un plazo mayor?	Los productores deben mantener registros al día y por un periodo mínimo de 2 años o más si así lo exige la legislación del país. No se requerirá registros retrospectivos previo a solicitar la inscripción a EUREPGAP. Los nuevos solicitantes deberán tener registros completos de al menos 3 meses anteriores a la realización de la inspección. Sin opción de N/A. (Referencia Cruzada con 5.3.2, 8.1.3 y 8.4.3, 3 años).	Menor
1.1.2	¿Realiza el productor al menos una auditoría interna por año para asegurarse del cumplimiento con la Normativa EUREPGAP?	No N/A. Está documentado que a nivelmente se realizan auditorías internas EUREPGAP. Sin opción de N/A.	Mayor
1.1.3	¿Se ha documentado y registrado la auditoría interna?	Se ha completado y documentado la lista de verificación de EUREPGAP. Sin opción de N/A.	Mayor
1.1.4	¿Se toman medidas correctivas efectivas al detectarse no-conformidades durante la auditoría interna?	Se han documentado medidas correctivas efectivas y las mismas han sido implementadas. Sin opción de N/A.	Mayor
1.1.5	¿Se han tomado medidas para corregir los incumplimientos de obligaciones menores que hayan sido detectados externamente durante inspección anterior, por medio de la implementación de un plan de acción correctiva especialmente diseñado para tal efecto?	El productor debe mostrar evidencia de que se ha diseñado e implementado un plan destinado a corregir las causas que llevaron al incumplimiento de la obligación menor detectado durante la inspección externa anterior; y que como resultado ha habido una mejora en el cumplimiento de los puntos correspondientes. En el caso de ser la causa del incumplimiento externa al productor, el deberá mostrar evidencia de los esfuerzos continuos hechos para hallar una solución. Sin opción de N/A a no ser que sea la primera inspección.	Mayor
1.2 HISTORIAL Y MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN			
	La intención de esta sección es asegurar que el terreno, los edificios y las otras instalaciones, sean manejados adecuadamente con el fin de asegurar una producción segura de alimentos y la protección del medio ambiente.		
1.2.1	Historial de la Explotación Los establecimientos y otras instalaciones: ¿Son adecuados para el propósito al que están destinados, mantenidos en buenas condiciones y utilizados para conseguir los objetivos de esta normativa?	Se deben evaluar visualmente las instalaciones para asegurar que son adecuadas para el propósito al que están destinadas y mantenidas en buenas condiciones. Esto incluye una evaluación del sitio, por ejemplo la estructura del drenaje de los suelos y clima para el ganado a la intemperie. Equipo de agua y alimentación apropiados de acuerdo a los animales y especies. Sin opción de N/A.	Menor

http://www.eurepgap.org

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spickemstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-37993-35; Fax: +49-221-37993-38

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP_8a

Code Ref.: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 9 de 95

**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)



Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 2 . 1 . 2	¿Hay un sistema de registro establecido para cada unidad de producción u otro lugar/área, para suministrar un registro permanente de la producción animal y de otras actividades agropecuarias llevadas a cabo en dichos lugares? ¿Son llevados de manera ordenada y al día?	Registros actualizados que suministren un historial de la producción de todos los predios (por lo menos hasta la última rotación) y edificios (por lo menos hasta 5 años atrás). El criterio de cumplimiento debe incluir una identificación visual tal como una señal física en cada división de campo, corral, parcela, edificio, galpón de ganado, etc. o un plano o mapa del establecimiento que se pueda usar como referencia cruzada para el sistema de identificación. Sin opción de N/A.	Recom.
1 . 2 . 1 . 3	Se debe establecer e identificar en un mapa o plano de cada unidad de producción, un sistema de referencias para cada división de campo, corral, parcela, galpón de ganado u otro lugar/área utilizado en la producción.	N/A.	Menor
1 . 2 . 1 . 4	Cuando haya un cambio de lugar (por ejemplo de un emprendimiento ganadero o agrícola) se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos, teniendo en cuenta el uso anterior del campo o lugar y todos los impactos potenciales de la producción en los cultivos vecinos, la producción de ganado y demás áreas.	Se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos documentada (verbal es suficiente) cuando nuevos cultivos o emprendimientos ganaderos vayan a ser introducidos en sitios ya existentes o se vaya a cultivar o poblar en sitios nuevos. La evaluación de riesgos debe tener en cuenta el historial de la explotación (cultivo/carga ganadera) y debe considerar el impacto de los emprendimientos propuestos en el medio ambiente/ganador cultivos adyacentes. (consulte las Directiva de EUREPGAP para la Evaluación de Riesgos en sitios nuevos).	Menor
1 . 2 . 2	Manejo de la Explotación		
1 . 2 . 2 . 1	Se debe desarrollar un plan de manejo determinando estrategias para minimizar todos los riesgos identificados, como la polución o contaminación de la capa fértica. Los resultados de estos análisis deben ser registrados y utilizados para justificar que el lugar en cuestión es apropiado.	El plan de manejo debe contar con una estrategia para cumplir con los objetivos establecidos en este punto de control específico.	Recom.
1 . 2 . 2 . 2	El plan de manejo debe incluir un plan de rotación con el fin de minimizar la dependencia a los Productos Fitosanitarios, optimizar el uso estiércol orgánico y artificial para mantener la estructura y el estado del suelo, y minimizar el uso de productos de salud para el ganado, consistente con mantener el bienestar de los animales.	El plan de manejo debe contar con una estrategia para cumplir con los objetivos establecidos en este punto de control específico. Se podrá utilizar como evidencia el cumplimiento con los requisitos del plan ambiental, si así lo requiere la legislación.	Recom.
1 . 2 . 3	Control de Plagas		
1 . 2 . 3 . 1	Se deben proteger adecuadamente todos los puntos de entrada de las edificaciones que contengan material de semillero, cultivos recolectados, animales, alimentos o equipos, para prevenir el ingreso de plagas animales.	Evaluación visual. Sin opción de N/A, excepto en los casos de una producción extensiva de animales.	Menor
1 . 2 . 3 . 2	Deben haber planos del sitio mostrando los puntos de colocación de trampas.	Debe haber un plano del sitio con los puntos de ubicación de las trampas señalizados. Sin opción de N/A, a no ser que no se utilicen trampas para el control de plagas y que esto justifique el no uso de trampas en la finca (por ejemplo, producción extensiva de animales).	Menor

©Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Speckem Str. 55, D-50672 Köln, (Cologne), Germany
Tel: +49-221-37993-35; Fax: +49-221-37993-58

<http://www.eurep.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-01Mar05_1-3-05_SP_05



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Código Ref.: F 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 10 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 2 . 3 . 5	Se deben colocar las trampas de tal manera que otras especies que no son el objetivo dichas trampas, no tengan acceso a ellas.	Observación visual. Las especies para las cuales las trampas no están destinadas, no deben tener acceso ellas.	Menor
1 . 2 . 3 . 4	Se deben llevar registros detallados de inspecciones de control de plagas animales y medidas necesarias tomadas.	Registros de inspecciones de control de plagas y plan(es) de acción de seguimiento. El productor puede tener sus propios registros. Se deberían realizar las inspecciones cuando haya evidencia de la presencia de plagas. En el caso de bichos, se deberá contar con un número de contacto o probar que el productor tiene la capacidad dentro de la finca de controlar dichas plagas. (Referencia cruzada con Porcinos (B.9.1) Aves de Corral (B.9.11)).	Menor
1 . 2 . 3 . 5	Los establecimientos deben estar libres de basura y desperdicios y deben tener medios adecuados para deshacerse de los mismos para evitar la creación de un ambiente propicio para el desarrollo de plagas y enfermedades.	Evaluar visualmente que no haya evidencias de proliferación de áreas de basura/desperdicios en inmediata vecindad a los lugares de producción o de almacenamiento.	Mayor
1 . 3	MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO		
1 . 3 . 1	Los camiones y remolques que carguen grano, cultivos para alimento de animales, deben ser limpios y adecuados para el propósito de cargar materias primas que forman parte de la cadena alimenticia, teniendo especial cuidado con la limpieza de los remolques de doble propósito para evitar contaminación.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado y se evaluará visualmente el estado de los vehículos. Sin opción de N/A, a no ser que no hayan cultivos o se den suplementos a los animales en la finca.	Mayor
1 . 3 . 2	Todos los transportes para carga a granel utilizados para cargar cosechas o alimento para animales deben ser limpiados antes de ser utilizados, teniendo especial cuidado con la limpieza de los vehículos de doble propósito para evitar contaminación.	Evaluar visualmente que los vehículos de carga a granel se encuentren limpios, secos y en buen estado para evitar daños a los productos transportados dentro de ellos.	Mayor
1 . 3 . 3	El equipo acondicionador de cosechas o forraje debe ser mantenido y limpiado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deben llevarse registros.	Deben haber registros disponibles, junto con las instrucciones del fabricante. N/A. Si no hay equipo de importancia.	Menor

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Süchheimer, 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-37993-24; Fax: +49-221-37993-59

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_JFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP.rtf



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Código Ref.: F-2.0-CP
Version: 2.0-Mar05
Sede: CPCC
Página: 11 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1.4	SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJADOR		
	Las personas son clave para llevar adelante en la finca una operativa segura y eficiente. La intención 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; cuenten con equipamiento adecuado para trabajar de forma segura; y que, en caso de accidentes, puedan ser asistidos en tiempo y forma.		Principio
1.4.1	Salud y Seguridad del Trabajador		
1.4.1.1	Todos los establecimientos con más de 5 empleados deben tener un plan de salud y seguridad en la finca, basado en una evaluación por escrito de la totalidad de los riesgos. El plan de acción debe cubrir todas las sustancias peligrosas para la salud e incluir todos los aspectos del establecimiento agropecuario. La evaluación de los riesgos y el plan de acción deben ser revisados y actualizados cada vez que hayan cambios significativos y por lo menos una vez al año.	Debe haber un plan de salud y seguridad en la finca cuando haya 5 empleados de dedicación total o parcial incluidos los propietarios. N/A (no aplicable) solamente cuando hay menos de 5 empleados.	Menor
1.4.1.2	Todos los establecimientos agropecuarios deben tener un plan de salud y seguridad en la finca basado en una evaluación por escrito de la totalidad de los riesgos. El plan de acción debe cubrir todas las sustancias peligrosas para la salud e incluir todos los aspectos del establecimiento. La evaluación de los riesgos y el plan de acción deben ser revisados y actualizados por lo menos una vez al año.	Debe haber un plan de acción de salud y seguridad por escrito en todas las fincas. La evaluación por escrito de la totalidad de los riesgos puede ser genérica.	Recom.
1.4.1.3	El plan de salud y seguridad en la finca debe detallar los siguientes puntos: • Manajeo de asuntos de Salud y Seguridad; • Procedimientos para reportar accidentes. • Ubicación de los botiquines, de primeros auxilios y el Libro de Accidentes e Incidentes Peligrosos. • Requerimientos de instrucción del personal. • Equipo de seguridad y vestimenta de protección. • Medidas preventivas para reducir la exposición de los trabajadores al polvo, ruido, gases nocivos y otros peligros. • A quienes se deben comunicar accidentes o situaciones de peligro. • Cómo y dónde contactar al médico local, el Hospital u otros servicios de emergencia.	El alcance del plan de salud y seguridad cumple con los ítems del punto de control. N/A únicamente en el caso que hayan menos de 5 trabajadoras, de acuerdo al punto 1.4.1.1.	Menor
1.4.1.4	Todos los empleados deben ser instruidos y deben cumplir con los requerimientos del Plan de salud y seguridad.	El personal debe demostrar conocimiento al ser entrevistado. No aplicable únicamente en el caso que hayan menos de 5 trabajadores, de acuerdo al punto 1.4.1.1.	Menor
1.4.1.5	Toda la información sobre salud y seguridad debe ser provista y/o exhibida en un idioma apropiado a la nacionalidad del personal empleado.	Información disponible en el lenguaje que se habla. El personal también debe demostrar conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Menor

© Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Speicherstr. 35, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel.: +49-221-97983-25; Fax: +49-221-97983-99

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0MAR05_1-3-05_SP.416



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Código Ref.: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 12 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 4 . 1 . 6	<p>Debe haber un tablero de emergencias con información situada junto al teléfono. El mismo debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mapa del establecimiento con referencias. - Instrucciones para llegar desde la Estación de Bomberos más próxima. - Ubicación de los extinguidores. - Ubicación de las fuentes de agua para combate de incendios. - Ubicación de los cortes de emergencia de suministros de electricidad, gas y agua. - Teléfono de emergencia de la Compañía de Electricidad. - Teléfono de emergencia de la Compañía de Agua. 	<p>Tablero situado junto al teléfono y que contenga la información requerida. Sin opción de N/A</p>	Recom.
1 . 4 . 2	<p>Formación</p> <p>El establecimiento debe asegurar que todo el personal sea adecuadamente instruido y entrenado en relación con su actividad. Todo el personal que realice tareas, incluyendo tomar decisiones gerenciales y llevar a cabo operaciones que puedan tener un impacto significativo en el consumidor, operador, medio ambiente y animales o cultivos, debe ser competente sobre la base de una apropiada educación, formación, conocimiento adquirido y/o experiencia (conocimiento adquirido y/o experiencia sólo en fincas con menos de 5 trabajadores). Las áreas a cubrir para los animales incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bienestar de los animales. • Uso de medicamentos apropiados. • Nutrición de los animales. • Residuos del establecimiento. <p>(Los criterios mencionados están cubiertos en: Clausula 8.10.1 de la "Norma EUREPGAP para Porcinos" y Clausula 9.14.1 de la "Norma EUREPGAP para Aves de Corral". Las áreas a cubrir para los cultivos a granal incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de pesticidas. • Uso de fertilizantes. <p>Los criterios de cumplimiento mencionados son citados a lo largo de los módulos de la norma EUREPGAP para Cultivos a Granel y Hortalizas. Los objetivos de</p>	<p>El personal, cuyas tareas y responsabilidades se encuentran identificadas, demuestra competencia al ser entrevistado y durante las inspecciones. En el caso de establecimientos que no tienen más de 5 empleados de dedicación total o parcial incluidos los propietarios en cualquier momento del año, la competencia puede ser demostrada solamente con conocimiento adquirido y/o experiencia. Sin opción de N/A.</p>	Menor
1 . 4 . 2 . 2	<p>Todo el personal que manipule y/o administre medicamentos, productos químicos, desinfectantes u otras sustancias peligrosas y todos los trabajadores que operen equipos complejos o peligrosos deben tener certificados de competencia y/o constancia de esta calificación que pudiera ser requerida por la legislación local para determinadas tareas.</p>	<p>El personal que realice tales tareas debe estar identificado, sus registros examinados en detalle por un documento nacional adecuado, instrucción y evidencia de competencia junto con la autorización para llevar a cabo las tareas. Sin opción de N/A.</p>	Menor

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Speicherstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-98

http://www.eurepgap.org

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-1-05_SP.xls

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS

Código Ref: F 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Páginas: 13 de 95

Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 4 . 2 . 3	<p>Las normas de higiene del establecimiento deben ser documentadas y adoptadas por el personal, en los establecimientos con más de 5 trabajadores y sin aves de corral (cubierto específicamente en el módulo de aves de corral). El personal debe recibir instrucción básica sobre los requerimientos de higiene del establecimiento.</p> <p>La formación debe cubrir la necesidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar las manos. - Cubrirse los cortes en la piel. - Limitar el fumar, comer y beber a las áreas apropiadas - Notificar cualquier infección o problema de salud pertinente - utilizar ropa de protección adecuada. 	<p>Todo el personal de establecimientos donde no se producen aves de corral y donde no tienen más de 5 empleados de dedicación total o parcial (incluidos los propietarios), han pasado y firmado la norma de higiene del establecimiento que debe cubrir los temas enumerados en el Punto de Control. El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A, o no ser que hayan menos de 5 empleados trabajando y no haya producción de aves de corral. Referencia cruzada con el punto 8.8.5.</p>	Menor
1 . 4 . 3	Riesgos, Primeros Auxilios, Hoja de Datos Técnicos, Ropa/Equipo de Protección		
1 . 4 . 3 . 1	Se debe contar con la hoja de datos técnicos del fabricante u otra información pertinente, para toda sustancia que encierra un riesgo para la salud del trabajador.	La hoja de datos técnicos se encuentra a disposición, o se puede demostrar disponibilidad de la misma a través de un acuerdo con una organización responsable	Menor
1 . 4 . 3 . 2	Debe haber botiquines de primeros auxilios en todas las ubicaciones permanentes y en las cercanías de los lugares de trabajo.	Botiquines de primeros auxilios en todas las ubicaciones, con su contenido revisado, y en el campo cuando corresponda. Sin opción de N/A.	Menor
1 . 4 . 3 . 3	Los peligros deben estar claramente identificados con señales de prevención ubicadas donde corresponda.	Existencia de señales de prevención. Sin opción de N/A.	Menor
1 . 4 . 3 . 4	Todo el personal (incluyendo al subcontratado) debe tener a su disposición equipo de protección cuando fuera necesario. Los trabajadores deben usar dispositivos de protección respiratorios, oculares y auditivos, cuando fuera necesario.	El equipo de protección está disponible y se utiliza. El personal deberá demostrar conocimiento en la entrevista. Sin opción de N/A.	Menor
1 . 4 . 4	Bienestar del Trabajador		
1 . 4 . 4 . 1	Un miembro de la gerencia de un establecimiento con más de 5 trabajadores, debe ser claramente identificado como responsable de los asuntos relacionados con la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.	Cuando un establecimiento tenga 5 empleados de dedicación total o parcial (incluidos los propietarios) en cualquier momento del año, (todas las líneas en el ámbito de Frutas y Hortalizas), un miembro de la gerencia deberá ser responsable por la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Esto debe constar en los acuerdos firmados con los trabajadores contratados.	Menor

http://www.eurepgap.org

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-56672 Kall (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-15; Fax: +49-221-57993-58

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_t-3-05_SP.RS



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**

Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Código Ref.: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sociedad: CPCC
Página: 14 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 4 . 4 . 2	Se toma en la gerencia del establecimiento (con más de 5 trabajadores) reuniones de comunicación con sus empleados en las que ambas partes puedan discutir abiertamente temas que afectan el negocio o relacionados a la salud, seguridad o bienestar de los trabajadores. Deben haber registros de estas reuniones como prueba que la gerencia escucha las inquietudes de los trabajadores.	En los establecimientos con 5 empleados de dedicación total o parcial (incluidos los propietarios) en cualquier momento del año, (todas las fincas en el ámbito de Frutas y Hortalizas), se planifican y realizan por lo menos dos reuniones al año entre la gerencia y los empleados del establecimiento, en las cuales es posible discutir libremente asuntos relacionados con el negocio y la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores (sin temor a intimidación o represalias). Se guardan registros de dichas reuniones como prueba que las mismas han tenido lugar y que las inquietudes de los trabajadores relativas a la salud, seguridad y bienestar han sido registradas. No se le requiere al auditor juzgar la exactitud del contenido de los registros o los resultados de tales registros.	Recom.
1 . 4 . 4 . 3	Las viviendas del establecimiento deben ser habitables y deben contar con instalaciones y servicios básicos.	Las viviendas de los trabajadores en el establecimiento son habitables, con techo, ventanas y puertas sólidas, cuentan con los servicios básicos de agua, corriente, baños, y saneamiento.	Mayor
1 . 5 . 1	GESTION DE RESIDUOS Y POLUCION, RECICLAJE Y REUTILIZACION		
1 . 5 . 1 . 1	Eficiencia Energética	Todos los establecimientos deben tener un plan de Gestión de Residuos del establecimiento para prevenir la contaminación del aire, el suelo y/o agua con contaminantes peligrosos.	Recom.
1 . 5 . 2 . 1	Identificación de Residuos y Contaminantes	Debe haber un plan escrito de gestión de residuos que tenga en cuenta la contaminación del aire, el suelo y el agua.	Recom.
1 . 5 . 2 . 2	Todos los productos de desecho posibles deben ser identificados en todas las áreas de la empresa.	Se deben catalogar y documentar todos los productos de desecho posibles (como ser papel, cartón, plásticos, aceites, etc.) producidos como resultado de los procesos del establecimiento.	Recom.
1 . 5 . 2 . 3	Se deben identificar las fuentes potenciales de contaminación.	Todas las fuentes potenciales de contaminación, (tales como exceso de fertilizante, humo, aceites, combustibles, ruido, efluentes, sustancias químicas, baños de ovejas, etc.) han sido catalogados y documentados, para todos los procesos del establecimiento.	Recom.
1 . 5 . 3	Plan de Acción para Residuos y Contaminantes	Debe haber disponible un plan general, actual y documentado, que abarque la reducción de desperdicios y contaminación, y el reciclaje de residuos.	Recom.

http://www.eurepgap.org

Sociedad: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH
Südenstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-15; Fax: +49-221-57993-99

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-1-05_SP-95



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Código RA: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 15 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 5 . 3 . 2	¿Se ha implantado un plan de gestión de riesgos?	Deben existir acciones y medidas visibles en la finca que confirmen que se llevan a cabo los objetivos del plan de residuos y contaminantes.	Recom.
1 . 5 . 3 . 3	¿Se mantienen limpios de basuras y residuos los campos y las instalaciones?	Se permiten basuras y residuos insignificantes en áreas señaladas, así como también todo residuo producido en el día de trabajo. El resto de la basura, y residuos, debe ser retirado. Las áreas interiores donde se manipule el producto deben ser limpiadas al menos una vez en el día.	Menor
1 . 5 . 3 . 4	¿Tienen las instalaciones lugares designados para el desecho de residuos?	Las explotaciones deben contar con áreas especialmente designadas para almacenar basura y residuos. Los diferentes tipos de residuos deben ser identificados y almacenados por separado. Referencia cruzada con punto 1.2.3.5.	Recom.
1 . 6	MEDIO AMBIENTE		
1 . 6 . 1	Impacto de la Agricultura en el Medio Ambiente.		
1 . 6 . 1 . 1	¿Comprende y evalúa el productor el impacto medioambiental que causan las actividades de su explotación?	El productor debe demostrar su conocimiento y competencia en lo que se refiere a minimizar el impacto negativo en el medioambiente (por ej. pérdida de nutrientes) que pueda originarse debido a la actividad agrícola que desarrolla.	Menor
1 . 6 . 1 . 2	¿Ha considerado el productor como puede ayudar a mejorar las condiciones ambientales en el entorno donde desarrolla su actividad de manera que beneficie a la flora y fauna y por consiguiente a la comunidad local?	El productor debe participar en iniciativas y acciones de soporte medioambiental y puede demostrar su participación en las mismas, o en el establecimiento o mediante la participación en un grupo que tenga un programa activo de apoyo al medio ambiente.	Recom.
1 . 6 . 1 . 3	Para proteger el medio ambiente, el agua no debe extraerse de fuentes no renovables.	Fuentes sostenibles son aquellas que brindan suficiente agua bajo condiciones normales (promedio).	Recom.
1 . 6 . 1 . 4	Se debe obtener asesoramiento sobre la extracción del agua de las autoridades competentes.	Debe haber una comunicación escrita de las autoridades del agua al respecto (carta, licencia, etc).	Menor
1 . 6 . 2	Flora y Fauna y Plan de Conservación Ambiental		
1 . 6 . 2 . 1	Un objetivo clave debe ser el mejoramiento del medio ambiente y la biodiversidad en el establecimiento a través de un plan de manejo de preservación ambiental, que puede ser una actividad regional o individual.	Debe haber un plan formal implementado sobre la gestión de la preservación del medio ambiente.	Recom.
1 . 6 . 2 . 2	Cada productor debe tener un plan de acción de conservación del medio ambiente para su emprendimiento.	Debe haber un plan de acción (verbal o escrito) orientado a mejorar las hábitats y aumentar la biodiversidad en el establecimiento.	Menor
1 . 6 . 2 . 3	Este plan de acción debe ser compatible con una producción agrícola comercialmente sostenible y debe minimizar el impacto ambiental de la actividad agrícola.	El contenido y los objetivos del plan de conservación ambiental deben ser compatibles con una producción agrícola sostenible, y se debe demostrar que el impacto ambiental es mínimo.	Recom.

<http://www.eurepgap.org>

©Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel. +49-221-37993-25; Fax: +49-221-37993-58

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-04Mar05_1-3-05_SP-15

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Código Ref: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sector: CPCC
Página: 18 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
1 . 6 . 2 . 4	Se debe llevar a cabo una auditoría inicial para conocer los animales y la diversidad de plantas existente en el establecimiento.	Dentro del marco del plan de conservación, existe el compromiso de llevar a cabo una auditoría inicial para analizar los niveles actuales, ubicación, condiciones, etc. de la flora y la fauna en el establecimiento, y así posibilitar la planificación de acciones a tomar.	Recom.
1 . 6 . 2 . 5	Se deben tomar acciones tendientes a evitar daño y deterioro de los hábitats en el establecimiento.	El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones tendientes a rectificar los hábitats dañados o deteriorados en el establecimiento.	Recom.
1 . 6 . 2 . 6	El plan de conservación ambiental debe incluir un plan de acción para mejorar hábitats y aumentar la biodiversidad en el establecimiento.	El plan de conservación ambiental incluye un listado claro de las prioridades y acciones tendientes a mejorar los hábitats y la flora y fauna, cuando esto fuera viable, y aumentar la biodiversidad en el establecimiento.	Recom.
1 . 6 . 3	Áreas improductivas		
1 . 6 . 3 . 1	Se debe considerar la transformación de las áreas improductivas (por ejemplo, áreas bajas húmedas, bosques o áreas de suelos empobrecidos) en áreas de conservación para el desarrollo de flora y fauna natural.	Hay un plan para convertir áreas improductivas en áreas de conservación, dentro de lo viable.	Recom.
1 . 7	RECLAMACIONES		
1 . 7 . 1	Debe haber un formulario de reclamaciones disponible en el establecimiento que trate los temas de cumplimiento con la normativa EUREPGAP.	En el establecimiento debe haber disponible a quien lo solicite, un documento claramente identificable de reclamaciones que trate los temas de cumplimiento con EUREPGAP. Sin opción de N/A.	Mayor
1 . 7 . 2	El procedimiento de reclamaciones debe asegurar que las reclamaciones sean correctamente registradas, analizadas y que se realice un seguimiento de las mismas y se documenten junto con las acciones realizadas al respecto.	Se han documentado las acciones llevadas a cabo en respuesta a las reclamaciones relacionadas a cualquier deficiencia con respecto a la normativa EUREPGAP que se haya encontrado en el producto o el servicio. Sin opción de N/A.	Mayor

© Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Speicherstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-56

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP_18



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**

Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Code Ref.: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar03
Sección: CPCC
Página: 45 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5	MODULO BASE PARA ANIMALES Esta sección enuncia los principios generales de buena práctica que son de aplicación en todas las empresas de animales. Además, se presentan en secciones individuales de esta norma, para empresas específicas, los requerimientos particulares que reconocen las necesidades especiales de los diferentes tipos de animales y los diferentes sistemas de producción.		Principio
5 . 1	SITIO		
5 . 1 . 1	En los establecimientos de animales que se produce forraje para consumo propio debe dibujarse un mapa de suelos para ayudar al planeo de las robaciones y asistir en el uso adecuado y óptimo de los productos fitosanitarios, fertilizantes, y abonos orgánicos.	Se debe disponer de mapas del suelo y calendario de aplicación de abonos orgánicos. N/A únicamente en establecimientos que no producen forraje o con animales todo el año.	Recom.
5 . 1 . 2	Todas las instalaciones eléctricas con voltaje de línea deben estar fuera del alcance de los animales, protegidas y puestas adecuadamente a tierra.	Evaluación visual. Sin opción de N/A, a no ser que no se utilice la electricidad.	Menor
5 . 1 . 3	Todos los trabajos eléctricos deben ser realizados por un electricista calificado y se debe llevar un registro apropiado de los mismos.	Se debe disponer de registros/facturas comprobando afiliación del electricista a asociaciones, corporaciones, etc. El productor podrá realizar tareas simples de recambio (como ser, enchufes, bombillas de luz, etc.) si el demuestra competencia durante la entrevista.	Recom.
5 . 1 . 4	En el caso de usar alambrados eléctricos, los mismos deben estar regulados de tal forma de sólo provocar una incomodidad momentánea en el animal.	Los trabajadores muestran conocimiento durante la entrevista. N/A cuando no se usan alambrados eléctricos.	Recom
5 . 1 . 5	No deben usarse, en superficies que están al alcance de los animales, pinturas, conservadores, desinfectantes u otros compuestos químicos que puedan ser tóxicos salvo los autorizados por la autoridad reguladora.	El personal deberá demostrar conocimiento al ser entrevistado. Inspeccionar facturas, envases, hojas de datos. Referencia cruzada con punto 1.4.3.4.	Mayor
5 . 1 . 6	Todas las pinturas, conservadores, desinfectantes y otros compuestos químicos deben ser almacenados lejos de los animales y los alimentos para evitar contaminación.	Evaluación visual. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 1 . 7	El establecimiento debe tener un acuerdo formal celebrado con terceros para el uso de exceso de residuos de animales producidos en la finca, de acuerdo con la legislación nacional o los códigos de conducta aceptados.	Se debe disponer de la documentación pertinente para cumplir con los requisitos de este punto de control.	Mayor
5 . 2	TRabajadores		
5 . 2 . 1	En los establecimientos de animales, todo el personal debe conocer los planes de contingencia correspondientes a su empresa para el caso de emergencias que representen una amenaza a la salud humana, seguridad alimenticia, o salud y bienestar animal. Estos planes de contingencia deben prever la posibilidad de fallas en el suministro de alimentos o agua.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado sobre la forma de garantizar alimentos y agua para los animales dentro de las 24 horas de ocurrida la emergencia.	Menor

©Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Speicherstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57903-25; Fax: +49-221-57903-50

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar03_1-305_SP.xls



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Código Revisión: 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 48 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 2 . 2	El productor debe mantener registros que evidencien la experiencia, las calificaciones y la formación de todos los trabajadores empleados a tiempo completo o parcial.	Hay evidencia de la experiencia, las calificaciones y la formación de todos los trabajadores. Se evalúa durante la inspección la competencia de todos los trabajadores que se dedican a los animales y que se encuentran presentes. Evaluación visual del ganado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 3	IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD DE LOS ANIMALES		
5 . 3 . 1	Todos los establecimientos con emprendimientos de animales deben llevar un registro de movimientos.	Inspección visual para confirmar que los registros incluyan por lo menos: - Fechas de traslados desde o hacia el establecimiento; - Cantidades trasladadas; - Marcas de identificación (etiquetas, chips, tatuajes); - Dirección desde o hacia dónde han sido trasladados. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 3 . 2	Debe haber procedimientos que garanticen que todos los animales sean nacidos y criados en establecimientos con aseguramiento EUREPGAP. Ningún establecimiento aprobado por EUREPGAP puede albergar animales asegurados y no asegurados conjuntamente.	Deben haber procedimientos que incluyan registros de movimientos (mínimo 3 años, 3 meses en la primera inspección) y boletas de remito aprobadas por EUREPGAP o debe haber un documento equivalente que contenga la misma información (ver Directiva de EUREPGAP acerca de boletas de Remito), con la excepción de ganado bovino y ovino (ver punto 8.1.1) y aves de corral (ver punto 8.1.1). Los registros deben suministrar dirección y datos del aseguramiento del establecimiento de origen. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 3 . 3	Todos los animales deben ser identificados individualmente, pero no específicamente (las aves de corral pueden ser identificadas por el lote).	Dependiendo del tipo, todos los animales deben estar identificados individualmente o por lote.	Mayor
5 . 3 . 4	Deben haber procedimientos que garanticen la trazabilidad de todos los animales hasta el lugar de su nacimiento.	Está documentado el historial de todos los movimientos hasta el lugar de su nacimiento. Los porcinos y las aves de corral podrán ser identificados por partida o alojamiento.	Recom.
5 . 3 . 5	Todos los animales deben ser identificados específicamente (aves de corral podrán ser identificados por lote) y deben haber procedimientos que garanticen la trazabilidad hasta el establecimiento de partida/alojamiento del animal.	Registro en una base central de datos de identificación específica e individual de los animales con historial de sus movimientos hasta el lugar de su nacimiento. Las aves de corral podrán tener alguna identificación de lote.	Recom.
5 . 3 . 6	Debe haber una forma de identificación visual que permita reconocer animales específicos o partidas/alojamientos de animales que requieran o hayan recibido tratamiento (para el que se requiera un período de espera), por lo menos hasta que este período se haya completado.	Evaluación cuando sea posible y/o los trabajadores deben demostrar conocimiento en la entrevista. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con 5.7.2.3.	Mayor
5 . 3 . 7	Todos los animales cuando sean transportados, deberán estar acompañados de una boleta de remito que cumpla con el Punto de Control EUREPGAP y los requerimientos legales. Estas boletas de remito serán usadas para los cambios de propietario y para los traslados mayores de 20 kilómetros.	Deben haber boletas de remito aprobadas por EUREPGAP correctamente completadas para todos los movimientos (ver Directiva de EUREPGAP acerca de boletas de remito), y prueba de cumplimiento con requerimientos legales aplicables al despacho de animales. Sin opción de N/A.	Mayor

©Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH
Speicherstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-56

http://www.eurepgap.org

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-1-05_SP.xls



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Code Ref.: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 47 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
ALIMENTACION DE LOS ANIMALES			
5 . 4 . 1	General		
5 . 4 . 1 . 1	Todos los animales deben tener acceso a suficiente agua limpia, inclusive mientras pastan. Las fuentes de agua que estén sucias deben ser limpiadas. Deben tomarse medidas para asegurar el aprovisionamiento de agua en condiciones meteorológicas extremas.	Evaluación visual, y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con puntos 8.4.6 y 9.2.2.	Mayor
5 . 4 . 1 . 2	Todos los compuestos alimenticios (con la excepción de forraje) adquiridos, como también los subproductos de la industria, deben haber sido producidos por, u obtenidos de una fuente aprobada por EUREPGAP.	Cuando los compuestos alimenticios (con la excepción de forraje) son provistos por una compañía licenciada por la autoridad competente, debe demostrar que cumple con los requisitos de Seguridad Alimenticia de EUREPGAP.	Mayor
5 . 4 . 1 . 3	Todas las mezclas de productos alimenticios obtenidas en el establecimiento deberán estar registradas o ser aprobadas por la autoridad competente.	Las mezclas obtenidas en el establecimiento deben estar registradas (de acuerdo a la Directiva 609/68 CE) o aprobadas por la autoridad competente.	Mayor
5 . 4 . 1 . 4	El productor debe guardar las etiquetas de los productos alimenticios utilizados, como evidencia del origen del alimento y de los ingredientes.	Se guardan las etiquetas de los productos alimenticios, que incluyen el contenido del mismo. Sin opción de N/A, a no ser que no se adquieran productos alimenticios.	Mayor
5 . 4 . 1 . 5	Se deben poder trazar todos los compuestos alimenticios adquiridos para el ganado, al proveedor.	Todos los compuestos alimenticios adquiridos para el ganado son trazables al proveedor. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 4 . 1 . 6	El forraje utilizado en el establecimiento debe provenir de cultivos que han sido producidos y certificados de acuerdo con las normas EUREPGAP correspondientes (siempre y cuando se encuentre disponible la normativa).	El forraje usado es de establecimientos certificados por EUREPGAP. Sin opción de N/A, a no ser que no haya normativa disponible.	Mayor
5 . 4 . 1 . 7	Los alimentos proteicos de las dietas deben ser obtenidos solamente de vegetales, leche, huesos o pescado (los rumiantes no pueden ingerir harina de pescado).	Los registros de alimentos demuestran que se han usado solamente fuentes autorizadas. El productor debe mantener como prueba las etiquetas correspondientes o una declaración del fabricante acerca del origen. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 4 . 1 . 8	Los emprendimientos que mezclan alimentos en sus propias máquinas deben preparar un protocolo para los diferentes mezclas que muestre el porcentaje de cada componente.	Inspección visual de los registros de acuerdo a lo detallado. Sin opción de N/A, a no ser que no se mezclen alimentos en máquinas propias.	Mayor
5 . 4 . 1 . 9	Sólo se debe permitir harina de pescado que provenga de fuentes sostenibles y trazables.	Los registros de alimentos demuestran que se han usado solamente fuentes autorizadas. El productor debe mantener como prueba las etiquetas correspondientes o una declaración del fabricante acerca de la fuente sostenible de la harina de pescado. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Recom.
5 . 4 . 1 . 10	Debe haber un procedimiento para tratar los residuos en alimentos medicados.	Si se usan alimentos medicados, los residuos deben ser guardados en forma separada, en bales o compartimentos separados.	Mayor

<http://www.eurep.org>

©Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Speichstr. 55, D-50672 Köln, (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-48

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP_48

EUREPGAP®

**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
A SEGURAMIENTO INTEGRADO DE RINCAS**

Code Ref: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 48 de 95

Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 4 . 1 . 11	Debe haber un procedimiento que asegure que los sistemas de alimentización son limpiados regularmente.	Evaluación visual y los trabajadores deben demostrar conocimiento durante la entrevista. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 4 . 2	Registro de Alimentos		
5 . 4 . 2 . 1	Los registros de los proveedores de alimentos (por ejemplo, facturas) deben incluir el tipo de alimento, cantidad, y fecha de entrega.	Existen registros como los que se detallan para todos los alimentos comprados. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 4 . 2 . 2	Los registros de los proveedores de productos alimenticios compuestos u otro suplemento, deben incluir un detalle de los ingredientes.	Debe haber disponibles etiquetas / facturas / declaraciones, especificando productos constituyentes. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación o en el caso de situación de patentes.	Menor
5 . 4 . 3	Almacenamiento de los Alimentos de Animales		
5 . 4 . 3 . 1	Todos los alimentos deben ser almacenados por separado según el tipo y en condiciones para prevenir deterioro y contaminación.	Todos los alimentos deben ser almacenados por separado y en condiciones para prevenir deterioro y contaminación.	Menor
5 . 4 . 3 . 2	Todos los recipientes, tolvas y camiones se deben limpiar regularmente.	Evaluación visual de los recipientes, tolvas, camiones y registros si existen, y el personal demostrará conocimiento durante la entrevista. Recipientes y tolvas una vez al año. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 4 . 3 . 3	Todos los establecimientos deben tomar precauciones para el control de roedores y plagas y evitar que los animales domésticos contaminen el alimento (incluyendo forraje cuando sea posible).	Ausencia de roedores y otras plagas y exclusión de animales domésticos en los almacenes de alimentos (incluyendo forraje, cuando sea posible). Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 4 . 3 . 4	Los alimentos medicados deben ser guardados en forma separada, en depósitos a granel o bolsas, claramente etiquetados e identificados.	Evaluación visual para asegurarse que no haya contaminación cruzada entre alimentos medicados y no medicados. Etiquetados / Identificados en forma clara. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 4 . 3 . 5	Los alimentos específicos para diferentes especies deben estar claramente identificados y ser almacenados separadamente.	Identificación y segregación de alimentos para diferentes especies y tipos de alimentos. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alimentación.	Mayor
5 . 4 . 3 . 6	ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES		
5 . 5 . 1	La superficie del piso debe ser de tamaño suficiente como para permitir una apropiada densidad de población.	Inspección visual de los animales y registros de densidad de población. Referencia cruzada con los puntos 5.5.4.1 del Módulo para Porcinos y 5.5.2. del Módulo para Aves de Corral. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor
5 . 5 . 2	La ventilación (natural o artificial) debe ser efectiva y apropiada para el tipo de animales de manera de mantener una temperatura y atmósfera adecuadas y evitar la condensación.	Inspección visual. Referencia cruzada los puntos 5.5.2 del Módulo para Porcinos y 5.5.3 del Módulo para Aves de Corral. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor
5 . 5 . 3	Los alojamientos deben poder mantenerse en condiciones limpias e higiénicas.	Inspección visual. Referencia cruzada los puntos 5.9 del Módulo para Porcinos y 5.8.2 del Módulo para Aves de Corral. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor
5 . 5 . 4	Los pisos deben ser mantenidos para evitar el deslizamiento y prevenir el estrés en los animales. No debe haber posibilidad de heridas ni comportamiento anormal resultantes de las condiciones del piso.	Inspección visual. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Mayor

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-37993-35; Fax: +49-221-37993-99

http://www.eurepgap.org

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP_34

EUREPGAP®

**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Code Ref: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar/05
Sección: CPCC
Página: 49 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 5 . 5	Los edificios deben disponer de luz permanentemente.	Inspección visual. Verificar que haya iluminación y que la misma funcione correctamente. Sin opción de N/A, a no ser que no haya alojamiento.	Menor
5 . 5 . 6	Todos los alojamientos, recorridos y corrales deben estar libres de salientes punzantes, esquinas, rieles rotos o maquinaria que pueda provocar que los animales se lastimen a sí mismos.	Inspección visual.	Mayor
5 . 5 . 7	Todos los animales podrán mantener contacto visual entre sí, inclusive animales jóvenes, excepto en situaciones justificadas (por ej. Recintos de hospitalización).	Inspección visual. Sin opción de N/A, o no ser que no haya alojamiento.	Menor
5 . 5 . 8	Los comederos deben estar en una base firme con libre drenaje.	Inspección visual. Se debe hacer mantenimiento a los comederos con el fin de minimizar pérdidas y evitar el problema de pisos mojados, goteras en los tanques de contención o obstáculos en el acceso. N/A cuando no hay comederos. Para los bebederos de aves de corral, consultar el punto 9.4.	Recom.
5 . 5 . 9	Se debe tener en cuenta la ubicación adecuada de los bebederos, especialmente los del ganado alojado.	Evaluar visualmente la ubicación y protección de los bebederos para evitar el daño a los animales y la suciedad del agua. N/A cuando no hay comederos.	Recom.
5 . 6	SALUD DE LOS ANIMALES		
5 . 6 . 1	Todos los establecimientos con emprendimientos animales deben tener un veterinario o consultorio designado. Las visitas veterinarias deben tener lugar por lo menos 4 veces por año o más frecuentemente si es requerido por los módulos específicos de este manual aplicables al emprendimiento.	Registro (facturas/ documentos) de visitas veterinarias regulares por parte del veterinario o consultorio designado. Cruzaja con punto 8.6.1 para ganado bovino y ovino, 7.5.1 para ganado lechero, 8.8.3.3 para porcinos y 9.8.3.1 para aves de corral. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 2	Con la ayuda de su veterinario debe formular e implementar un Plan Veterinario de Salud, escrito, que debe ser revisado y actualizado por lo menos anualmente. El mismo debe identificar: <ul style="list-style-type: none"> • Estrategia de prevención de enfermedades (incluyendo prácticas culturales); • Enfermedades importantes que se sabe o se piensa que están presentes; • Tratamientos a ser administrados para condiciones que se encuentran regularmente; • Protocolos de vacunación recomendados; • Control de parásitos recomendado; • Requerimientos para cualquier medicación en los alimentos / el agua. La revisión también debe estar orientada a: <ul style="list-style-type: none"> • Rendimiento del lote; • Medio ambiente de los animales; • Biosseguridad; • Competencia del personal / necesidades de formación; • Pueden incluirse requerimientos adicionales en el sector de módulos específicos. 	Un Plan Veterinario de Salud escrito, que cubra las áreas requeridas, revisado y actualizado anualmente, firmado por el veterinario designado. Ver plantilla ejemplo de EUREPGAP, cuando haya disponible. Referencia Cruzada con punto 7.4.2 para ganado lechero, 8.6.3, 8.8.4, y 8.12.1 para porcinos, 9.4.4, 9.5.3.9, 9.8.3 y 9.10 para aves de corral. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 3	Los animales que sufran una enfermedad o herida deben ser identificados separadamente y recibir atención inmediata, incluida la presencia de un veterinario si es necesario.	Evaluación visual y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor

© Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-35; Fax: +49-221-57993-56

<http://www.eurep.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP_R18



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**

Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Code Ref.: F 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 50 de 95

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 6 . 4	Todo establecimiento debe estar equipado con instalaciones apropiadas para aislar animales enfermos o heridos. Los medicamentos para tratamiento deben ser usados solamente cuando sea necesario o cuando hayan sido recetados por un veterinario o con fines preventivos (por ejemplo bombas)	Evaluación visual. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 5	Deben conocerse los períodos de espera por medicación veterinaria y cumplirse estrictamente. Por lo tanto, cualquier animal vendido a otro establecimiento antes de la expiración del período de recuperación debe ser acompañado por una constancia escrita de la naturaleza y fecha del tratamiento y la fecha en la que finalizará el período de recuperación. Todos esos animales deben ser marcados claramente y fácilmente identificado como que han sido tratados.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 6	Deben conocerse los períodos de espera por medicación veterinaria y cumplirse estrictamente. Por lo tanto, cualquier animal vendido a otro establecimiento antes de la expiración del período de recuperación debe ser acompañado por una constancia escrita de la naturaleza y fecha del tratamiento y la fecha en la que finalizará el período de recuperación. Todos esos animales deben ser marcados claramente y fácilmente identificado como que han sido tratados.	Evaluación visual y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Comprobación de registros de tratamientos recientes con administración de medicamentos y observación de los animales buscando su identificación. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 7	Cualquier tratamiento que implique una operación de cualquier animal debe ser llevado a cabo por un operario competente y/o un veterinario.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 8	Todo el equipamiento veterinario debe estar limpio y bien mantenido.	Evaluación visual. La limpieza debe ser realizada de acuerdo a las instrucciones del equipamiento.	Mayor
5 . 6 . 9	Cada establecimiento debe tener un procedimiento escrito para localizar y tratar casos de agujas que se hayan roto durante cualquier procedimiento y permanezcan dentro del animal. El procedimiento debe garantizar que en ningún caso las agujas rotas de esta forma puedan llegar a la cadena alimentaria. Cualquier animal involucrado en un incidente de rotura de aguja debe ser marcado y no deberá ser sacrificado para consumo humano antes de que expire el período de recuperación correspondiente a la medicación que se le estaba administrando en ese momento	Debe haber un procedimiento escrito y seguido por todo personal que maneja las agujas. Observación de los animales involucrados si los hay. Revisar los registros para comprobar que los animales no hayan sido enviados a sacrificar para consumo humano antes de haber cumplido el período de recuperación. Referencia cruzada con punto 8.8.5 del módulo para porcinos. Sin opción de N/A, con la excepción de aves de corral.	Mayor
5 . 6 . 10	Las agujas usadas e instrumentos filosos deben ser desechados de forma segura en "Cajas para objetos cortantes", que es a la vez gestionado de forma responsable y en cumplimiento de la legislación local.	Los trabajadores muestran conocimiento. Sin opción de N/A.	Menor
5 . 6 . 11	Cuando se trate del sacrificio de animales accidentados, deben observarse principios humanitarios.	El personal demostrará conocimiento de las técnicas a ser usadas. Se debe cumplir la legislación, cuando haya. Sin opción de N/A.	Menor
5 . 6 . 12	El personal debe demostrar arriba cosas, que entienden las prácticas de higiene y que implementan prácticas adecuadas al establecimiento.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 13	El clima dentro de los alojamientos (circulación de aire, temperatura, concentración de gases y contenido de polvo) debe ser mantenido dentro de niveles que no afecten negativamente la salud de los animales. Debe darse cumplimiento a las directivas pertinentes en relación con temperatura y concentración de gas. (Los requerimientos específicos están detallados en los módulos especiales para emprendimientos de esta Norma).	El personal demostrará conocimiento de los requerimientos, y el clima dentro de los alojamientos debe cumplir con esos requerimientos.	Menor

©Copyright: EUREPGAP de FeedPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57903-25; Fax: +49-221-57903-58

http://www.eurepgap.org

EUREPGAP_CPCC_JFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP.de

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Código RMI: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 51 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 6 . 14	Todos los establecimientos deben participar en un programa de monitorización y mejora por los patógenos zoonóticos apropiados.	Verificar que los establecimientos participan en los programas de rastreo.	Recom.
5 . 6 . 15	Los establecimientos deben notificar a la autoridad competente de cualquier enfermedad, cuando sean requeridos por ley, o por lo menos aquellas enfermedades espuladas por el O.I.E.	Verificar que los establecimientos participan y han comunicado cuando les es requerido. Como mínimo, debe comunicar aquellas enfermedades espuladas por el O.I.E. En el caso de establecimientos con aves de corral, esto debe incluir la salmonela (referencia cruzada con punto 9.2.8 y 9.3.1.8 del módulo para aves de corral). Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 16	Las razas elegidas no deben ser afectadas por el estrés y deben tener suficiente tolerancia a las plagas y enfermedades importantes.	Deben usarse razas adecuadas a las condiciones.	Recom.
5 . 6 . 17	En todo momento los animales deben ser tratados y manejados de manera de protegerlos del dolor, heridas y enfermedades.	Evaluación visual, y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 6 . 18	Los perros deben ser mantenidos en todo momento bajo control y debe evitarse que causen inquietud a los animales.	Evaluación visual, y el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. No podrán ingresar perros al tambo o al cobertizo de aves, referencia cruzada con puntos 7.6.2.1, 7.6.2.3 y 9.9.3.	Recom.
5 . 7	MEDICAMENTOS		
5 . 7 . 1	General		
5 . 7 . 1 . 1	Los medicamentos caducados por fecha (según lo detallado en el envase) y los envases de medicamentos usados deben ser eliminados de una manera adecuada con el veterinario que atiende el establecimiento para que más tarde no sean usados inadecuadamente.	El personal debe demostrar el método de eliminación y su justificación. Sin opción de N/A.	Menor
5 . 7 . 1 . 2	Los productores deben usar solamente medicinas aprobadas para su uso por una autoridad competente en el país que se vayan a usar y que estén registradas para ser administradas a los animales que van a ser tratados. Debe haber una lista actualizada de las medicinas en uso. Las medicinas prohibidas en la UE no deben ser usadas.	Evaluación visual de que los medicamentos almacenados / en uso, figuran en los registros de uso corriente, están aprobadas por la UE y por el país y son usadas en los animales para los que están aprobadas. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 3	Las instrucciones de la etiqueta deben ser seguidas estrictamente para asegurar la exitosa administración y para evitar riesgos a los animales, trabajadores, consumidores y el medio ambiente.	Los registros de administración de medicinas demuestran que estas son utilizadas correctamente. Referencia cruzada con los registros de medicinas punto 9.7.2. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 4	Durante la auditoría se requerirá que estén disponibles las instrucciones de la etiqueta u otras instrucciones oficiales (aportadas por el veterinario).	Las instrucciones de la etiqueta u otra información oficiales se conservarán para la auditoría. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 5	Los trabajadores que manejen y apliquen medicamentos deben estar formados y ser capaces de demostrar competencia y conocimientos adecuados.	Evaluación visual de registros de formación, y el personal deberá demostrar conocimiento. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 6	No deben usarse estimulantes de crecimiento.	No hay ninguna evidencia del uso de sustancias para estimular el crecimiento, excepto hasta el 31 de diciembre de 2005 en el caso de porcinos (referencia cruzada con Puntos, puntos 8.8.1.1 y 2).	Mayor

©Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Spilheimstr. 55, D-50672 Köln, (Cologne), Germany
Tel: +49-221-97993-25; Fax: +49-221-97993-99

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-04mar05_1-3-05_SP.#16

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Code Ref.: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 52 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 7 . 1 . 7	Se deben efectuar regularmente análisis de muestras con el fin de detectar el uso de sustancias prohibidas como por ejemplo para estimular el crecimiento o el rendimiento, así como el uso de sustancias permitidas. Cuando no haya un programa nacional llevado a cabo por una autoridad nacional competente, los análisis deberán ser efectuados por un laboratorio acreditado e independiente.	Se permite que esto sea parte de un programa nacional llevado a cabo por la autoridad competente. Cuando no haya un programa nacional, se debe presentar evidencia de que se efectúan análisis por un laboratorio independiente y acreditado. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 8	Los análisis de residuos deben ser trazables hasta el productor individual, y los mismos pueden haber sido realizados como parte de un sistema de muestreo, sin que necesariamente se haya hecho un análisis en el establecimiento propio. El programa nacional debe transmitir la información al productor cuando los LMRs están excedidos o una sustancia prohibida es detectada.	Procedimiento escrito o prueba dada por la autoridad competente. El productor debe demostrar que está sujeto a un sistema de muestreo, así que necesariamente se haya realizado el análisis en la propia explotación. Esto puede ser efectuado conjuntamente con el procesador. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 9	Cuando el productor ha declarado su intención de exportar a países de la UE, los análisis de residuos deben ser trazables hasta el productor individual, demostrando la inclusión en un sistema de muestreo, sin que necesariamente se haya realizado el análisis en la propia explotación, y dichos análisis deben contemplar los LMRs de la UE.	Procedimiento escrito o prueba dada por la autoridad competente. El productor que declara su intención de comercializar sus productos en la UE, debe demostrar que cumple con los LMRs de la UE.	Menor
5 . 7 . 1 . 10	Debe haber un plan de acción escrito, acordado con el veterinario que abarca el establecimiento, e implementado en el caso de que se haya excedido el límite máximo de residuos (LMR).	Donde el LMR se haya excedido, debe existir un plan de acción escrito, firmado por el veterinario o por la autoridad competente. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 1 . 11	Las medicinas conducidas por leche deben ser claramente identificadas y separadas para su eliminación.	Evaluación visual de que esos productos están separados de las existencias de productos aprobados y están claramente marcados como vencidos. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 2	Registro de Medicamentos		
5 . 7 . 2 . 1	Todos los establecimientos deben mantener registros legales y al día de la compra y administración de medicamentos.	Los productos en uso / almacenamiento deben estar registrados de acuerdo con los requerimientos de los Puntos de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 2 . 2	El registro de compra debe incluir: la fecha de compra, el nombre del producto; la cantidad comprada; el número de la partida; la fecha de vencimiento; y el nombre del proveedor.	Los productos en uso / almacenamiento deben estar registrados de acuerdo con los requerimientos de los Puntos de Control. Sin opción de N/A.	Mayor
5 . 7 . 2 . 3	El registro de administración debe incluir: el número de la partida, la fecha de administración; la identidad del animal / lote tratado; el número de animales tratados; la cantidad total de medicamentos usados; la fecha de finalización del tratamiento; la fecha en que se completa el período de recuperación; y el nombre de la persona que administró los medicamentos.	Los productos en uso / almacenamiento deben estar registrados de acuerdo con los requerimientos de los Puntos de Control. Sin opción de N/A.	Mayor

http://www.eurepgap.org

©Copyright EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Speditionstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-37993-35; Fax: +49-221-37993-59

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP_XS

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE RINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Código Reg. IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 53 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 . 7 . 3	Almacenamiento de los Medicamentos		
5 . 7 . 3 . 1	Los medicamentos deben estar almacenados de acuerdo con las instrucciones de su etiqueta (inclusive refrigerados cuando se requiera) en un lugar sóbido, seguro, cerrado (con llave), bien iluminado y lejos de otros materiales.	Los medicamentos están almacenados a la temperatura correcta en un lugar seguramente cerrado y cada uno de acuerdo con las instrucciones de su etiqueta.	Mayor
5 . 7 . 3 . 2	Debe haber información de emergencia junto con los medios correspondientes para permitir a los trabajadores tratar casos de accidentes durante la aplicación (por ejemplo lavado de ojos, abundante agua limpia) a no más de 10 metros del depósito donde se guardan los medicamentos.	Existen información en casos de emergencia y medios cerca del depósito (máximo 10 metros).	Menor
5 . 7 . 3 . 3	El acceso al depósito debe estar limitado a los trabajadores con formación adecuada y/o experiencia en el manejo de medicamentos.	Verificación en la entrevista que el personal con acceso al depósito está determinado y tiene formación apropiada. Referencia cruzada con punto 1.4.2.1.	Mayor
5 . 7 . 3 . 4	Debe haber un instructivo para caso de accidente, conteniendo una lista de números telefónicos de contacto y la ubicación del teléfono más próximo, cerca del depósito y junto al teléfono más cercano.	Hay instrucciones para caso de accidente y lista de números telefónicos de contacto disponibles en el depósito y en el teléfono más cercano. Referencia cruzada con punto 1.4.1.1.	Recom.
5 . 7 . 3 . 5	Todos los medicamentos deben estar almacenados en su envase original y con la etiqueta original.	Evaluar visualmente los medicamentos.	Mayor
5 . 7 . 4	Envases Vacíos de Medicamentos		
5 . 7 . 4 . 1	Los envases vacíos de medicamentos no deben ser vueltos a utilizar.	El método de eliminación cumple con los Puntos de Control. Sin opción de N/A, sólo si no se utilizan medicamentos.	Mayor
5 . 7 . 4 . 2	La eliminación debe ser efectuada de tal forma de no contaminar el medio ambiente.	La eliminación de los envases vacíos de medicamentos se efectúa de tal forma de evitar la contaminación del medio ambiente.	Menor
5 . 7 . 4 . 3	Deben utilizarse los sistemas oficiales de recolección y eliminación, si los hay disponibles.	Debe haber evidencias de recolección y eliminación por compañías registradas ante las autoridades competentes.	Recom.
5 . 7 . 4 . 4	Los envases vacíos de medicamentos y otros equipos deben ser almacenados en lugar seguro hasta que sea posible deshacerse de ellos.	Inspección visual.	Menor
5 . 7 . 4 . 5	Se deben cumplir todas las regulaciones locales relacionadas con la eliminación o destrucción de recipientes y envases de medicamentos.	El personal deberá demostrar conocimiento al ser entrevistado.	Menor
5 . 8	GESTION DE GANADO MUERTO		
5 . 8 . 1	Cuando haya que deshacerse del ganado muerto, los restos deben ser protegidos contra bichos, pájaros y otros animales eliminándolos rápidamente mediante enterramiento, digestor, y procedimientos de incineración de acuerdo con las restricciones legales impuestas por las autoridades competentes.	Los métodos utilizados para deshacerse del ganado muerto deben cumplir con los requerimientos legales (por ejemplo, no podrá ser enterrado en lugares donde dicha práctica no sea legal) y el personal debe demostrar conocimiento de los mismos. Sólo los métodos de eliminación de aves de corral de la UE serán permitidos para las aves de corral. Sin opción de N/A.	Mayor

http://www.eurepgap.org

Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichern Str. 55, D-50672 Köln, (Cologne), Germany
Tel: +49-221-37993-35; Fax: +49-221-37993-58

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_5-3-05_SP_45



**PUNTOS DE CONTROL Y
 CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
 ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**

Código RPL/IF: 2.0 CP
 Versión: 2.0-Mar05
 Sección: CPCC
 Página: 54 de 95

Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
5 - 6 - 2	Debe haber un cuarto/comienador que pueda cerrarse (con llave) para guardar el ganado muerto; el cuarto debe poder limpiarse y desinfectarse fácilmente; los restos deben ser guardados en lo posible fuera del área de los establos.	Los métodos utilizados para desparasar el ganado muerto deben cumplir con los requerimientos y el personal debe demostrar conocimiento de los mismos. Referencia cruzada con puntos 8.9.1, 9.12.2 y 9.15.3.	Recom.

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
 Spichern str. 95, D-50872 Köln (Cologne), Germany
 Tel: +49-221-57993-35; Fax: +49-221-57993-59

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-01Mar05_1-3-05_SP.xls



Code Ref.: IF 2.0-CP
Version: 2.0-Mar05
Sector: CPCC
Páginas: 55 de 95

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
8	MODULO PARA GANADO BOVINO Y OVINO		
8.1	IDENTIFICACION Y TRAZABILIDAD		
8.1.1	El ganado proveniente de establecimientos no pertenecientes a EUREPGAP debe cumplir un plazo de residencia en un establecimiento aprobado antes de su habilitación como ganado EUREPGAP. VACUNOS 90 días OVINOS 80 días. Si se compra el cordero pero no se mantiene por un mínimo de 60 días, entonces el establecimiento anterior también debe estar certificado. (Este plazo de residencia se puede compartir entre establecimientos certificados). Se debe mantener un registro de categoría de certificación del ganado proveniente del propietario previo.	Registrar todo el ganado entrante incluyendo categoría EUREPGAP. Establecer un sistema para asegurar que todo el ganado no EUREPGAP aprobado, permanezca en el establecimiento más de 60 (ovinos) / 90 (bovinos) días. Sin opción de N/A	Mayor
8.2	CRIA Y ANIMALES JOVENES		
8.2.1	Los sementales deben ser seleccionados cuidadosamente (especialmente en el caso de vaquillonas) tomando en consideración raza, tamaño, edad y comportamiento anterior para disminuir la posibilidad de posteriores problemas en la parición.	El productor debe describir los factores que influyen en su selección de toros. Los registros de problemas de mortalidad en la parición demuestran un nivel aceptable. N/A únicamente si no hay cría de ganado.	Recomi.
8.2.2	Si las ovejas deben partir a la intemperie, se deben tomar medidas para minimizar la mortalidad neonatal mediante la elección de áreas naturalmente protegidas de las inclemencias del clima, o mediante el suministro de protección artificial. De no ser posible, únicamente se debe permitir la permanencia de razas ovinas bien adaptadas a sobrevivir en las áreas en cuestión. Las ovejas menos adaptadas, deben ser trasladadas a áreas más favorables.	Evaluar visualmente las áreas de parición y refugios. El productor debe describir las previsiones para la parición, es decir fardos, refugios, etc. Se debe considerar la compatibilidad de la raza con el medio.	Menor
8.2.3	El productor debe demostrar una política para asegurar que en lo posible los terneros recién nacidos reciban calostro idealmente dentro de la primera hora de la parición. Los terneros recién nacidos deben recibir leche durante un mínimo de tres días desde su nacimiento, sea de su madre o de una fuente alternativa. Para obtener beneficios inmunológicos completos, el calostro se debe suministrar dentro de las 6 horas del nacimiento.	Revisar los terneros, si hay. Solicitar al productor que describa su política de alimentación. N/A si no hay vacas.	Menor
8.2.4	Todo ternero debe tener acceso a leche, hasta que el consumo de concentrados y forraje sea suficiente para el crecimiento.	Evaluar el ganado; el productor debe describir su política de destete y régimen alimenticio para el ganado joven. Todo el ganado joven existente menor a 5 semanas de vida debe tener una dieta láctea. N/A únicamente donde no haya cría de ganado.	Menor

Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25, Fax: +49-221-57993-59

http://www.eurepgap.org

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-Mar05_1-1-05_SP.xls

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Código Ref.: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 58 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6 . 2 . 5	Sólo se deben sujetar en un lugar fijo los terneros alojados en grupos, y sólo por el tiempo en que dura la alimentación.	Inspeccionar los mecanismos de sujeción y pedirle al productor que explique su política. N/A únicamente donde no haya cita de ganado o si no se sujetan los terneros en un lugar (por ejemplo, con correas de sujeción).	Menor
6 . 2 . 6	No se pondrán bozales a los terneros.	Inspeccionar los terneros/las instalaciones buscando bozales y pedirle al personal que demuestre conocimiento. N/A únicamente donde no haya cita de ganado o terneros con menos de 5 semanas de edad.	Recom.
6 . 2 . 7	Para disminuir al mínimo el riesgo de infección de la vaca y el ternero, las áreas de partición deben estar limpias y poseer carnas adecuadas.	Inspeccionar las carnas disponibles y pedirle al personal que demuestre conocimiento al ser entrevistado. N/A únicamente donde no haya cita de ganado.	Menor
6 . 2 . 8	Debe haber iluminación adecuada como para permitir la inspección completa de todo el ganado y se debe disponer de elementos de sujeción.	Los recintos de partición deben contar con elementos de sujeción y suficiente iluminación como para permitir la lectura normal de un período. N/A únicamente donde no haya cita de ganado.	Menor
6 . 2 . 9	Se debe alimentar a los terneros con una dieta nutritiva, apropiada a su desarrollo, dos veces al día.	Controlar a los terneros, si hay disponibles; pedirle al personal/productor que describa el plan de acción. N/A únicamente donde no haya cita de ganado.	Menor
6 . 2 . 10	Los sustitutos de leche para los terneros deben prepararse siguiendo las instrucciones del fabricante y se les deben suministrar en horarios regulares y a una temperatura adecuada.	De ser posible, observar la preparación y la alimentación; si no fuese posible, el personal demostrará conocimiento. N/A únicamente si no se utilizan sustitutos de leche, y donde no haya cita de ganado.	Menor
6 . 3	ALIMENTOS, FORRAJE		
6 . 3 . 1	Cuando el acceso al alimento sea restringido, todos los animales deben poder obtener su ración diaria y quedar satisfechos.	Evaluar el sistema de alimentación y las condiciones del ganado. Si el espacio de comederos es restringido para que todos los animales se alimenten al mismo tiempo, el productor debe detallar cómo se asegura que todos los animales obtengan su ración. N/A si no hay alimentación restringida.	Menor
6 . 3 . 2	Si los ovinos son alimentados en cultivos forrajeros, deben tener acceso a un área seca de descanso o paja. De su conducta, debe desprenderse que los ovinos están satisfechos.	Donde existan ovinos alimentados en cultivos forrajeros, debe haber evidencia de que el área de descanso es adecuada, es decir, que el ganado esté razonablemente limpio. Si no existen cultivos forrajeros, preguntarle al productor si los utiliza, y su política al respecto. N/A si no se utilizan cultivos forrajeros o si no hay ganado ovino.	Recom.
6 . 4	ALOJAMIENTO E INSTALACIONES		
6 . 4 . 1	No se permite el confinamiento en espacios cerrados por períodos prolongados (más de 7 días). Si los animales están amarrados en establos, se deben ejercitar por lo menos una vez al día.	Inspeccionar las instalaciones y si se encuentran evidencias de rozaduras, el personal/productor debe detallar la política de ejercitación/sujeción. N/A si no hay ranzales.	Recom.

<http://www.eurepgap.org>

Copyright: EUREPGAP ch FoodPLUS GmbH
Späthstr. 55, D-50672 Köln, (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-26; Fax: +49-221-57993-59

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP.rtf



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**

Cod. Ref.: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 57 de 95

Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6 . 4 . 2	El ganado alojado debe tener suficiente iluminación (natural o artificial) durante las horas normales de luz solar (8 horas por día), para que todos los animales puedan ser vistos claramente. Las áreas de partición de terneros/corderos, deben contar con luz permanente disponible para permitir la inspección completa de todo el ganado.	Comprobar que haya iluminación disponible a un nivel que permita la lectura normal de un parámetro. N/A únicamente si no existe alojamiento para ganado	Mayor
6 . 4 . 3	Se debe proveer un área seca y con buen drenaje para que todo el ganado se pueda echar.	Todo el ganado se puede echar en un lugar limpio y seco. N/A únicamente si no existe alojamiento.	Mayor
6 . 4 . 4	Se debe limpiar el alojamiento como mínimo una vez al año, retirando el estiércol y limpiando con un dispositivo de enjuague a presión.	Evaluar visualmente el alojamiento. Si no está en uso, el productor debe describir cómo y cuándo se limpia el alojamiento. N/A únicamente si no existe alojamiento.	Menor
6 . 4 . 5	Siempre que se vacíe completamente una edificación, se debe limpiar a fondo y desinfectar junto con todos los equipamientos y accesorios relacionados.	Evaluar visualmente el alojamiento; el productor debe describir la política de limpieza y desinfección. N/A únicamente si no existe alojamiento.	Menor
6 . 4 . 6	Deben haber instalaciones bien mantenidas para el manejo y el embarque del ganado. Para ganado vacuno (excepto para la cría de terneros) estas instalaciones también deben contar con corrales apropiados hasta el embarcadero (por ejemplo, tubo).	Para el ganado bovino, el tubo debe tener un piso de madera en buen estado; de no haber tubo debe existir un método alternativo de contener el ganado, por ejemplo correa de sujeción al final del corredor. Las instalaciones deben ser apropiadas para su propósito y seguras tanto para el ganado como para los operarios. Sin opción de N/A	Menor
6 . 4 . 7	Se deben tomar precauciones para evitar que el ganado esté expuesto a condiciones meteorológicas extremas por períodos prolongados.	Se debe disponer de refugios en condiciones extremas.	Recom.
6 . 4 . 8	Debe haber un área con buen drenaje para el ganado a la intemperie en invierno.	En invierno, inspeccionar el ganado a la intemperie y comprobar si tienen áreas secas donde echarse observando su estado (piel embarazada etc.). En verano, el productor debe describir su plan de acción para pasar el invierno.	Menor
6 . 4 . 9	Todos los visitantes que ingresen a los predios de producción deben contar con ropa de protección.	N/A únicamente si no hay ganado a la intemperie en invierno Lista por escrito de la ropa de protección y presencia física en el establecimiento.	Recom.
6 . 5	HIGIENE		
6 . 5 . 1	Se deben tomar precauciones para asegurar el mantenimiento de la limpieza del ganado. El ganado debe estar libre de excesiva materia fecal y preferentemente seco en el momento de ser embarcado para ser transportado a un matadero, y debe ser entregado en el mismo estado.	El productor debe describir su política para evitar la excesiva en el punto de despacho. Se deben conservar los informes del matadero sobre la limpieza del ganado recibido, si hubiere, y se pondrá en práctica un plan de acción en caso de excesiva suciedad; que podrá incluir puntos estructurales o la limpieza del ganado antes de ser despachado. Sin opción de N/A	Mayor
6 . 5 . 2	Los perros del establecimiento deben ser tratados contra lombrices regularmente doblando llevarse un registro.	Verificar que los perros domésticos / de trabajo, sean tratados contra lombrices y que está registrado.	Recom.

Copyright: EUREPGAP en FockelPLUS GmbH,
Spilheimstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25, Fax: +49-221-57993-58

http://www.eurepgap.org

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP_55

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas proveerse la versión en inglés)

Código Ref.: IF-2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 58 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
6.6	MANEJO		
6.6.1	Las visitas del veterinario deben tener lugar más de dos veces al año.	Registro de visitas de rutina de veterinario competente. Sin opción de N/A. Referencia cruzada con punto 5.8.1.	Menor
6.6.2	Todos los terneros deben ser descorrados mediante cauterización química sin anestesia durante las primeras dos semanas de vida.	Establecer quién descuerna a los terneros. De ser un veterinario, se lo supone competente. De ser el productor, solicitar que explique el procedimiento y evaluar si su conocimiento indica competencia. Examinar en detalle los registros de uso de anestesia. Sin opción de N/A, a: no ser que no se efectúan descorrnaciones en el establecimiento.	Mayor
6.6.3	Solo se permite descornar al ganado vacuno mayor de 90 días si se demuestra que es necesario (por ejemplo cuernos encarnados), pudiendo ser realizado únicamente por un veterinario.	No existen pruebas de que el ganado adulto haya sido descornado recientemente. Examinar los registros médicos en detalle por pruebas de tratamientos (por ejemplo anestesiografías del veterinario). Sin opción de N/A	Menor
6.6.4	El productor debe cumplir una rutina de inspección del ganado. El ganado se debe inspeccionar regularmente con una frecuencia apropiada a su clase. Como guía, dos veces al día cuando el ganado está bajo techo y una vez al día cuando está a la intemperie, excepto cuando las circunstancias (por ejemplo el tipo de terreno) no lo permitan; en ese caso será inspeccionado semanalmente, excepto cuando es muy extensivo.	El productor debe describir la rutina de inspección evaluando su adecuación a las diferentes situaciones. Sin opción de N/A	Mayor
6.6.5	En áreas de pastoreo a la intemperie, se debe tomar en cuenta la adecuación de las razas al medio. Si el ganado tiene poca adaptación al medio, para salvaguardar su bienestar, debe ser trasladado a áreas más favorables o provisto de adecuada protección en caso de no haber refugios naturales adecuados (por ejemplo setos o árboles) para protegerlo de condiciones climáticas adversas.	Se debe considerar la adecuación de la raza al medio, estado de los animales, condiciones climáticas locales y refugio disponible. Sin opción de N/A	Menor
6.6.6	Los vacunos deben ser agrupados de acuerdo a un criterio de gestión que contemple el tamaño, la edad, la interacción entre diferentes tipos (por ejemplo, vacas lactantes y terneros, totes con vacas, etc.).	Evaluar si los grupos son adecuados al sero, tamaño y requerimientos nutricionales. Sin opción de N/A	Menor
6.6.7	Se debe mantener el ganado agrupado.	El ganado debe estar agrupado formando grupos de tipos similares.	Recom
6.6.8	Los machos y hembras sexualmente maduros deben ser agrupados en forma apropiada para evitar profecías no deseadas.	Los machos jóvenes sexualmente activos no deben estar mezclados con las hembras a menos que se planea la reproducción. Sin opción de N/A	Menor

<http://www.eurepgap.org>

© Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH,
Speckstr. 55, D-54672 Kain (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-49

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-04mar05_1-3-05_SP.xls

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
A SEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Code Ref.: F. 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Societ.: CPCC
Página: 59 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
MODULO PARA GANADO LECHERO			
REGISTRO LEGAL			
7 . 1 . 1	Todos los establecimientos lecheros deben ser registrados ante las autoridades competentes en los casos en que la legislación nacional lo requiera.	El productor debe exhibir el documento de registro, N/A únicamente cuando la legislación no lo requiera.	Mayor
ALIMENTOS			
7 . 2 . 1	Se debe editar asesoramiento sobre nutrición, para establecer un régimen alimenticio para el ganado lechero.	Existen registros que confirman el haber recibido asesoramiento de una fuente de consulta calificada (una compañía de alimentos acreditada o un individuo reconocido).	Recom.
7 . 2 . 2	Se debe elaborar un plan de alimentación escrito adecuado, puesto en práctica y actualizado por lo menos dos veces al año.	Debe haber un plan de alimentación escrito y firmado por el asesor. Controlar si el plan de alimentación se pone en práctica remitiéndose a los alimentos comprados y al forraje de cultivo propio, y su capacidad de suministrar el nivel estipulado de mantenimiento y producción.	Recom.
7 . 2 . 3	Los sistemas de alimentación, deben tener acceso suficiente para animales de todas las edades y pesos para evitar dominancias de unos sobre otros. No se permite la alimentación en el suelo dentro de los recintos.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o el productor debe describir cómo cumple con los requisitos. N/A únicamente cuando no haya sistema de alimentación.	Menor
ALOJAMIENTO E INSTALACIONES			
General			
7 . 3 . 1 . 1	El alojamiento no debe tener áreas para echarse listonadas.	Inspeccionar el alojamiento para comprobar áreas solidas para echarse. Sin opción de N/A, o no ser que no haya alojamiento más allá de la sala de ordeño.	Menor
7 . 3 . 1 . 2	Las vías de acceso deben mantenerse en buenas condiciones, para reducir al mínimo el riesgo de lesión de las vacas.	Inspeccionar las vías de acceso buscando superficies irregulares, objetos filosos y obstáculos. Sin opción de N/A.	Menor
7 . 3 . 1 . 3	El ganado con cuernos y el ganado sin cuernos deben alojarse por separado.	Inspeccionar el ganado y pedirle al personal que demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A, o no ser que no haya alojamiento.	Menor
7 . 3 . 1 . 4	El alojamiento y el equipamiento deben construirse de manera que sea fácil limpiarlos (evitar los rincones ciegos, etc.).	Controlar que las instalaciones sean fáciles de limpiar. Sin opción de N/A, o no ser que no haya alojamiento.	Recom.
7 . 3 . 1 . 5	Cuando el ganado esté a la intemperie, deben haber áreas secas adecuadas para echarse y descansar.	Inspeccionar el ganado de pastoreo cuando sea posible y/o pedirle al personal que describa el plan de acción. N/A solamente cuando el ganado está permanentemente bajo techo.	Recom.
7 . 3 . 1 . 6	No se debe exponer al ganado a fuentes externas de estrés.	Observar el ganado buscando signos de estrés provenientes de fuentes tales como ruido excesivo, otros animales o el manejo inapropiado. Pedirle al productor/personal que demuestre conocimiento.	Recom.

©Copyright: EUREPGAP e/o FeedPLUS GmbH.
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57983-25; Fax: +49-221-57983-59

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP-05

EUREPGAP®

PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE RINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Code Ref.: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 60 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 3 . 1 . 7	El alojamiento debe ser limpiado a fondo una vez al año.	Evaluar visualmente el alojamiento; el personal/productor debe demostrar cumplimiento. N/A solamente si no hay alojamiento.	Menor
7 . 3 . 1 . 8	Equipos tales como el aire acondicionado deben ser limpiados con regularidad.	El equipo debe estar limpio y el personal/productor debe detallar el plan de acción al ser entrevistado. N/A solamente si no hay equipos.	Recom.
7 . 3 . 2	Recintos de Hospitalización		
7 . 3 . 2 . 1	Deben tomarse medidas para la separación de animales enfermos y heridos y se debe contar con buen acceso para el tratamiento veterinario, instalaciones para el tratamiento controlado, iluminación adecuada, superficies de paredes interiores lavables hasta por lo menos 2 metros de altura.	Evaluar visualmente. Sin opción de N/A	Menor
7 . 3 . 3	Alojamiento en casetas y casillas (N/A si no hay casetas/ casillas)		
7 . 3 . 3 . 1	Las casetas y casillas deben permitir que las vacas se comporten normalmente cuando estén echadas, ruminando o en pie.	Cuando sea posible, observar que el acceso de los animales alojados en casetas/casillas sea fácil y su comportamiento natural. De no ser posible, el personal demostrará conocimiento.	Menor
7 . 3 . 3 . 2	Debe haber un área para echarse seca y cómoda con camas limpias y secas y/o proveerse plataformas adecuadas.	Evaluar visualmente el ganado alojado cuando sea posible y el espesor de las camas para asegurar que están secas. El productor/personal debe detallar el plan de acción.	Menor
7 . 3 . 3 . 3	Las rutinas de limpieza y recolección de las camas deben garantizar el mantenimiento de un área para echarse limpia y seca.	Evaluar visualmente el ganado alojado cuando sea posible; el productor/personal debe detallar el plan de acción.	Menor
7 . 3 . 3 . 4	Se debe prestar especial atención a que haya suficiente espesor de cama para evitar las heridas de rodilla de los animales.	Evaluar visualmente el ganado alojado cuando sea posible; el productor/personal debe detallar el plan de acción.	Menor
7 . 3 . 3 . 5	Debe haber por lo menos un espacio para cada vaca, a no ser que haya alojamiento libre adicional adecuado y de fácil acceso.	1 espacio/vaca disponible para cada vaca. El número máximo de vacas no deberá exceder el número de espacios/casetas en más de 10%.	Menor
7 . 3 . 3 . 6	Deben haber más espacios que vacas en cualquier grupo dado, preferentemente un 5% más.	Cuando no haya alojamiento libre, los espacios disponibles deben exceder el número máximo de vacas a ser alojado a la vez, en un 5% por lo menos.	Recom.
7 . 3 . 3 . 7	Debe haber un área de descanso adecuada y lo suficientemente grande como para albergar a todas las vacas del grupo. Las áreas se calcularán utilizando el promedio del 10% de las vacas más grandes del grupo.	Los registros muestran que las áreas de descanso se calcularon de acuerdo con la Directiva para Ganado Lechero.	Menor
7 . 3 . 3 . 8	Se deben diseñar sistemas para suministrar alojamiento cómodo.	Las casetas/casillas son del tamaño adecuado para las vacas correspondientes. Investigar si hay vacas con señales de lesiones en el lomo o áreas de descanso sucias como evidencia de que la altura de los bordes sea inadecuada. El personal/productor demostrará conocimiento al ser entrevistado.	Menor

© Copyright: EUREPGAP via Fiedlplus GmbH
Speicherstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57983-25; Fax: +49-221-57983-56

http://www.eurepgap.org

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2_0Mar05_1-3-05_SP.415



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas proveerse la versión en Inglés)

Code Ref.: F. 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 61 de 95

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 3 . 4	Alojamiento libre (N/A si no hay alojamiento libre) Debe haber suficiente espacio en los sistemas de alojamiento libre para que todas las vacas estén echadas simultáneamente, tumbar y se levanten sin dificultad de acuerdo con lo establecido en la Directiva para Ganado Lechero sobre densidad de población de ganado.	Evaluar visualmente cuando sea posible, si el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Debe haber un registro del cálculo de densidad de población de ganado.	Menor
7 . 3 . 4 . 1	Debe haber un área de descanso suficientemente grande como para alojar a todas las vacas del grupo.	Cálculo escrito concordante con la Directiva para Ganado Lechero. Las áreas de descanso concuerdan con la densidad de población de ganado.	Menor
7 . 3 . 4 . 2	Las áreas se calcularán utilizando el promedio del 10% de las vacas más grandes del grupo.	Calcular las áreas de acuerdo con la Directiva para Ganado Lechero; las áreas concuerdan con la densidad de población de ganado.	Recom.
7 . 3 . 4 . 3	Deben haber camas adecuadas, secas y limpias para asegurar la comodidad de las vacas.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado.	Menor
7 . 3 . 4 . 4	Las rutinas de evacuación del estiércol y de las camas deben permitir el mantenimiento de condiciones limpias e higiénicas y evitar la sujeción excesiva del ganado.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado.	Menor
7 . 3 . 4 . 5			
7 . 4	SALUD DEL GANADO LECHERO		
7 . 4 . 1	Todo el ganado lechero se debe someter a 4 inspecciones veterinarias anuales en intervalos aproximadamente trimestrales. Se deben llevar registros completos y exactos para permitir el control de la salud y bienestar del rebaño y, cuando el veterinario identifique un problema, permitir tomar las acciones correctivas necesarias.	Deben existir registros para demostrar: (i) 4 inspecciones veterinarias anuales (ii) las acciones requeridas tomadas luego de la visita.	Recom.
7 . 4 . 2	El Plan Veterinario de Salud debe describir los tratamientos preventivos de rutina (por ejemplo el cuidado de las patas, la prevención de mosquitos, los programas de vacunación y tratamiento de lombrices, etc.)	Evaluar el plan de salud del rebaño comprobando tratamientos preventivos de rutina: Cuidado de las patas; Mastitis; Vacunación; Lombrices. Identificar a las vacas "problemáticas" y estudiar sus registros individuales). Sin opción de N/A	Mayor

<http://www.eurepgap.org>

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spitzenstr. 55, D-50672 Köln, (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-48

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-1-05_SP_48



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

Código Ref.: IF 2.0 CP
Versión: 2.0-Mar05
Sección: C/FCC
Página: 62 de 85

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 4 . 3	<p>Para controlar la salud del rebaño, se deben llevar registros de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salud general del rebaño (muertes, enfermedades y visitas del veterinario) • Problemas en las pautas (tratamientos, específicos veterinarios y medicación, respuesta a los tratamientos) • Salud de los terneros – registrar las principales enfermedades que afectan a los terneros • Problemas al parir – partos difíciles, partos distócicos, retención de placenta, infecciones, etc. • Síndromas metabólicos causados por nutrición incorrecta: staggers, fiebre láctea, etc. • Problemas de mastitis (medidas preventivas y tratamientos) • Problemas relacionados con la reproducción – parición, aborto, servicio, tratamientos para combatir la infertilidad, etc. 	<p>Identificar a cada una de las vacas y estudiar sus registros como lo define el Punto de Control para demostrar cumplimiento.</p> <p>Sin opción de N/A</p>	Menor
7 . 5	ORDENO		
7 . 5 . 1	Las vacas lecheras se deben ordeñar regularmente.	El productor debe detallar la rutina de ordeño. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 5 . 2	Las instalaciones de ordeño, incluidos los pisos, deben ser construidas para evitar peligros a las vacas.	Inspeccionar la sala de ordeño por cualquier peligro para las vacas, por ejemplo pasos resbaladizos, obstáculos, bordes afilados, etc. Sin opción de N/A	Menor
7 . 5 . 3	El equipo de las salas de ordeño no debe causar problemas de bienestar durante el ordeño.	Observar a las vacas durante el ordeño por incomodidad y/o examinar los registros de mantenimiento de planta. El productor debe detallar la política de mantenimiento. Sin opción de N/A	Menor
7 . 5 . 4	Además de los requerimientos para el registro de medicamentos específicos veterinarios utilizados, se debe elaborar y llevar a cabo un sistema para asegurar que la leche de las vacas que se encuentran en el período de espera de cualquier medicamento previsto, no ingrese a la cadena alimenticia.	Observar el ordeño y/o pedirle al productor que describa el plan de acción. Un procedimiento escrito es preferible. Referencia cruzada con punto 5.7.2. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 5 . 5	La rutina de ordeño debe asegurarse que antes de ordeñar, las ubres están limpias y secas.	Observar el ordeño y/o pedirle al productor que describa el plan de acción. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 5 . 6	Debe haber agua disponible para limpiar las vacas sucias, las máquinas de ordeño, las barras de ancas y los pisos durante el ordeño.	Debe haber agua disponible en la sala de ordeño a través de mangueras presurizadas; el productor debe detallar el plan de acción. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 5 . 7	No se debe introducir al sistema de recolección la leche de vacas que no hayan sido individualmente inspeccionadas por anomalías o infecciones.	Observar el ordeño y/o pedirle al productor que describa el plan de acción. Sin opción de N/A	Mayor

http://www.eurepgap.org

©Copyright: EUREPGAP de FoodPLUS GmbH
Späthemstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-97993-35; Fax: +49-221-97993-38

EUREPGAP_C/FCC_IFA_V2-04mar05_1-3-05_SP_28



**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS**
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en inglés)

Código Ref.: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 63 de 95

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7.6	INSTALACIONES PARA EL ORDEÑO		
7.6.1	Equipo de Ordeño Se debe probar y hacer el mantenimiento del equipo de ordeño según los requerimientos de la industria y del fabricante, y se debe llevar un registro de los informes, los resultados y las pruebas.	Registros de las recomendaciones del fabricante y registros de los informes de mantenimiento y resultados. Sin opción de N/A	Mayor
7.6.1.2	Deben llevarse registros de la sustitución de las perlas y otras piezas que sufren desgaste, que se cambian de acuerdo con las directivas del fabricante. Deben llevarse registros para: • Asegurar que la temperatura del agua utilizada para el ocio de lavado sea adecuada y constante • Asegurar que los productos químicos de limpieza de equipos se utilicen según las instrucciones.	Registros de los cambios. Sin opción de N/A (a no ser que el ordeño sea manual)	Menor
7.6.1.3		Evaluación visual cuando fuera posible y los trabajadores deben demostrar conocimiento en la entrevista. Sin opción de N/A (a no ser que el ordeño sea manual)	Mayor
7.6.2	Sala de Ordeño En la sala debe haber: • Ninguna evidencia de bichos, aves o animales domésticos • Ningún peligro potencial por contaminación por vidrios • Paredes, puertas y pisos fáciles de limpiar • Iluminación suficiente • Puertas y ventanas al exterior a prueba de las inclemencias del tiempo • Ningún refugio para bichos • Equipo limpio mantenimiento de acuerdo a las instrucciones del fabricante • Ningún producto innecesario • Pisos adecuados con buen drenaje • No debe haber polvo en exceso	Evaluar visualmente la sala por: • Perros, gatos, aves, roedores, insectos • Luces vulnerables • Superficies de fácil limpieza • Iluminación adecuada para que las vacas puedan ver y los operarios puedan desarrollar sus tareas eficazmente • Puertas y ventanas sólidas • Inexistencia de basura • Equipo limpio • Pisos sólidos, no resbaladizos y con buen drenaje • Limpieza frecuente Sin opción de N/A	Mayor

© Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne), Germany
Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-58

<http://www.eurepgap.org>

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-01Mar05_1-3-05_SP.xls



Code Ref: IF 2.0 CP
Version: 2.0-Mar05
Sección: CPCC
Página: 84 de 95

**PUNTOS DE CONTROL Y
CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO**
ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE RINCAS
Traducción al Español (en caso de dudas prevalece la versión en Inglés)

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7 . 6 . 3	El Tambo (Recolección/almacenamiento de la leche) En el Tambo debe haber: • Puertas en las salas de ordeño • Medidas de seguridad que prevengan el acceso no autorizado cuando está desatendido • Equipamiento para higiene personal • Ninguna evidencia de aves, bichos, perros o gatos • Medidas para combatir insectos 7 . 6 . 3 . 1 • Ningún refugio para bichos • Ningún artículo que no se utilice específicamente para ganado lechero • Ningún riesgo por luces sin protección • Pisos adecuados • Ningún desorden ni basura • Paredes y puertas lavables • Ninguna infección crónica	Inspeccionar el tambo por: • Puertas con cerradura en las salas de ordeño • Agua caliente, jabón y toallas • Animales domésticos, por ejemplo perros y gatos. • Plagas, por ejemplo ratas, ratones, aves • Exterminio de insectos • Basura • Específicos veterinarios / implementos para asistir la parición, etc. • Pisos / puertas / paredes lavables y lavables • Instalaciones a prueba de las inclemencias del tiempo Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 3 . 2	El tambo siempre debe mantenerse limpio.	El tambo está limpio y ordenado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 4	Equipo para la recolección de leche (tanques a granel, bidones, etc.)		
7 . 6 . 4 . 1	Todo el equipo de recolección de la leche debe mantenerse limpio y cerrado. Debe haber una rutina para esta limpieza.	Evaluar visualmente, el personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 4 . 2	El equipo debe enfriar la leche hasta una temperatura menor a 8°C si se almacena por más de 2 horas desde el momento del ordeño y menor a 6°C si no se recoge diariamente.	Evaluar visualmente la temperatura de la leche almacenada, el personal demostrará conocimiento. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 5	Estacionamiento para vehículos/camiones cisterna.		
7 . 6 . 5 . 1	Debe haber un área sólida y con buen drenaje adyacente al tambo para facilitar el estacionamiento de los vehículos.	Evaluar visualmente el área de recolección por inexistencia de agua estancada. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 5 . 2	Todas estas áreas deben estar limpias para prevenir la contaminación.	Evaluar visualmente el área de recolección por limpieza. Sin opción de N/A	Mayor
7 . 6 . 5 . 3	El acceso a esta área debe estar libre de obstáculos.	El vehículo de recolección de la leche debe poder acceder a cargar la leche y salir de las instalaciones sin obstáculos tales como baches, superficies resbaladizas o cualquier otro obstáculo.	Recom.

<http://www.eurap.org>

Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Späthstr. 55, D-50672 Köln, (Cologne), Germany
Tel: +49-221-37993-35; Fax: +49-221-37993-58

EUREPGAP_CPCC_IFA_V2-0Mar05_1-3-05_SP.xls

N°	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Level
7.7	HIGIENE		
7.7.1	El personal relacionado con el proceso de ordeño debe usar prendas limpias y adecuadas.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7.7.2	Las heridas deben estar curadas y tapadas.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7.7.3	El personal de ordeño que sufre enfermedades contagiosas no debe estar relacionado con ningún aspecto de la unidad de lechería.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7.7.4	El personal lechero debe tener las manos y los brazos limpios.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7.7.5	No se permite fumar en el tambor ni en la sala de ordeño.	Evaluar visualmente cuando sea posible, o que el personal demuestre conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7.8	LIMPIEZA Y OTROS AGENTES QUIMICOS		
7.8.1	Deben seguirse las instrucciones de uso cuando se utilicen productos químicos, pesticidas o agentes de limpieza.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado. Sin opción de N/A	Mayor
7.8.2	En la planta lechera y en las instalaciones se deben utilizar solamente productos químicos y/o lubricantes que no contaminen.	El productor debe demostrar que los productos químicos no contaminan mediante los registros / las etiquetas, y exista la aprobación (en las especificaciones) que demuestran que son adecuadas para uso en el tambor. Sin opción de N/A	Mayor
7.8.3	Solamente se pueden utilizar métodos o tratamientos de control de plagas aprobados por la autoridad competente.	El personal demostrará conocimiento al ser entrevistado; se deben inspeccionar los productos para corroborar su aprobación por la autoridad competente. Sin opción de N/A	Mayor
7.8.4	Cuando no estén siendo utilizados, los productos químicos se deben almacenar en un depósito seguro, lejos de las instalaciones de ordeño.	Depósito separado donde se almacenan todos los productos químicos. Sin opción de N/A	Mayor
7.8.5	Las hojas de especificaciones del fabricante deben estar disponibles para su uso.	Hojas de especificaciones disponibles para productos químicos seleccionados. Sin opción de N/A	Menor

Anexo 6

Resumen de la Capacitación en Sistemas de Calidad en Producción Primaria

(Trascripción de la Capacitación brindada por el Dr. Jorge Dupuy)

 Consejo Federal de Inversiones	 GOBIERNO DE LA PAMPA Gobierno de la Provincia de La Pampa
<p>Diferenciación de la Leche y Capacitación en Sistemas de Calidad en Tambos de la Provincia de La Pampa</p> <p>TALLER Y CAPACITACION</p> <p>Sistemas de Calidad en Producción Primaria de Leche y Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas - EUREPGAP</p> <p>Dr. Jorge Dupuy Ing. Agr. Enrique Putruele</p>	

Sistemas de Calidad en Producción Primaria

¿Que es la Leche?

Primero aclaremos algunos conceptos básicos de la lechería.

- A) La leche es producida por la vaca a partir de alimentos no consumibles por el hombre.
- B) El ordeñador cumple la función de estimular la vaca para que esta entregue la mayor cantidad de leche en el menor tiempo posible y de la mayor calidad.
- C) La maquina de ordeñar es la responsable de extraer la leche y enviarla a los tanques, sin dañar los pezones en la medida de que funcione adecuadamente y sea operada como corresponde.

La producción de leche en todas las hembras mamíferas entre la que se encuentra la vaca se produce a partir de precursores de la leche que se encuentran en la sangre y provienen de la fermentación y digestión de los forrajes en los estómagos. Por lo que podemos decir que nosotros alimentamos microorganismos presentes en los estómagos de los rumiantes y estos a su vez le entregan al animal los forrajes ya procesados.

Por otra parte la vaca podrá transformar todos los precursores sanguíneos en leche y en la medida que su nivel genético se lo indica, en la medida que la glándula mamaria se encuentre sana, es decir sin mastitis. El nivel de producción estará también relacionado con el nivel de extracción o vaciado de la glándula mamaria por medio del ordeño, es decir que si queda mucha leche residual, la ubre se vera forzada a producir menor cantidad de leche para el próximo ordeño. Este nivel de máxima extracción no significa que se deba sobreordeñar las ubres ya que se dañaría la punta de los pezones favoreciendo la invasión bacteriana.

Otro aspecto a tener en cuenta muy importante es que la mezcla de leche de mala calidad con leche de buena calidad no significa que la leche buena mejorar

a la mala sino ocurre que la mala leche deteriora a la buena no solo como leche fluida sino también a los productos terminados durante su estacionamiento y en las góndolas de los mercados.

Después de todo lo expresado, **¿qué es la leche?**, la leche, es la secreción de la hembra mamífera, en este caso la vaca. Se Produce en la glándula mamaria. Es una mezcla de agua, proteína, azúcar, grasa y minerales, parece homogénea pero dejada a temperatura ambiente se separa en tres capas:

1. La nata: Capa de grasa que se separa por flotación.
2. La cuajada: Caseína coagulada por acción de la acidificación bacteriana o no.
3. Suero: Quien tiene los productos solubles y que se separan de la cuajada por retracción del coágulo.

La leche tiene aproximadamente un 87% de agua y el resto de los componentes como la grasa butirosa, lactosa (azúcar de la leche), proteínas (albúminas, globulinas y caseína), minerales (calcio, fósforo y otros) y vitaminas. Parte de estos componentes secretados por la glándula mamaria se encuentran en la sangre y otros que no, los que nos quiere decir, es que la ubre los produce a través de componentes (precursores) que toma de la sangre y los utiliza para sintetizar (fabricar) otros, de este modo podemos inferir que entre la sangre y la leche existe un barrera que se altera o rompe cuando se instala en la ubre una alteración de la secreción o mastitis haciendo aparecer en la leche componentes de la sangre.

Además de los componentes químicos de la leche, también existen otros como son las bacterias de la leche y las células somáticas.

Bacterias de la leche.

Las podemos dividir en:

1. Propias de la ubre.
2. De la piel de los pezones y manos de los ordeñadores.

3. Equipo de ordeño.

En este momento las bacterias más importantes por su cantidad son las que se agregan a la leche desde la punta del pezón hacia fuera, es decir, las de la piel de los pezones y manos del ordeñador como las del equipo, siendo estas las que mayor daño causan a la leche y a los productos derivados.

Las bacterias son seres vivos que se multiplican a gran velocidad, dependiendo de cuatro factores que se los provee la leche:

- a. Temperatura
- b. Humedad.
- c. Nutrientes.
- d. Tiempo.

De aquí la importancia del rápido enfriado de la leche.

Para estudiar mejor las bacterias las podemos dividir de distintas maneras:

- Dependiendo de la temperatura de multiplicación.
- Dependiendo del componente de la leche que atacan.

Dependiendo de la temperatura de multiplicación.

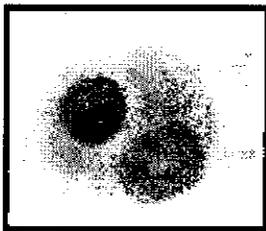
- a) Psicófilas, o amantes al frío, viven por debajo de los 20 °C llegando a multiplicarse en forma importante hasta los 5°C, sobre todo en los tanques de frío; es por eso que decimos que el frío no limpia.
- b) Mesófilas, se multiplican entre los 20°C y 40°C, es decir la temperatura del cuerpo y son responsables de la mayor cantidad de enfermedades y las que la usina les informa semanalmente.
- c) Termófilas, las que se multiplican por encima de los 40°C y pueden resistir la pasteurización. Estas bacterias se encuentran en el suelo, los silos y probablemente en las piedras de leche.

Dependiendo del componente de la leche que atacan.

- a. Glicolíticas, que atacan la lactosa de la leche produciendo ácido láctico y por tanto acidifican a la leche.
- b. Proteolíticas, que atacan las proteínas de la leche dando sabores amargos (quesos, etc.)
- c. Lipolíticas, atacan la grasa de la leche dando origen al sabor a rancio (manteca, leche en polvo entera).

Las células somáticas.

Como la palabra lo dice "SOMA" cuerpo, por tanto las mismas están compuestas por células del cuerpo, ellas son, las células epiteliales (descamación de la glándula), polimorfonucleares, son las células de defensa de la glándula mamaria entre ellos tenemos los neutrófilos, linfocitos y macrófagos. La presencia de los mismos en la leche varía de acuerdo al estado de la ubre.



- Ubre sana: Células epiteliales 84.8%, Neutrófilos 9.1%, Linfocitos 6.1%
- Ubres enfermas: Células epiteliales 25.8%, Neutrófilos 71.6%, Linfocitos 2.6%.

Por eso el recuento de células somática es un buen indicador del estado sanitario de un rodeo utilizándose un valor de 250.000 cel/ml para considerar una vaca sana.

Debemos saber que la leche debe ser extraída de la ubre de en el menor tiempo posible y de la mejor calidad sin dañar los pezones; por eso es importante por un lado conocer el mecanismo de expulsión de la leche, como así también la mejor rutina de ordeño.

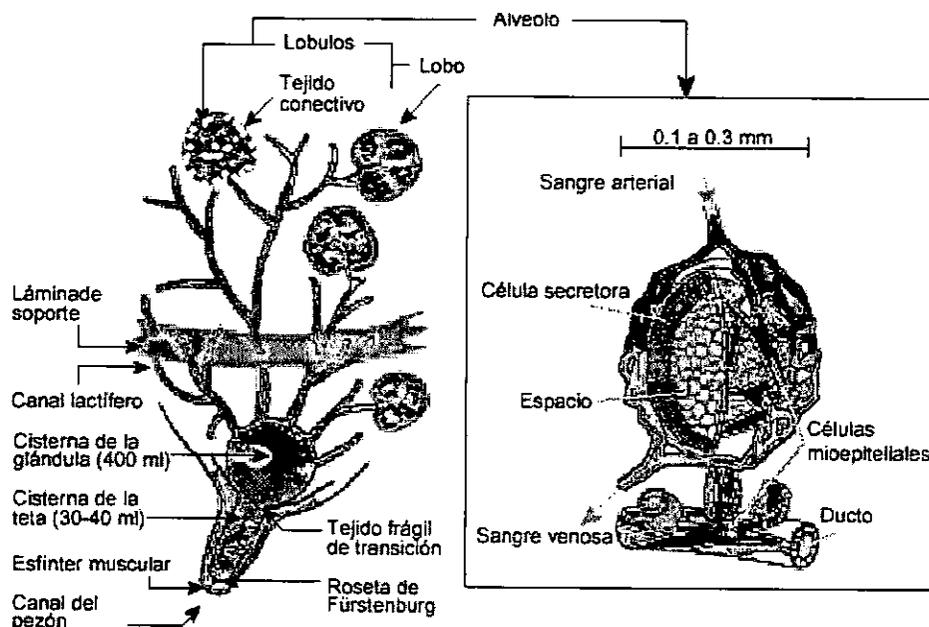
Estuvimos viendo la composición de la leche, pero ¿donde se produce?

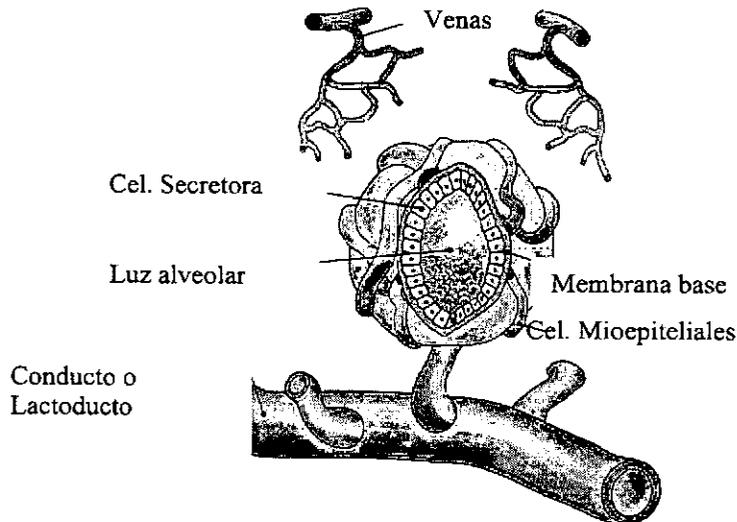
La leche de la vaca se produce en la ubre, la cual esta formada por cuatro cuartos aparentemente unidos, pero funcionalmente separados.

Esta formada por piel, tejido de sostén, tejido secretor y sistemas de conductos.

El tejido secretor esta compuesto por numerosas lóbulos, los cuales se forman por la suma de lobulillos y estos últimos por los acinos compuestos por numerosas células alveolares, estos alvéolos se encuentran recubiertos por las células mioepiteliales responsables de contraer al alveolo para que se produzca la bajada de la leche frente a la acción de la hormona oxitocina (Veremos más adelante).

Estas células alveolares son la unidad productora de leche en ella se sintetiza la misma que luego es volcada a la luz alveolar y desde allí sigue el sistema de conductos hasta desembocar en la cisterna de la ubre, luego pasa a la cisterna del pezón de aquí pasa por el canal del pezón y finalmente a través del esfínter sale al exterior.





Esquema del tejido secretor y alveolo.

Mecanismo de expulsión de leche.

➤ Estimulación adecuada :

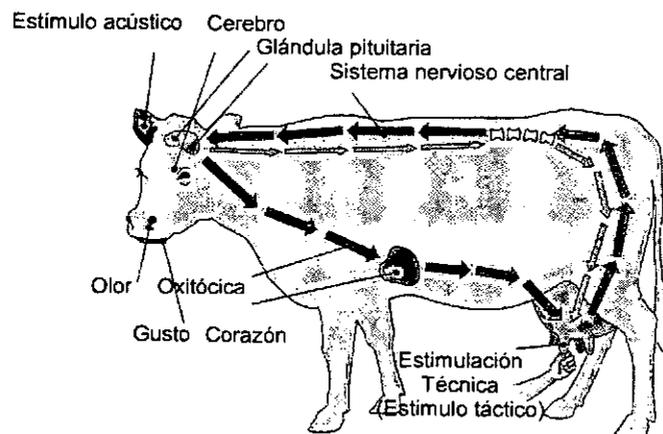
Significa que a través del buen trato incluso durante el arreo y el posterior contacto con las tetas, el ordeñador debe lograr desencadenar el reflejo que produce la secreción de hormona de la bajada de leche, la cual produce la contracción de fibras musculares en la glándula mamaria como si se exprimiese una esponja y así baja la totalidad de la leche que después será extraída por la maquina de ordeñar. Esta estimulación adecuada hace que se extraiga la mayor cantidad posible de leche en el menor tiempo , creando el espacio en la glándula mamaria para que en el tiempo que transcurre hasta el próximo ordeño se produzca la mayor cantidad de leche posible hasta que se logre la presión interna en la ubre que produce el cese de la secreción.

Esto es lo que normalmente conocemos como bajada de leche. Es un acto reflejo ante cualquier estímulo o acto que resulte agradable a la vaca y que ella lo asocie con la extracción de leche, lo que le produce descompresión de la ubre. Cuando la vaca asocia estos estímulos se produce una descarga nerviosa que viaja hasta la columna vertebral y por la medula llega a la base del cerebro, donde existe una glándula que libera una hormona, que se llama oxitocina.

Esta hormona viaja por la sangre hasta la ubre y allí actúa sobre unas células que rodean los alvéolos produciendo la contracción, como si fuese una mano que aprieta una esponja, lo que produce la bajada de la leche, que sale por los conductos hasta la cisterna de la teta y de allí al exterior.

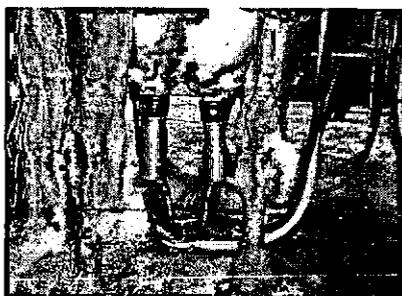
Todo esto desde que comienza el primer estímulo hasta que se produce la bajada de la leche tarda 30 segundos hasta un minuto.

La acción de la oxitocina dura en sangre 5 minutos aproximadamente y su efecto puede verse interrumpido por la hormona del miedo, adrenalina, la misma es liberada frente a estímulos desagradables (gritos, dolor) impidiendo que llegue buen flujo de sangre a la ubre y de este modo la oxitocina no puede producir su efecto, cortándose la bajada de leche.



Esquema de "bajada de leche".

Rutina de ordeño.



Es la sucesión de maniobras que realizan personas durante un tiempo y según una secuencia, en determinadas instalaciones, sobre ciertas vacas tendiendo a extraer en el menor tiempo posible la mayor cantidad de leche, de la mejor calidad sin dañar los pezones.

Recomendaciones para mejorar la calidad de la leche.

1. Lavado y secado de los pezones y no de la ubre, evitar mojar la ubre. (con pezones limpios se puede obviar este paso y ordeñar en seco).
2. Extracción correcta de los primeros chorros en fondo oscuro, en su defecto en el piso – Nunca en la mano.
3. Evitar el sobreordeño al inicio, colocar las pezoneras cuando los pezones estén turgentes.
4. evitar el sobreordeño al final, la vaca no es una percha.
5. Evitar el escurrido o apoyo, no forzar a la ubre, lo que no se puede sacar no se pierde. La leche residual se saca en el próximo ordeño.
6. Cortar el vacío y luego retirar las pezoneras.
7. Si se detecta una mastitis clínica, lavar, enjuague las pezoneras, incorporando agua en una de ellas y saliendo por las otras tres.
8. Desinfección de los pezones después del ordeño a todas las vacas todos los ordeños
9. Rutina de lavado, nunca detenga la máquina de ordeño sin enjuague previo.
10. Enfríe inmediatamente la leche la misma debe bajar a 12°C lo antes posible y llegar a los 4°C antes de los 45 minutos de haber terminado el ordeño y que al agregar leche fresca sobre la leche fría no supere los 12°C.

Dentro de todas las recomendaciones que se hacen las que no deben faltar nunca para logra leche de calidad son:

- Tratar bien las vacas desde su arreo.
- Estimular correctamente.
- Colocar las unidades de ordeño con la mínima entrada de aire.
- No sobreordeñar.
- No apoyar.
- Sellar a todos los pezones.

Confort:

De operarios y de vacas.



El confort de los operarios es indispensable en la cadena de calidad de leche ya que difícilmente se pueda lograr o exigir un trabajo de calidad para el logro de una materia prima óptima si quienes son los responsables del manejo de las vacas, extracción de leche y el cuidado de las mismas en el campo y la sala de ordeño no

son considerados. Por otra parte la tendencia general en el tambo y que debemos revertir en forma inmediata a través de la remuneración y la dignificación del trabajo es que la mano de obra para los tambos es en término general de menor nivel de capacitación y por lo tanto cultural .Esto establece una barrera infranqueable en el crecimiento de la lechería. Por otra parte las edades promedios de nuestros ordeñadores es de aproximadamente 50 años lo que indica una falta de recambio generacional y lo poco tentador que es este trabajo si no se adecua a las exigencias de una mayor calidad de vida que es la exigencia de todo ser humano para si mismo como para sus hijos.

Confort de la vaca:

Esto incluye el buen estado desde los potreros (sombra y agua), corrales de encierre ya sea para alimentación y anteriores a la sala de ordeño. Los cuales deberán contemplar una superficie entre 1,5-1,8 metros cuadrados por vaca de acuerdo a su tamaño corporal y raza. El piso deberá ser antideslizante para asegurar la sustentación de las vacas sobretodo en su desplazamiento y las posibles montas de las vacas en celo, evitando de esta manera caídas, traumatismos y sobretodo la situación de miedo que impide una movilización y flujo de vacas adecuada.

Las puertas serán amplias para asegurar la visión de la sala de ordeño la cual será luminosa y de salidas rectas sin curvas de 90° que dificultan el flujo de vacas ya que estas no pueden doblar en ángulo recto. Las vacas que salen no deben ver a las que entran ya que se produce una detención de ambas lo que demora el flujo de vacas y obliga a un operario cuando no a dos a salir de la sala de ordeño para arrear, lo que favorece el sobreordeño.

No debe haber luces sobre las puertas de acceso a los tambos ya que encandilan en las madrugadas entorpeciendo la entrada.

Los pisos de los tabos también serán antideslizantes y que aseguren una buena limpieza de los mismos.

Una vaca en estado de confort es aquella en que a temperatura no extremas transforma todo el alimento en leche. Para lo cual debe ser bien tratada, lo que implica que su relación con los seres humanos que la manejan debe ser adecuado y no causarle ninguna reacción adversa (miedo, dolor) que pudiera desencadenar en ella el mecanismo de alarma, lo cual produce situaciones de estrés ya sea agudos o crónicos. Esta situación de alarma, de una u otra forma, modifica la secreción y calidad de leche como también los mecanismos de defensa de la vaca y de la glándula mamaria.

Mastitis.

Es la inflamación de la glándula mamaria, la misma puede ser clínica, subclínica o crónica.

La mastitis subclínica es aquella inflamación de la glándula mamaria en que no se manifiesta ningún síntoma clínico, pero con análisis de laboratorio se detectan: incremento de las células somáticas y posibles bacterias patógenas de mastitis.

La mastitis clínica, es la que presenta alguno o todos los síntomas clínicos de la inflamación, la misma se detecta a través del test de los primeros chorros con la aparición de pequeños coágulos o cambios en el color de la leche.

Mastitis crónica es aquella que queda como una cicatriz endurecida en la glándula mamaria palpable desde el exterior y que puede hacer que aparezcan o desaparezcan los síntomas, apareciendo sobre todo cuando la mejora en la alimentación induce a mejorar en la producción o en situaciones de stress para la vaca.

Si una mastitis después del tratamiento reaparece dentro de los 21 días, se debe interpretar como un caso mal curado, y si aparece después de los 21 días se lo considera un caso clínico.

El diagnóstico de la mastitis clínica la debe hacer el ordeñador y es una de las herramientas para hacer descender los conteos celulares de un tambo y con ello la incidencia de las mastitis clínicas.

El diagnóstico se debe hacer a través del test de primeros chorros, sobre un fondo oscuro, al piso, pero nunca en las manos.

Al decir situación socio-económica tenemos que tener en cuenta:

1. nivel de instrucción o preparación del ordeñador.
2. Situación o calidad habitacional.
3. Nivel de remuneración.

Empezaremos por el último, que desde el punto de vista del ordeñador es el más importante, si bien existen otros valores de peso. Si el ordeñador es capaz y preparado, su trabajo será de calidad superior, lo que asegurará al propietario una mayor seguridad en la calidad del trato y cuidado de su capital (rodeo lechero, equipo y pasturas, etc.). Por toda esta mayor calidad de mano de obra capacitada y concientizada de la importancia que ese trabajo significa, generará en los ordeñadores una conciencia del lugar que ocupa entre la vaca y el consumidor.

Otros factores como físicos y químicos predisponen a las mastitis, dentro de los factores físicos sabemos que la ubre de la vaca esta sujeta por tres ligamentos suspensorios y la piel, es un zona de protección que esta limitada por arriba con la panza y por los costados con las patas.

Esta especie de caja mantiene a la ubre en una zona de protección siempre y cuando los pezones no bajen de la altura de los garrones. Si esto ocurre la punta de los pezones queda expuesto a golpes, pisotones y todo tipo de lesión.

Recordemos que el esfínter del pezón es el principal aliado en contra de la mastitis y a favor de todo plan de calidad de leche.

Por lo tanto todo aquello que golpee o lesione el orificio del pezón, hará que deje de funcionar como esfínter o barrera y pueda producirse la invasión de bacterias y después mastitis.

No debemos olvidar que la principal barrera de defensa contra el avance bacteriano es el orificio del pezón.

El equipo de ordeño que no funciona adecuadamente, esta mal instalado, dimensionado, también es otro factor predisponentes de los mas importantes, ya que no solo lesiona el orificio del pezón sino también provoca un flujo reverso de leche el cual a velocidades de 50 – 60 Km./hs se introduce en el canal del pezón cargado de bacterias.

Se produce la lesión del orificio del pezón en los casos de sobreordeño o exceso de vacío del equipo de ordeño en la extracción de las pezoneras sin corte adecuado de vacío.

Normalmente la mayor incidencia de mastitis se observa en los rodeos de alta producción y en los momentos cercanos al parto, ya que la alta producción y el gran tamaño de la ubre son factores predisponentes de mastitis subclínica en los rodeos de baja producción que al ordeñarse mas rápido, el sobreordeño actúa durante más tiempo sobre el pezón.

La introducción de cánulas largas dentro del orificio del pezón es otro de los motivos de lesión o de empuje de bacterias que están en el orificio o el canal del pezón y se vehiculizan a la cisterna de la teta.

Los factores químicos, como los desinfectantes de pezones: principalmente los desinfectantes de pezones no bien formulados los cuales pueden actuar por irritación o simplemente por no cumplir con su función que es doble:

- Acción bactericida, disminuyendo la carga bacteriana en la piel y orificios de los pezones.
- Como cosmético manteniendo la piel suave y elástica evitando la aparición de grietas en las que se multiplican las bacterias.

El stress, todos los factores stresantes como el dolor, los maltratos en el arreo, maltratos en el tambo, la sub-alimentación, el calor excesivo, el frío excesivo, las descargas eléctricas en la sala de ordeño, etc.. Actúan haciendo que la vaca reaccione a través de un mecanismo de alarma, lo cual favorece la entrada de bacterias a la cisterna del pezón y de allí invaden la glándula mamaria provocando mastitis o bajando la posibilidad de defenderse por sí misma o por los glóbulos blancos debilitados.

El proceso de mastitis debe comparárselo con una astilla o espina clavada en una mano, es decir, primero, la agresión, luego la zona comienza a ponerse roja (rubor) por la dilatación de los vasos sanguíneos que traen más sangre y defensas al lugar de la agresión, también por esto se hincha (aumento del tamaño). Aparece un liquido ligeramente amarillo (suero de sangre) y pus (glóbulos blancos), los cuales llegan para eliminar al agente agresor.

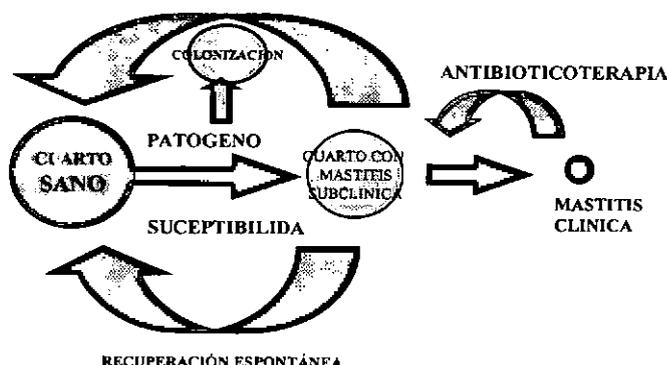
Finalmente se produce la curación, desaparece todo y regresa a la normalidad o queda una cicatriz.

A la ubre le pasa lo mismo cuando es agredida de cualquier manera pudiendo aparecer rubor o aumento de tamaño, aquí llegamos a la presentación de la mastitis clínica. Si no aparecen estos síntomas se da origen a la mastitis subclínica. Si se suspende la agresión la glándula mamaria regresa a la normalidad curándose, pudiendo restablecerse el tejido pero no así la producción, es decir que esa leche que no se produjo se pierde, sin alcanzar el nivel de la curva normal de producción que hubiese tenido esa vaca y continúa baja aun cuando se haya curado. También puede quedar una cicatriz profunda, palpable desde el exterior, la cual nunca reestablecerá su función.

Ciclo de la mastitis..

DINAMICA DE LAS INFECCIONES Y RESPUESTAS INFLAMATORIAS MAMARIAS EN RODEOS.

(Kingwill y col., 1980)



Tratamiento de las mastitis.

Las mastitis si se quieren curar rápidamente y sin dejar lesiones o pasar a la cronicidad deben tratarse inmediatamente. Por esto debe realizarse es test de los primeros chorros para diagnosticar el problema en forma precoz, rápida y así poder tratarla cuando recién comienza.

El antibiótico de elección que indique el veterinario del establecimiento.

Los tratamientos serán casi siempre intramamarios y en el caso de que el veterinario aconseje se podrá hacer aplicación de apoyo intramuscular.

Se seguirá siempre este esquema de trabajo para las aplicaciones intramamarias:

1. Ordeñar a fondo el cuarto enfermo.
2. Desinfectar con algodón y alcohol la punta del pezón.
3. Recién entonces destapar la cánula del pomo antibiótico y presionar hasta que salga una gota.
4. Introducir la cánula lo menos posible en el orificio del pezón.
5. Masajear la teta y el cuarto para ayudar la difusión del antibiótico.
6. Sellar.

7. Enjuagar las pezoneras que estuvieron en contacto con la vaca con mastitis

8. Registrar el número de la vaca y la fecha tantas veces como sea tratada.

Las vacas mastíticas deberán ser apartadas para ser ordeñadas al final del tambo a fin de evitar la difusión de la enfermedad a otras vacas sanas por medio del equipo de ordeño. No mandarla jamás a la usina, ya que esto acarrea inconvenientes al consumidor y a la industria.

Las vacas mastíticas deben estar en el Rodeo Hospital pero NUNCA con las vacas rengas y RECIEN PARIDAS, ya que el RIESGO DE CONTAGIO ES MUY GRANDE.

Maquina de ordeñar:

La maquina de ordeñar debe estar debidamente dimensionada para desalojar de las ubres la totalidad de la leche producida según el nivel genético de las vacas en el tiempo que la bajada de leche le permita, sin dañar las ubres.

Además de leche debe desalojar aire para mantener el nivel de vacío en el equipo.

Instalación correcta:

La instalación correcta debe contemplar fundamentalmente una correcta alineación de la línea de leche en cuanto al centro de la foca, de tal manera que las mangueras largas de leche tengan la misma longitud cuando operan de ambos lado de la fosa, evitando tironeamientos de las garras las cuales arrastran las ubres provocando ordeño desparejo ya que de un lado sobré ordeñan por el apoyo producido y del otro lado favorecen el trepado de las garras con la estrangulación del pezón y el aumento de la leche residual, lo cual lleva indefectiblemente a la aparición de mastitis subclínica y que pudiera derivar en

clínica. Finalmente se llega al desequilibrio de las Ubres y exige un trato individual a cada vaca haciendo más lento el ordeño y sobre-ordeñando las vacas de rápido ordeño.

Mangueras largas de leche:

Deben ser de la longitud adecuada para que no se produzcan panzas ni tironeo con los resultados antes explicados.

Funcionamiento adecuado:

El funcionamiento adecuado de la maquina de ordeñar implica que mantenga la mayor estabilidad de vacío en las puntas de pezón y no produzcan deslizamiento de las pezoneras ni trepado sobre el pezón. Son muchas las causas del deslizamiento de las pezoneras entre los cuales podríamos nombrar:

- A) Pezoneras viejas que han perdido la elasticidad.
- B) Garras de peso inadecuado fruto de injerto de las maquinas de ordeñar.
- C) Ordeño con pezones mojados por el uso excesivo de agua o el no secado de los mismos antes de colocar las pezoneras (si se moja se debe secar).
- D) Capacidad inadecuada de los colectores.
- E) Chiclers tapados voluntaria o involuntariamente.
- F) Diámetro inadecuado de las mangueras largas de leche o de la entrada a la línea de leche.
- G) Tubos cortos de leche pinchados.
- H) Colocación inadecuadas de las pezoneras.

El recambio de las pezoneras debería realizarse como mínimo cada 2500 ordeños.

$$\text{Ej: Vida útil de las pezoneras} = \frac{\text{Vida útil de las pezoneras} \times \text{Numero de bajada}}{\text{Numero de vacas} \times \text{Número de ordeños diario}}$$

El Equipo de ordeño debería ser chequeado en forma estática de 4-6 veces por año dependiendo del tamaño de la explotación.

El chequeo dinámico deberá ser realizado cada vez que se realice el estático y luego cuantas veces se pueda.

Fluctuaciones de vacío:

El bajo nivel de vacío en el equipo, la falta de alineación con formación de panzas en las cuales se producen tapones de leche, escasa reserva de vacío, producen fluctuaciones acíclicas de vacío indeseables (superiores a 10 kPa), las cuales se transforman en factores predisponentes de mastitis.

Anexo 7

Lista de Verificación para Industria

**Proyecto
Lechería La Pampa
Lista de Verificación
Versión 2Abr06**

Auditor/es:

Razón Social / Nombre de la Planta:

Localización:

Posición GPS:

Fecha:

Volumen de leche procesada:

Tipos de productos elaborados:

<input type="checkbox"/> QUESOS	<input type="checkbox"/> CREMOSO
	<input type="checkbox"/> PORT SALUT
	<input type="checkbox"/> MINI FYMBO
	<input type="checkbox"/> MOZARELLA
	<input type="checkbox"/> SARDO
	<input type="checkbox"/> TYBO
	<input type="checkbox"/> PATEGRAS
	<input type="checkbox"/> SBRINZ
	<input type="checkbox"/> CUARTIROLO
	<input type="checkbox"/> POSTRE
<input type="checkbox"/> DULCE DE LECHE	
<input type="checkbox"/> LECHE FLUIDA	
<input type="checkbox"/> YOGUR	
<input type="checkbox"/> CHOCOLATADA	
<input type="checkbox"/> CREMA	
<input type="checkbox"/> MANTECA	
<input type="checkbox"/> RICOTA	
<input type="checkbox"/> OTROS:	

Responsable:

Personal presente en la visita:

PROYECTO
 LECHERIA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
 PLANTAS

Cod Ref.: QL-PLP
 Versión: 2Abr06
 Página: 2 de 5

N°	Punto de Control	Nivel	Cumple (S/ No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
1	MATERIAS PRIMAS				
1 1	Control de la calidad de las materias primas				
1 1 1	¿Se realiza un control sobre la calidad de la leche recibida? ¿El pago de la leche es por calidad? ¿La calidad de la leche recibida es homogénea?	Mayor		X	
1 1 2	¿Se utiliza un laboratorio con técnicas estandarizadas?	Menor			
1 2	Almacenamiento en el local de producción				
1 2 1	¿Las materias primas están almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños deletorios?	Mayor			
1 2 2	¿La recepción de la leche durante los fines de semana es adecuada?	Menor			
1 2 3	¿El tiempo / temperatura de almacenamiento de leche es correcto e impide la contaminación de la leche?	Intermedia			
2	INSTALACIONES				
2 1	Empizamiento				
2 1 1	¿El establecimiento está situado preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas e inundaciones?	Menor			
2 2	Vías de tránsito internas				
2 2 1	¿Las vías y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral, están pavimentadas y son aptas para el tráfico rodado?	Menor			
2 3	Aprobación de planos				
2 3 1	¿Los edificios e instalaciones están hechos bajo una construcción sólida y sanitariamente adecuada, y que no transmita ninguna sustancia?	Menor			
2 3 2	¿Se dispone de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones, incluyendo las de limpieza e inspección?	Menor			
2 3 3	¿Los edificios e instalaciones están diseñadas de manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada? ¿La planta posee un correcto ley out?	Menor			
2 4	Zona de manipulación de alimentos				
2 4 1	Pisos				
2 4 1 1	¿Son de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes? ¿Se observan grietas? ¿Son fáciles de limpiar y desinfectar? ¿Los líquidos acumulan hacia las bocas de los sumideros impidiendo la acumulación en los pisos?	Intermedia		X	
2 4 2	Paredes				
2 4 2 1	¿Están construidas o revestidas con materiales no absorbentes y lavables? ¿Son de color claro, hasta una altura apropiada para las operaciones? ¿Son lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar? ¿Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o plafones son de fácil limpieza?	Intermedia		X	
2 4 3	Techos				
2 4 3 1	¿Están construidos/acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca el mínimo la condensación y la formación de mohos? ¿Son fáciles de limpiar?	Intermedia		X	
2 4 4	Ventanas y Puertas				
2 4 4 1	¿Están construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad? ¿Las que se comunican con el exterior están provistas de protección antipliega?	Intermedia		X	
2 6	Abastecimiento de agua potable.				
2 6 1	¿Existe un abundante abastecimiento de agua potable? ¿La temperatura / presión es la conveniente? ¿Existe un sistema adecuado de distribución?	Intermedia			
2 6 2	Vapor y agua de incendio				
2 6 2 1	¿El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos contiene sustancias que puedan ser peligrosas para la salud o contaminar el alimento?	Intermedia			
2 6 2 2	¿El agua no potable que se utiliza para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, es transportada por tuberías completamente separadas?	Menor			
2 6 3	¿Las tuberías están en condiciones e identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable?	Menor			
2 7	Evacuación de efluentes				
2 7 1	¿Se dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales?	Intermedia			
2 7	Vestuarios y cuartos de aseo				
2 7 1	Baños				
2 7 1 1	¿Se dispone de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados? ¿Están bien iluminados y ventilados?	Mayor		X	

Planta

Fecha: ___ / ___ / ___

PROYECTO
LECHERÍA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
PLANTAS

Cod. Ref.: CL-PLP
Version: 2Abr06
Página 3 de 5

Nº	Punto de Control	Nivel	Cumple (S/ Ns)	No aplicable	Comentarios & Justificación
2 7 1 2	¿Están convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales?, ¿Tienen comunicación directa con la zona donde se manipulan los alimentos?	Intermedia			
2 7 2	Toallas y Jabones, instalaciones para lavarse las manos en la zona de elaboración				
2 7 2 1	¿Están provistos de elementos adecuados para lavarse las manos?, ¿Están provistos de medios higiénicos convenientes y en cantidad para secarse las manos?, ¿Están provistos de toallas de papel?	Intermedia			
2 8	Iluminación e instalaciones eléctricas				
2 8 1	¿Existe iluminación natural y/o artificial que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos?, ¿Las fuentes de la luz artificial que están suspendidas o aplicadas y que se encuentran sobre la zona de manipulación de alimentos son de tipo inocuo?	Intermedia		X	
2 8 2	¿Están previstas las medidas a tomar en caso de corte de luz, como es la existencia de un equipo electrógeno?	Intermedia			
2 8 3	¿Las instalaciones eléctricas están empotradas o exteriores y en este caso están perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre zonas de manipulación de alimentos?	Menor			
2 9	Ventilación				
2 9 1	¿Existe una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar aire contaminado?	Menor			
2 10	Almacenamiento de desechos y materiales no comestibles				
2 10 1	¿Se dispone de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento de manera que se impide el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación?	Menor		X	
2 11	Manipuleo de productos no conformes				
2 11 1	¿Existen sectores donde podrán ubicarse las devoluciones de productos, en forma separada y durante el tiempo en el que se determina su destino?	Intermedia		X	
2 12	Equipos y utensilios				
2 12 1	Materiales				
2 12 1 1	¿Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos son de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente (como es la madera)?	Mayor		X	
2 12 1 2	¿Son resistentes a la corrosión y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección?	Mayor		X	
2 12 2	Diseño y construcción de equipos y utensilios				
2 12 2 1	¿Todos los equipos y los utensilios están diseñados y construidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección?	Intermedia			
2 12 2 2	¿Todos los equipos y los utensilios se utilizan exclusivamente para los fines que fueron diseñados?	Menor			
2 12 3	Diseño y construcción de recipientes de desechos				
2 12 3 1	¿Los recipientes para materias no comestibles y desechos están construidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación de contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones?, ¿los mismos están identificados?	Menor			
2 12 4	Diseño y construcción de recipientes refrigerados				
2 12 4 1	¿Todos los locales refrigerados están provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos?	Intermedia			
3	REQUISITOS DE HIGIENE				
3 1	Conservación				
3 1 1	¿Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües se encuentran en buen estado de conservación y funcionamiento?	Mayor			
3 1 2	¿Las sales están exentas de vapor, polvo, humo y agua sobrando?	Menor			
3 2	Limpieza y desinfección				
3 2 1	¿Todos los productos de limpieza y desinfección están aprobados para su uso?	Menor			
3 2 2	¿Se efectúa un enjuague minucioso luego de la limpieza y desinfección y antes de que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos?	Intermedia			
3 2 3	¿Se toman precauciones de limpieza y desinfección cuando se realizan operaciones de mantenimiento del establecimiento?	Intermedia			
3 2 4	¿Los vestuarios y cuartos de aseo se mantienen limpios en todo momento?	Mayor			

Planta

Fecha: ____ / ____ / ____

PROYECTO
LECHERÍA LA PAMPA

LISTA DE VERIFICACION
PLANTAS

Cod. Ref.: QL-PLP
Versión: 2Abr06
Página 4 de 5

Nº	Punto de Control	Nivel	Cumple (Si/No)	No aplicable	Comentarios & Justificación
3 3	Programa de higiene y desinfección				
3 3 1	¿Existen procedimientos de limpieza y desinfección en todas las áreas de la Empresa?	Mayor		<input checked="" type="checkbox"/>	
3 4	Manipulación, almacenamiento y eliminación de desechos				
3 4 1	¿El material de desecho se manipula de manera que se evita la contaminación de los alimentos y/o del agua potable? ¿Se pone especial cuidado en impedir el acceso de las plagas o los desechos?	Intermedia			
3 5	Prohibición de animales domésticos				
3 5 1	¿Se impide la entrada de animales en los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización?	Mayor			
3 6	Sistema de lucha contra las plagas				
3 6 1	¿Existe un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas?	Mayor		<input checked="" type="checkbox"/>	
3 7	Almacenamiento de sustancias peligrosas y productos de limpieza				
3 7 1	¿Estos productos son almacenados en salas separadas o armarios cerrados con llave, especialmente destinados al efecto? ¿Las mismas están identificadas correctamente? ¿Estos productos son únicamente manipulados por personal autorizado?	Intermedia			
4	HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS				
4 1	Capacitaciones				
4 1 1	¿La gerencia o responsables poseen una formación técnica apropiada?	Intermedia		<input checked="" type="checkbox"/>	
4 1 2	¿El personal está capacitado en BPM?	Mayor		<input checked="" type="checkbox"/>	
4 2	Estado de salud / Enfermedades contagiosas / Heridas				
4 2 1	¿Existe la prohibición de entrar en la zona de manipulación a las personas que se sepa o se sospeche que padecen alguna enfermedad o mal que probablemente puede transmitirse por medio de los alimentos?	Intermedia			
4 3	Lavado de manos				
4 3 1	¿Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos, mientras esté de servicio, se lava las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable? ¿Existen avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos? ¿Existe control adecuado para garantizar el requisito de lavado de manos?	Mayor			
4 4	Higiene personal				
4 4 1	¿Existe reglamentación con respecto a la vestimenta del personal?	Intermedia		<input checked="" type="checkbox"/>	
4 4 2	¿El personal que está de servicio en la zona de manipulación de alimentos mantiene una esmerada higiene personal?	Mayor		<input checked="" type="checkbox"/>	
4 4 3	¿Existe prohibición de retirarse todos y cualquier objeto de adorno?	Intermedia		<input checked="" type="checkbox"/>	
4 5	Conducta personal				
4 5 1	¿Existen indicaciones claras que prohíba al personal en las zonas en donde se manipulan alimentos todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas?	Intermedia		<input checked="" type="checkbox"/>	
4 6	Visitantes				
4 6 1	¿Existe reglamentación o procedimiento con respecto al tratamiento que se le den a los visitas (Ropa, Seguridad, etc)?	Menor			
4 5 2	¿A la sala de producción, envasado accede únicamente personal autorizado?	Menor			
4 7	Supervisión				
4 7 1	¿Existe un personal designado para la supervisión de los conceptos relativos a las BPM?	Menor			
5	REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACION				
5 1	Contaminación cruzada				
5 1 1	¿Se tomen medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en las fases iniciales del proceso?	Mayor		<input checked="" type="checkbox"/>	
5 2	Elaboración				
5 2 1	¿Existen procedimientos / mecanismos de manera que todas las operaciones del proceso de producción incluido el envasado sean realizadas sin demoras inútiles y en condiciones que excluyen toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción?	Intermedia		<input checked="" type="checkbox"/>	
5 3	Envasado y almacenamiento				
5 3 1	¿Todo el material que se emplea para el envasado es almacenado en condiciones de sanidad y limpieza en lugares destinados para tal fin?	Intermedia			
5 3 2	¿El material es el apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento? ¿El material de envasado está aprobado para su uso?	Intermedia			
5 3 3	¿Se utilizan los envases o los recipientes para otro fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto?	Menor			

Planta

Fecha ____/____/____

Anexo 8

Material utilizado para la Capacitación a la Industria

CFI CONSEJO FEDERAL DE LA INDUSTRIA

CAPACITACION EN SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA

Temario:

- Calidad de Materia prima
- Calidad en el transporte
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanamiento (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP)
- Certificación y diferenciación Comercial

La Pampa Agosto 2007 Pro. Enrique Padellaro Lic. Nicolás Padellaro

Calidad de la Materia Prima. Peligros e Inocuidad

DEFINICIONES:

Según la Real Academia Española:

- **CALIDAD:** es la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa, que permite apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su misma especie.
- **CALIDAD EN ALIMENTOS:** Es la suma de características que determinan la satisfacción por parte del consumidor y el cumplimiento de las especificaciones legales

Calidad de la Materia Prima. Peligros e Inocuidad

Inocuidad

- Se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos asegurando que una vez ingeridos no presenten riesgos apreciable para la salud.
- La falta de inocuidad genera enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Calidad de la Materia Prima. Peligros e Inocuidad

Calidad de la Materia Prima. Peligros e Inocuidad

CONTAMINACION

Es la presencia de cualquier material anormal en un alimento.

- **Biológicos:** bacterias, hongos, insectos.
- **Químicos:** restos de productos de limpieza.
- **Físicos:** pelos, tierra, esmalte de dientes.

PUEDEN O NO ser nocivos para la salud humana pero SIEMPRE SON INDESEABLES

CONTAMINACION

Calidad de la Materia Prima. Peligros e Inocuidad

MICROORGANISMO

- Organismo vivo de tamaño muy pequeño.
- Sólo pueden verse a través de un microscopio.
- Están prácticamente en todas partes: en el suelo, en nuestra piel y sistema digestivo, en el aire, etc.
- Desarrollan en los lugares donde encuentran condiciones para hacerla: temperatura adecuada y nutrientes para alimentarse.

Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

TIPOS DE MICROORGANISMOS

Microorganismos

- Bacterias
- Hongos



Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

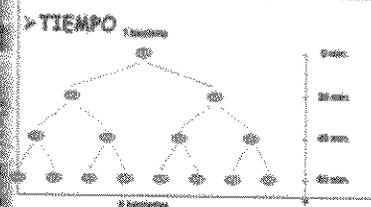
MICROORGANISMOS QUE DEBEN EVITARSE

- Alterantes:** producen alteraciones en su aspecto, textura o sabor, volátiles no aptos para su venta (ej. sabor ácido, olor a pedrisco, ablandamiento)
- Patógenos:** producen enfermedades en el hombre
 Síntomas típicos: dolores de cabeza, dolor abdominal, vómitos, diarreas, fiebre.
 En algunos casos, pueden producir la muerte (Ej. Salmonella)

Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

CONDICIONES DE DESARROLLO

> TIEMPO



0 bacterias

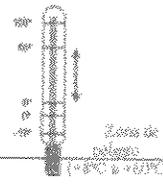
90 min.
60 min.
30 min.
0 min.

Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

CONDICIONES DE DESARROLLO

¿Qué necesitan los microorganismos para vivir?

> TEMPERATURA ADECUADA



Zona de peligro
 5°C - 60°C

Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

CONDICIONES DE DESARROLLO

> NUTRIENTES: proteínas, azúcares, etc.

Carnes y derivados (Saldos)
 Harinas y derivados (magro y productos de panadería)
 Leche, crema y otros productos lácteos
 Almidón y pastas
 Azúcar azulado

> ARIAS: húmedo, humedad alta

Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

FORMAS DE EVITAR LOS MICROORGANISMOS

1. PROTEGER a los alimentos contra la contaminación
2. PREVENIR la multiplicación de bacterias
3. DESTRUIR las bacterias perjudiciales

HIGIENE ALIMENTARIA

Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

FORMAS DE EVITAR LOS MICROORGANISMOS

1. PROTEGER a los alimentos de la contaminación:

- Mantener una buena higiene personal
- Trabajar con equipos y superficies limpias
- Manipular y envasar higiénicamente los alimentos

B.P.M.

Calidad de la Materia Prima.
 Peligros e Inocuidad

FORMAS DE EVITAR LOS MICROORGANISMOS

2. PREVENIR el desarrollo de las bacterias

Evitar que encuentren las condiciones adecuadas para vivir y reproducirse

ALIMENTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Temperaturas de seguridad



Refrigerado
 entre 0°C y 5°C

Congelado
 -18°C

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

FORMAS DE EVITAR LOS MICROORGANISMOS

3. Destrucción

Dentro de las medidas tomadas para la destrucción de microorganismos se encuentran las altas temperatura, químicos, osmosis, etc...

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

INTRODUCCIÓN A LOS PELIGROS

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

PELIGROS

- Biológicos
- Químicos
- Físicos

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

PELIGRO

Es una propiedad biológica, química o física que puede determinar que el alimento deje de ser inocuo

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

Químico

Contaminación directa del alimento con sustancias químicas prohibidas o ciertos metales como mercurio, o productos químicos que pueden causar intoxicación aguda en cantidad elevada o que pueda causar daños y perjuicios

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

**Ejemplo:
PELIGROS QUÍMICOS**

Pesticidas, herbicidas, contaminantes inorgánicos tóxicos, antibióticos, promotores de crecimiento (hormonas), aditivos alimentarios tóxicos, lubricantes y tintas

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

PELIGROS FÍSICOS

Fragmentos de vidrio, metal y madera u otros objetos que puedan causar daño físico al consumidor

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

PELIGROS BIOLÓGICOS

Se incluyen aquí; las bacterias, virus y parásitos patógenos, toxinas naturales, toxinas microbianas, metabolitos tóxicos de origen microbiano.

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

Los PELIGROS BIOLÓGICOS de origen alimentario incluyen microorganismos como:

- ✓ bacterias patógenas
- ✓ virus
- ✓ parásitos
- ✓ hongos

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

Los microorganismos pueden ser beneficiosos o mismo esenciales. Algunos de ellos, sin embargo, son patógenos.

La industria de alimentos y autoridades de salud pública tienen que preocuparse con los microorganismos patógenos.

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

Calidad de la leche:

La leche es un medio propicio para el desarrollo de microorganismos

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

Calidad de la leche
Exposiciones de origen microbiano potencialmente numerosas por la Leche:

- *Salmonelas
- *Campylobacterias
- *E. Coli
- *Listerias
- *Yersenias
- *E. Coli
- *Bacterias por Contaminación patógena
- *Klebsiella
- *Lactobacillus acidifaciens
- *Listerias
- *E. Coli

Calidad de la Materia Prima.
Peligros e Inocuidad

Calidad de la leche

Clasificación del peligro

Microorganismo	Microorganismos de origen alimentario	Microorganismos de origen ambiental
Salmonella	E. Coli enterococcos	Staphylococcus aureus
Listeria monocytogenes	E. Coli B2237, B7	Campylobacter jejuni
Salmonella Typhi	Shigella spp.	E. Coli Pathogenic
Shigella dysenteriae	Yersenia	St. aureus
Escherichia coli	Yersenia	Yersenia

Cuidados en Transporte

Cuidados en transporte

- vehículos habilitados por SENASA o entidad competente.
- buen estado de higiene de autocoleadores, zorrales, carros, o dispositivos para el transporte interno de producto
- en buen estado higiénico sanitario

Cuidados en transporte

- evitar contaminación del ambiente de procesamiento con gases de combustión del transporte
- transportes refrigerados: medios para medir temperatura y humedad adecuada.
- permitir la limpieza y desinfección completas (ej. acero inoxidable)

Cuidados en transporte

- POE: existencia de procedimientos operativos estandarizados carga / transporte y/o descarga
- conocer el historial del transporte / últimas cargas realizadas.

Procedimiento Estandarizado de Saneamiento (POES) y Buenas Practicas de Manufactura. (BPM)

Procedimientos de Saneamiento

INTRODUCCIÓN A LA SANITIZACIÓN

Procedimientos de Saneamiento

DEFINICIONES

HIGIENE

LIMPIEZA + DESINFECCIÓN- HIGIENE

Procedimientos de Saneamiento

LIMPIEZA: eliminación de tierra, restos de alimento, polvo u otros materias objetables

DESINFECCIÓN: reducción mediante agentes químicos o físicos del número de microorganismos a un nivel que no de lugar a contaminación del alimento que se elabora

SANEAMIENTO: incluye ambas operaciones

Procedimientos de Saneamiento

HIGIENE EN EL SECTOR DE TRABAJO

ETAPAS DE UNA LIMPIEZA:

- Limpiar en agua con esponjas, cepillos sintéticos y pasta, espátulas y papel.
- Limpiar en húmedo con esponjas y escobas sintéticas y detergente.
- Enjuagar con abundante agua potable, para eliminar los restos de detergente (contaminación química)
- Aplicar el sanitizante y dejarlo actuar.
- Enjuagar y secar con papel según correspondo

Procedimientos de Saneamiento

HIGIENE EN EL SECTOR DE TRABAJO

ELEMENTOS DE LIMPIEZA

EVITAR LOS FRASCOS REZILLA

- El tiempo es el "colectivo de las bacterias"
- Tiene las condiciones perfectas para el desarrollo microbiano: humedad y restos de alimentos (sustrato).
- Muejan la actividad entre sus fibras, y son muy difíciles de lavar.

RECOMENDACIONES: pulverizadores, cepillos y escobas sintéticas, secadores para escobas y papel para secar.

Procedimientos de Saneamiento

HIGIENE EN EL SECTOR DE TRABAJO

PRECAUCIONES DURANTE LA LIMPIEZA

- La sanitización **SIEMPRE** debe ser precedida por una limpieza profunda.
- La sanitización **NO** puede corregir ni neutralizar un mal limpieza mal hecho.
- Los elementos y productos de limpieza deben guardarse en un solo lugar cuando no están en uso, separados de los alimentos.
- **NO** utilizar los elementos o los residuos con agua o productos de limpieza.
- **JAMÁS** se deben usar los elementos de limpieza para el piso y las paredes. Los elementos son exclusivos de cada zona del sector.

Procedimientos de Saneamiento

PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS

Procedimientos de Saneamiento

SOP - POE
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

Aquellos procedimientos donde se describen todas las operaciones realizadas en el establecimiento

Procedimientos de Saneamiento

Los POE comparados con las GMP

- * POE: conjunto de tareas específicas que pueden o no estar relacionadas con la seguridad del alimento
- * GMP: conjunto de procedimientos y medidas para garantizar que los alimentos sean inocuos

Procedimientos de Saneamiento

Los POE deben incluir:

- * Objetivo y frecuencia de la realización de una tarea
- * Quiénes harán la tarea
- * Descripción de la tarea a realizar
- * Medida correctiva si la tarea se realiza de manera incorrecta

Procedimientos de Saneamiento

SSOP - POES
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACION

Procedimientos que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración

Procedimientos de Saneamiento

Desarrollo de procedimientos

- Incluyan operaciones pre-operacionales y operaciones
- Contengan la política de la dirección
- Sean acorde al tamaño y características del establecimiento y del producto
- Firmados por personal con jerarquía y autoridad
- Definan responsabilidades

Procedimientos de Saneamiento

Control del Sistema POES:

- Registros
- Monitoreo y mantenimiento del plan
- Verificación del plan

Procedimientos de Saneamiento

El plan de saneamiento debe incluir como mínimo el saneamiento de:

- * Manos
- * Líneas de producción
- * Areas de recepción y depósito
- * Transporte
- * Lavabos, paredes, ventanas, techos, piso y drenajes
- * Superficies que tienen contacto con el alimento
- * Instalaciones sanitarias

Procedimientos de Saneamiento

No se debe seguir un formato específico.

Preferencias:

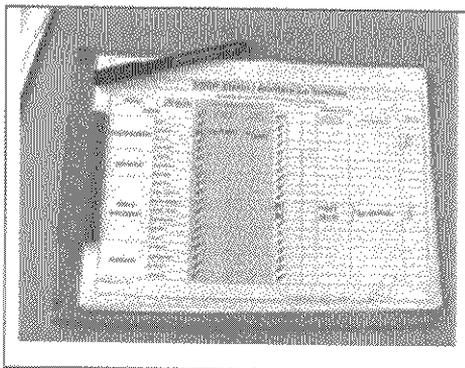
1. Encabezado: empresa, código, fecha de emisión, edición, número de página, preparado por, aprobado por.
2. Objetivo.
3. Responsabilidades.
4. Frecuencia.
5. Materiales y equipo.
6. Normas de seguridad.
7. Zonas de limpieza.
8. Procedimiento.

Procedimientos de Saneamiento

El Check List de comprobación de la realización de la limpieza.

Se realiza el chequeo de higiene previo al inicio del procesamiento (Pre-Operacional)

Se deben realizar chequeos durante el proceso (Operacional)



SSOP Diario / Aceite
 Registro de Limpieza y 2

FECHA	ET/IZ/OD	Instalaciones		
HORA		SE	SE	SE
Instalaciones	zonas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	pasillos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	baños	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
personal	manos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	ropa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	calzado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Buenas Prácticas de Manufactura

BPM's
Buenas Prácticas de
Manufactura
GMP's: Good
Manufacturing Practice

Buenas Prácticas de Manufactura

DEFINICIONES

Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.)

Son todos los procedimientos necesarios para *prevenir de la contaminación a los alimentos por fabricación*, y así evitar los riesgos para la salud de los consumidores y el deterioro de los alimentos.

(Son normas establecidas por la Empresa por sus *objetivos*)

Buenas Prácticas de Manufactura

¿Quiénes deben cumplir?

Todos los empleados que normal o transitoriamente, *cumplera sus su cargo y función*, trabajan o pasan por una zona cualquiera de la planta en la que se manipulan alimentos y se procesan o almacenan los productos.

Ejemplos: operarios, personal de Mantenimiento, encargados, gerentes, visitas.

Buenas Prácticas de Manufactura

DEFINICIONES

¿Qué sucede si no se cumplen?

- Pérdida de calidad de los alimentos
- Devoluciones y reclamos de clientes
- Intoxicaciones alimentarias
- Problemas con inspecciones: multas, decomiso e clausuras

Buenas Prácticas de Manufactura

Algunas definiciones relacionadas con un alimento:

- ✓ **Sano:** seguro, sin riesgo
- ✓ **Saludable:** que sirve para conservar o restablecer la salud corporal
- ✓ **Inocuo:** que no hace daño,
- ✓ **Seguro:** libre e exento de todo peligro o riesgo
- ✓ **Salubre:** bueno para la salud

Buenas Prácticas de Manufactura

Temario General:

- Requisitos generales del establecimiento
- Higiene del Establecimiento
- Higiene en la Elaboración
- Controles de procesamiento
- Documentación.

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos Generales del Establecimiento

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos Generales del establecimiento
I. Instalaciones

1. Emplazamiento
2. Vías de acceso y zonas usadas para el tráfico rodado
3. Edificio e instalaciones
4. Abastecimiento de agua
5. Evacuación de efluentes y aguas residuales
6. Vestuarios y cuartos de aseo

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos Generales del establecimiento
I. Instalaciones

7. Iluminación e instalaciones eléctricas
8. Almacenamiento de desechos y no comestibles
9. Devolución de productos

Buenas Prácticas de Manufactura.

1. Emplazamiento
zona no expuesta a inundación ó acumulación de agua / olores / humo / polvo / gases u otro tipo de contaminación, alrededores libres de zonas que favorezcan la proliferación de plagas

Buenas Prácticas de Manufactura.

2. Vías de tránsito

- Externas / Internas
 - superficie dura apta para transportes / contenedores, con adecuados detalles.
 - adecuado sistema de limpieza / considerar método usado, frecuencia y momentos de realizar la limpieza.

Buenas Prácticas de Manufactura.

3. Edificios y zonas de manipulación de alimentos (incluyendo cámaras y depósitos)

- Diseño
- Pisos
- Paredes
- Techos
- Ventanas
- Puertas
- Filtros sanitarios
- Materiales utilizados en general

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Diseño**

- espacio suficiente para colocación de equipamiento y para el movimiento y manejo de operarios.
- el diseño y disposición de equipos no debe alterar la calidad y/o inocuidad del producto
- áreas diseñadas para el refrigerio del personal claramente delimitadas

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Pisos**

- sin grietas / materiales resistentes / no absorbentes / lavables / antideslizantes / de fácil limpieza y desinfección.
- adecuada pendiente / que los líquidos escurran hacia las rejillas / canchales o desagües.
- rejillas móviles o desmontables para facilitar limpieza

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Paredes**

- construidas o revestidas de materiales no absorbentes / lavables / color claro
- azulejadas hasta una altura apropiada / lisa / sin grietas / de fácil limpieza y desinfección.
- zócalos redondeados / ángulos de techos y paredes, de fácil limpieza.

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Techos**

- construidos y/o acabados, de fácil limpieza
- que no exista acumulación de suciedad
- reduccion al mínimo la condensación y la formación de mohos /
- admitan desinfecciones frecuentes

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Ventanas**

- construidas de manera de evitar acumulación de suciedad / de fácil limpieza / en buen estado.
- provistas de protección tipo mosquiteros, o algún tipo de pantalla.

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Filtros sanitarios**

- existencia de disposiciones para la higienización de manos, previo al ingreso de área de elaboración.
- disposiciones para higiene de suelas de calzado, botas (lavabotas) y delantales plásticos, previo al ingreso de áreas de elaboración.
- tamaño adecuado / cantidad de dispositivos en función a la cantidad de personal

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Materiales utilizados en equipos y utensilios**

• **General:**

- que no transmitan sustancias tóxicas / olores / sabores a las materias primas o producto final.

Buenas Prácticas de
Manufactura.

• **Materiales utilizados en equipos y utensilios (2)**

• **Superficies:**

- no absorbentes / resistentes a corrosión o repetidas operaciones de limpieza.
- exentas de hoyos / grietas / imperfecciones (ej: mal pulido)

Buenas Prácticas de Manufactura.

- **Materiales utilizados en equipos y utensilios (3)**
- **Superficies:**
 - evitar el uso de madera (prohibido en algunos casos) y materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente

Buenas Prácticas de Manufactura.

4. Abastecimiento de Agua

- **Controles**
 - suficiente agua potable / con la presión y temperatura adecuada en función al cada proceso
 - determinar si la frecuencia de controles es adecuada / verificar con análisis de laboratorio.
 - verificar el correcto uso de productos para el tratamiento de aguas previas al uso en proceso

Buenas Prácticas de Manufactura.

4. Abastecimiento de Agua

- **Distribución**
 - sistema de distribución adecuado que evite cualquier contaminación posible.
- **Tanques y depósitos**
 - instalaciones apropiadas, en las condiciones especificadas por el plan aprobado.
 - metodología y frecuencia de limpieza y desinfección de los tanques o depósitos.

Buenas Prácticas de Manufactura.

5. Efluentes y aguas residuales

- mantenerse en todo momento en buen estado de funcionamiento del sistema de drenaje.
- tamaño adecuado de pilas de tratamiento en función al volumen de efluentes y residuos líquidos generados en procesamiento y limpieza.
- contruidos de materiales que eviten la contaminación de napas / sistemas de agua potable

Buenas Prácticas de Manufactura.

6. Vestuarios y Cuartos de Aseo

- en buen estado y funcionamiento
- proveer todos los insumos necesarios para el correcto uso de sanitarios (papel higiénico)
- no utilizar insumos inadecuados (ej. uso de papel de diario en rollos, etc.) en este sector
- separados por sexo / cantidad de sanitarios en función a cantidad empleados (CAA Cap. II art. 20)
- no debe haber olores desagradables en los baños.

Buenas Prácticas de Manufactura.

9. Iluminación

- **Natural**
 - que permita la adecuada realización de las tareas
- **Artificial**
 - artefactos de iluminación protegidos contra roturas
 - (en especial si se encuentran SOBRE la línea de producción en cualquier etapa de la misma)
 - no altere los colores de los productos
 - lamparas o faroles externos, lejos de puertas de acceso

Buenas Prácticas de Manufactura.

7. Iluminación

- **Internas:** empotradas en forma adecuada / que no entorpezcan el tránsito normal.
- **Externas:** resguardadas por caños aislantes / protección de intemperie y lluvia / que no entorpezcan el tránsito normal.
- **Seguridad:** instalaciones seguras y en buen estado, que no afecten la seguridad industrial / personal (cables pelados, transmisorientes en malas cond.)

Buenas Prácticas de Manufactura.

8. Desechos y basura

- area exclusiva en buenas condiciones para el almacenamiento de basuras
- medios adecuados que impidan el ingreso de plagas al establecimiento / evitar contaminación de las materias primas, alimentos, agua potable, equipos, vías de acceso, etc.
- suficientes costeros o colectores de basura con tapa / apertura automática (en lo posible)

Buenas Prácticas de Manufactura.

8. Desechos y basura (2)

- recolección diaria de residuos de cestos de sanitarios
- recolección diaria de residuos de cestos de lavamanos de procesamiento
- recolección diaria de residuos de cestos generados en líneas de procesamiento
- recolección diaria de residuos del establecimiento / determinar si la frecuencia de recolección es suficiente en función al tipo de residuo

Buenas Prácticas de Manufactura.

8. Devolución y descarte en línea (3)

- Identificación: clara y visible / que denote la condición en que se encuentran
- Ubicación: ubicación (en lo posible) claramente diferenciada de los productos en buen estado.

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos de Higiene Del Establecimiento

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos de higiene del Establecimiento

1. Conservación
2. Limpieza y desinfección
3. Programa de limpieza y desinfección
4. Productos intermedios
5. Almacenamiento y eliminación de desechos
6. Lucha contra plagas
7. Almacenamiento de sustancias prohibidas

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos de higiene del Establecimiento

Control de plagas

- Inspecciones
 - chequear periódicamente
 - existencia de un sistema / plan estratégico de erradicación de plagas
 - existencia de registros que evalúen el plan estratégico de erradicación de plagas.
- Erradicación
 - existencia de planes o equipos con identificación de sitios, trampas numeradas y zonas de fumigación.
 - prohibición de animales domésticos

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos de higiene del Establecimiento

Control de plagas

- Producto o agentes físicos, químicos o biológicos utilizados:
 - productos autorizados por entidad competente
 - protección de los alimentos, equipos y suministros antes de su aplicación
 - no realizar fumigaciones / aplicaciones en áreas de procesamiento durante el horario.
 - limpieza inmediata después de la aplicación

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos de higiene del Establecimiento

Control de plagas

- Producto o agentes físicos, químicos o biológicos utilizados (2):
 - aplicación de estos / venenos sólo en áreas críticas
 - limpieza y desinfección profunda posterior a tratamiento de las áreas
 - uso de electrocutores en áreas de procesamiento
 - verificación de total ausencia de tracce de estos productos

Buenas Prácticas de Manufactura.

Higiene en la Elaboración

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos de higiene en la elaboración

1. Uniformes
2. Lavado de Manos
3. Conductas higiénicas
4. Manejos durante la elaboración
5. Manejo de materiales de envasado
6. Manejo de residuos
7. Documentación y registros



Buenas Prácticas de Manufactura.

Higiene Personal y Requisitos Sanitarios

Buenas Prácticas de Manufactura.

Requisitos sanitarios y de Higiene personal

1. Capacitación del personal
2. Examen médico
3. Lavado de manos
4. Higiene personal
5. Conducta personal
6. Guantes
7. Visitantes
8. Supervisión



Buenas Prácticas de Manufactura.

UNIFORME

- Protege a los alimentos, más que a nosotros.
- Nuestro uniforme comprende:
 - Pantalón
 - Camisa o blusa de manga larga
 - Campera del mismo color o larga
 - Zapatos sin puntas
 - Calzoncillos
- Completo, sin roturas y limpio, todos los días.
- Es de uso exclusivo dentro de las instalaciones.
- No usar otros ropas como bufandas o pañuelos.
- Los elementos descartables (caldas, botijeros, etc.) deben ser eliminados todos los días, luego de su uso.

Buenas Prácticas de Manufactura.

UNIFORME

- Es de uso permanente y obligatorio para todo personal que ingrese a la planta.
- Debe estar correctamente colocado: bien sujeto y cubriendo nariz y boca.



Buenas Prácticas de Manufactura.

UNIFORME

CUBRECABEZAS

- Cofia o legionario
- Para evitar la caída del cabello o de caspa sobre los alimentos. (Recordar que cada persona pierde al día unos 100 cabellos)
- Debe colocarse cubriendo todo el pelo, inclusivo el flequillo.

Buenas Prácticas de Manufactura.

UNIFORME

ZAPATOS CON PUNTERA

- Deben lavarse cada vez que sea necesario o como mínimo una vez por semana.
- No deben tener cordones largos que puedan engancharse y provocar accidentes.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

- Son necesarios para evitar accidentes. Deben estar en buenas condiciones de higiene.

Buenas Prácticas de Manufactura.

LAVADO DE MANOS

- Las manos trasladan las bacterias de un lugar a otro.
- Deben mantenerse siempre limpias.

¿CUÁNDO LAVAMOS LAS MANOS?

- ✓ Antes de ingresar al sector de trabajo
- ✓ Inmediatamente después de ir al baño
- ✓ Luego de manipular alimentos crudos
 - ✓ Luego de tocar la basura
- ✓ Al volver del almuerzo o de la merienda
- ✓ Al finalizar la jornada de trabajo



Buenas Prácticas de Manufactura.

LAVADO DE MANOS

COMO LAVAR NOS LAS MANOS?

- Con agua potable y jabón sanitizante. Nunca con agua fría.
- Prestando atención especial a las áreas entre los dedos y uñas, utilizando un cepillo.
- Refregando las manos y los antebrazos durante 15 segundos.
- Enjuagando con abundante agua.
- Secando con toallas de papel descartable (nunca con toallas de tela o trapos reutilizables).

Buenas Prácticas de Manufactura.

CONDUCTAS HIGIENICAS

GUANTES DE LATEX

- Deben cambiarse frecuentemente.
- Los guantes deben lavarse a fondo antes de colocarse.

UÑAS

- Deben mantenerse cortas y pulidas.
- Deben estar libres de esmalte.

MAQUILLAJE

- Las mujeres que manipulan alimentos deben llevar el rostro sin maquillaje.

HERIDAS

- Debemos protegerlas con una cubierta impermeable.
- En el caso de usar vendas debemos trabajar con guantes de látex que las cubran.

Buenas Prácticas de Manufactura.

CONDUCTAS HIGIENICAS

USO DE JOYAS Y PERTENENCIAS PERSONALES

- No debemos usar anillos, pulseras, relojes, aretes, etc.
- Relojes, billeteras, llaves, etc., no se pueden ingresar a la Planta.
- Acumulan suciedad muy fácilmente.
- Pueden desprender partes (contaminación física).
- Pueden provocar graves accidentes.
- No serán guardados en las áreas de elaboración ni en las bolsitas del uniforme.

Buenas Prácticas de Manufactura.

CONDUCTAS HIGIENICAS

En los lugares de manipulación y almacenamiento de alimentos está prohibido:

- Comer
- Beber
- Mascar chicle
- Fumar
- Salivar

Todas estas conductas pueden dar lugar a contaminaciones.

Buenas Prácticas de Manufactura.

CONDUCTAS HIGIENICAS

VISITAS

- Toda persona que ingrese y permanezca en el sector deberá cumplir con los mismos requisitos y conductas higiénicas que el personal de la planta.

Buenas Prácticas de Manufactura.

MANEJO del producto terminado

ALMACENAMIENTO

- Colocarlos INMEDIATAMENTE en la cámara.
- NO sacarlos de la cámara hasta el momento preciso de utilizarlos.
- Mantener las puertas de las cámaras cerradas.
- Controlar la temperatura y el funcionamiento de los equipos.
- La primera que ingresa al depósito o cámara debe ser la primera que sale.
- Tener en cuenta las fechas de vencimiento.

Buenas Prácticas de Manufactura.

MANEJOS DURANTE LA ELABORACION

- NUNCA procesar algo caído al piso.
- Insumos, materias primas y productos terminados, SIEMPRE a más de 14 cm del piso y separados de las paredes.
- EVITAR el uso de materiales que no pueden limpiarse adecuadamente, por ej: maderas.
- NO usar recipientes de vidrio, ya que pueden romperse accidentalmente (contaminación física).
- Los canchales o utensilios NUNCA deben apoyarse directamente en el piso.

Buenas Prácticas de Manufactura.

MANEJOS DURANTE LA ELABORACION

- Cerritos y puertas SIEMPRE cerrados para evitar insectos.
- NO utilizar envases de alimentos para la elaboración si para lo limpiarlos.
 - Leche de alimento - zonas del alimento
 - Leche vacía - huecos
 - Para la elaboración - recipientes de acero
 - Para la limpieza - baldes
- No ingresar a un sector con material contaminado.
- Las esterilidades descartables son de un solo uso.
- NO dejar los alimentos mucho tiempo sin consumir, porque crean sobre ellas bacterias y polvo del ambiente.

Buenas Prácticas de Manufactura.

MANEJOS DURANTE LA ENVASADO

- En perfectas condiciones de higiene
- Almacenar en el depósito, y sacar al sector sólo la cantidad a utilizar en el turno.
- El cartón absorbe humedad y suciedad, está prohibido su uso en los sectores. Debe separarse y descartarse en el depósito.

Buenas Prácticas de Manufactura.

MANEJO DE LOS RESIDUOS

- Debemos lavar el tanco en el cambio de turno.
- Evitar la acumulación de residuos
- Nunca dejar que los techos desborden
- Nunca utilizar un recipiente sin tolas.
- Nunca esparcir heces o heces con heces sobre las superficies de trabajo.

Buenas Prácticas de Manufactura

Control de Procesamiento

- Análisis de Laboratorio
- Control de Calidad
- Controles de proceso

Buenas Prácticas de Manufactura

Análisis de Laboratorio

- análisis en recepción de materias primas e insumos.
- análisis en recepción de ingredientes / aditivos / insumos.
- análisis en procesamiento y en envasado
- análisis de producto final
- análisis de agua utilizada en procesamiento y/o limpieza.
- análisis de residuo de pliegucidas / otros residuos.

Buenas Prácticas de Manufactura

Control de Calidad

- laboratorio de análisis de calidad interno
- calibración de equipos e instrumentos de laboratorio
- registros de calibración de instrumentos de medición del laboratorio
- liberación de productos finales contra análisis positivos de las especificaciones
- muestras con muestras de lotes expedidos
- sistema de recall o programa de recupero de producto
- evaluación de proveedores

Buenas Prácticas de Manufactura

Control de Proceso

- controles con detectores de metales en línea de procesamiento
- controles con detectores de metales en línea de envasado.
- control de termómetros / termo-registradores en procesamiento
- control de termómetros / termo-registradores en cámaras de almacenamiento

Buenas Prácticas de Manufactura

Control de Proceso

- utilización de filtros / mallas en las líneas de procesamiento
- presión positiva dentro de áreas de proceso.
- mantenimiento de filtros de aire / programas de resacas.
- existencia de un responsable de controles de procesamiento.
- calibración de instrumentos de medición (termo-registradores / detectores de metales / etc.) de proceso

Buenas Prácticas de Manufactura

- Documentación y Registros

Buenas Prácticas de Manufactura

- General
- Planillas y Documentación

Buenas Prácticas de Manufactura

- > documentos / planillas con título identificatorio (precos, que dirijan autorizada)
- > existencia en uso de documentos / planillas desactualizados.
- > disponibilidad de la documentación para participantes del proceso (a que sea necesario).
- > contar con suficiente espacio en los casilleros de planillas para completar datos / ser claros en instrucciones.
- > se anotan las cantidades realizadas en documentos y planillas?

Buenas Prácticas de Manufactura

- > planillas de recepción de materias primas / ingred. / insumos.
- > planillas de preparación y/o agregado de dosis de aditivos.
- > planillas de procesamiento.
- > planillas de envasado.
- > planillas de almacenamiento.
- > planillas de salida de producto final.

Buenas Prácticas de Manufactura

- > planillas de control de calibración del instrumental.
- > cumplimiento de la trazabilidad documentaria, desde el producto final hasta materias primas.
- > cumplimiento de la trazabilidad documentaria incluyendo aditivos e insumos.
- > planilla de verificación del estado uso de detectores de metales.

Buenas Prácticas de Manufactura

- > planilla de verificación del funcionamiento de detectores de metales.
- > planilla de verificación / limpieza / cambio de filtros y/o mallas en proceso (incluir filtros de aire).
- > registros de control de temperatura en procesamiento.
- > registros de control de temperatura en cámaras de almacenamiento.



HACCP
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

- HA = Análisis de peligros
- +
- CCP = Puntos Críticos de Control

Los Siete Principios del HACCP

1. Efectuar un análisis de peligros y evaluación del riesgo.
2. Identificar los Puntos Críticos de Control (PCC)
3. Establecer límites críticos para las medidas preventivas asociadas con cada PCC
4. Controlar (monitorear) cada PCC
5. Establecer acciones correctivas para el caso de desviación de los límites críticos
6. Establecer procedimientos de verificación
7. Establecer un sistema para registro de todos los controles

**CERTIFICACION Y
COMERCIALIZACION DE
PRODUCTOS DE
CALIDAD
DIFERENCIADA**

**Regulación y
Certificación**

CODEX ALIMENTARIUS
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

Toda la población del mundo tiene el derecho fundamental de tener acceso a alimentos de buena calidad, inocuos y nutritivos

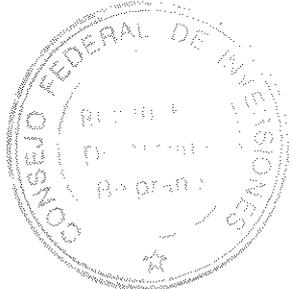
CAMPO REGULADORIO

- La Resolución 8076 del **Reglamento de Placenetar** indica la aplicación de las BPM para establecimiento establecimientos de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.
- El **Código Alimentario Argentino (C.A.A.)** incluye en el Capítulo Nº 21 la obligación de aplicar las **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM)**
- Regalaciones aplicables a los diferentes industrias, tales como:
 - Reposterías
 - Frutas y Hortalizas, etc.

Regulación y Certificación

Normas de carácter no obligatorio

- **IRAM 14102:** Industria de alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura.
- **IRAM 14103:** Industria de alimentos. Directivas para la elaboración de un manual de BPM.
- **IRAM 14201:** Servicio de alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura.

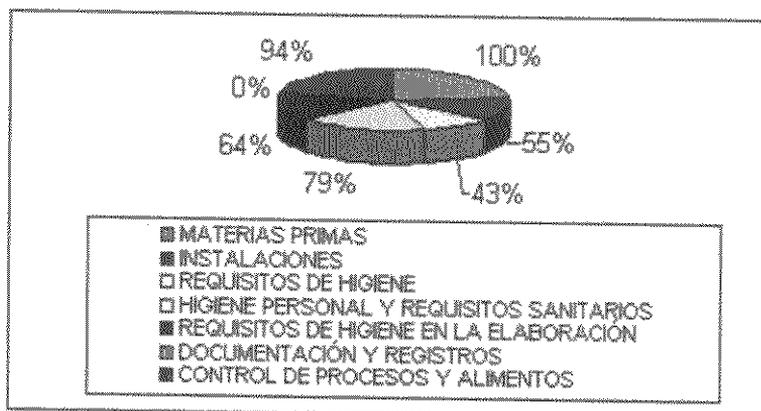


Anexo 9

Evaluación de las Plantas Lácteas de La Pampa

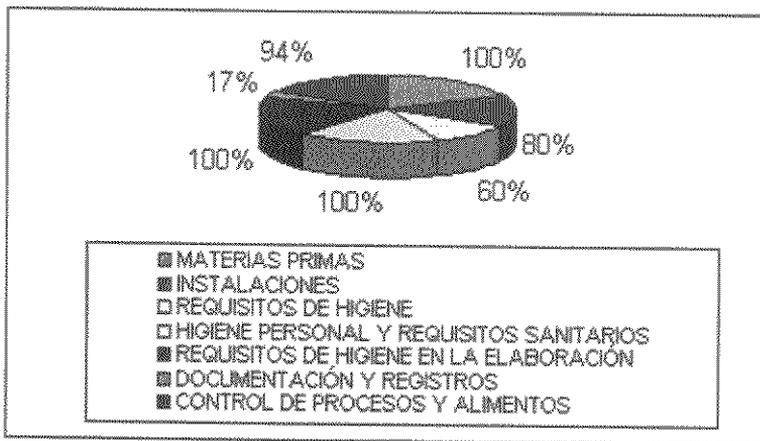
Coop. Tamberos Unidos Ltda. v

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	100%
INSTALACIONES	55%
REQUISITOS DE HIGIENE	43%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	79%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	64%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	0%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	94%



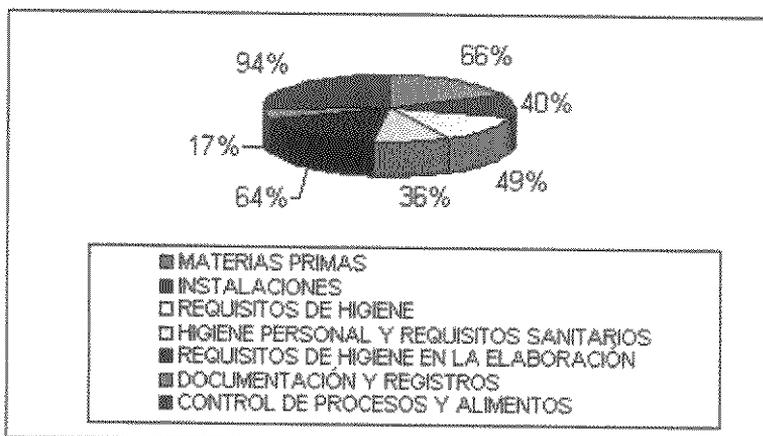
Quesería y Lacteria La Pampa

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	100%
INSTALACIONES	80%
REQUISITOS DE HIGIENE	60%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	100%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	100%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	17%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	94%



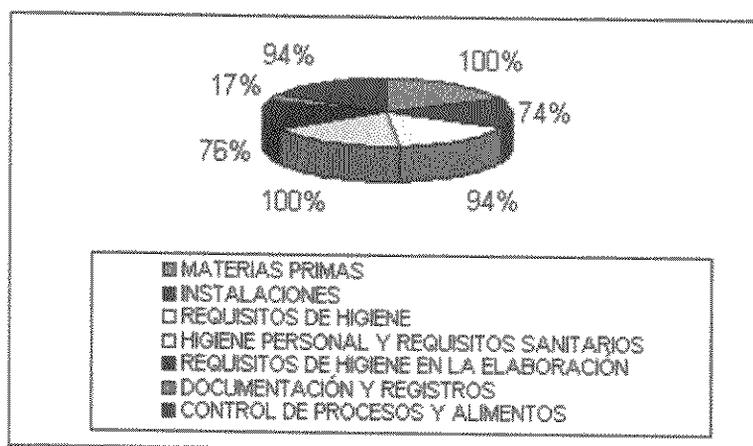
El Caldén

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	66%
INSTALACIONES	40%
REQUISITOS DE HIGIENE	49%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	36%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	64%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	17%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	94%



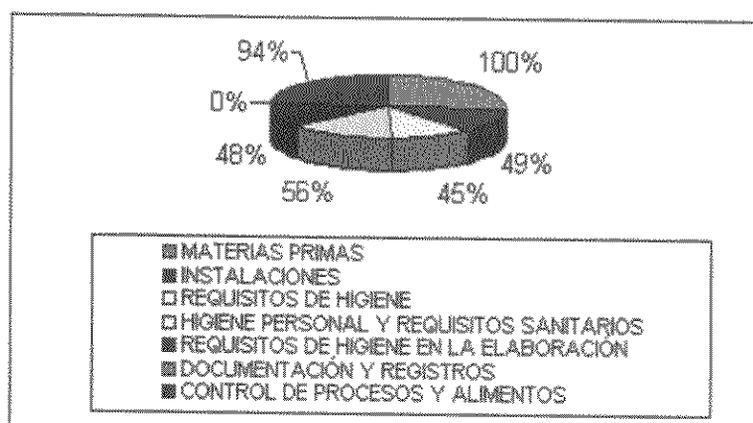
Don Felipe

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	100%
INSTALACIONES	74%
REQUISITOS DE HIGIENE	94%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	100%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	76%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	17%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	94%



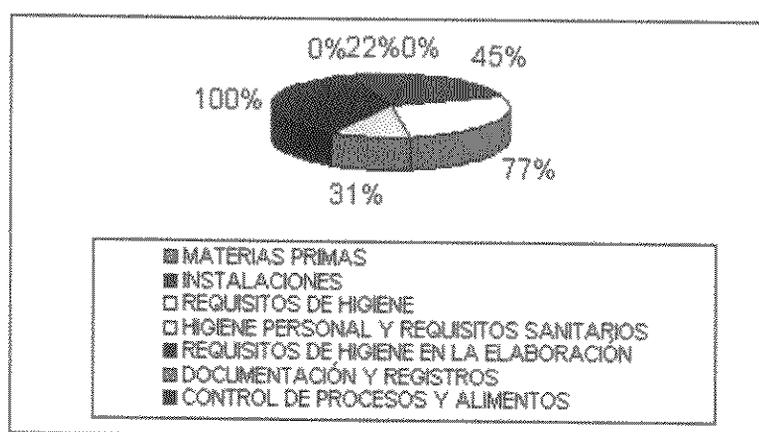
Lacteos Monte Ralo

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	100%
INSTALACIONES	49%
REQUISITOS DE HIGIENE	45%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	56%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	48%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	0%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	94%



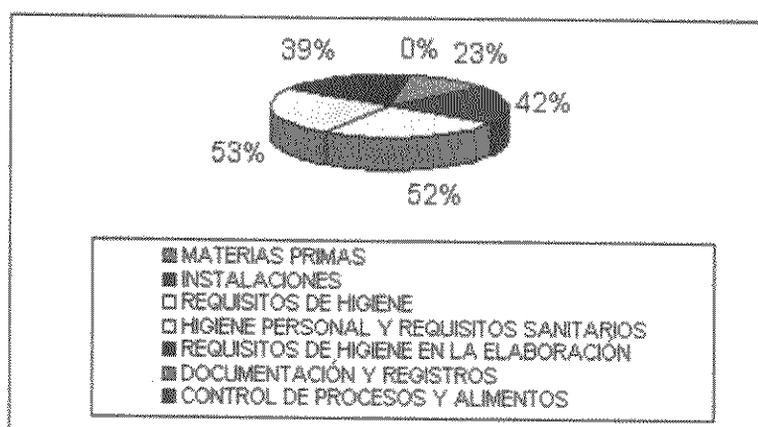
Lacteos Gambeta

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	0%
INSTALACIONES	45%
REQUISITOS DE HIGIENE	77%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	31%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	100%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	0%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	22%



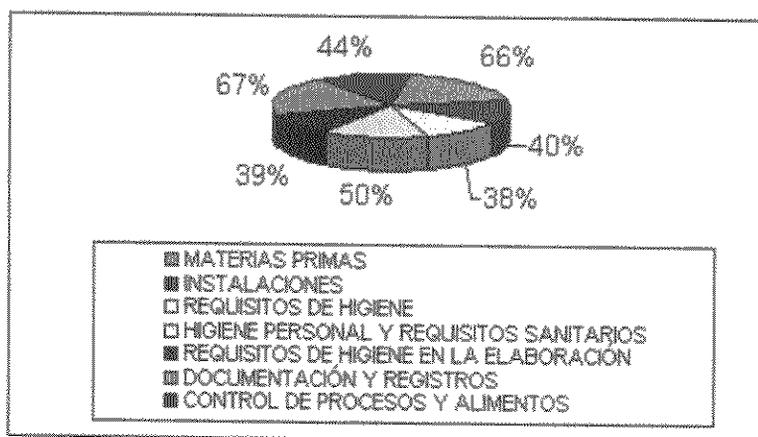
La Carreta

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	23%
INSTALACIONES	42%
REQUISITOS DE HIGIENE	52%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	53%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	39%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	0%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	0%



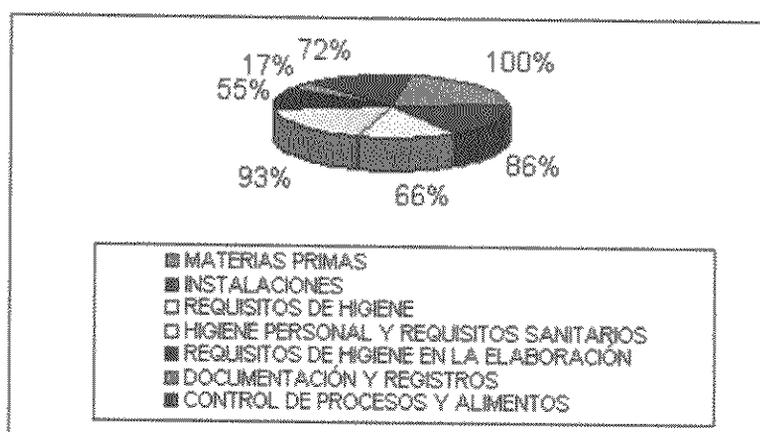
Kelolac

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	66%
INSTALACIONES	40%
REQUISITOS DE HIGIENE	38%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	50%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	39%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	67%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	44%



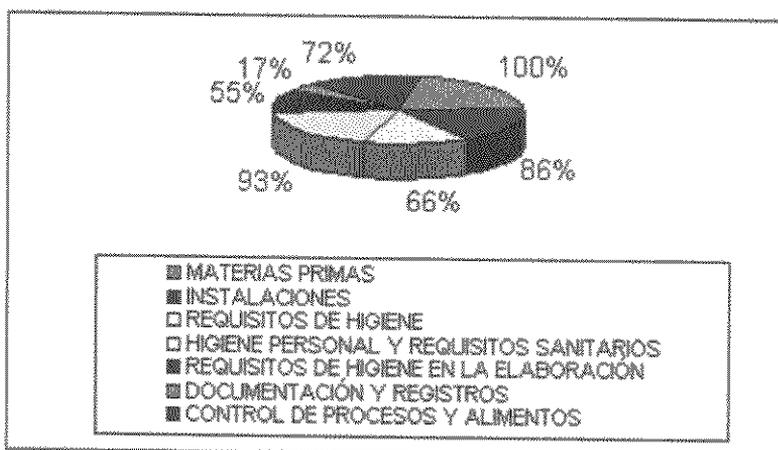
Lacteos La Familia

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	100%
INSTALACIONES	86%
REQUISITOS DE HIGIENE	66%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	93%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	55%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	17%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	72%



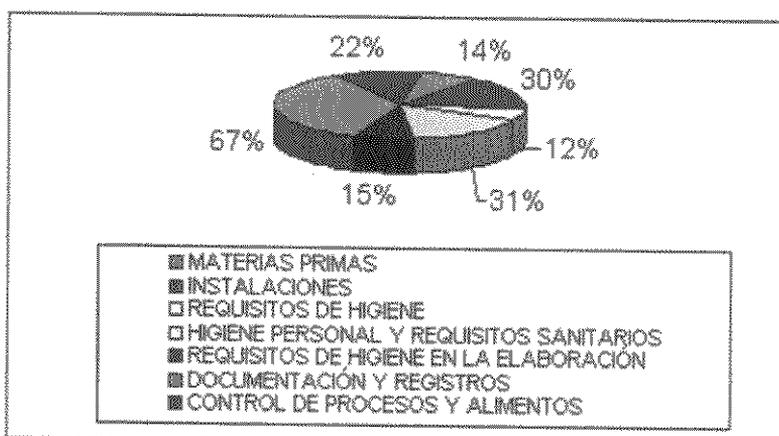
Cooperativa Agropecuaria Nueva

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	100%
INSTALACIONES	86%
REQUISITOS DE HIGIENE	66%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	93%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	55%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	17%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	72%



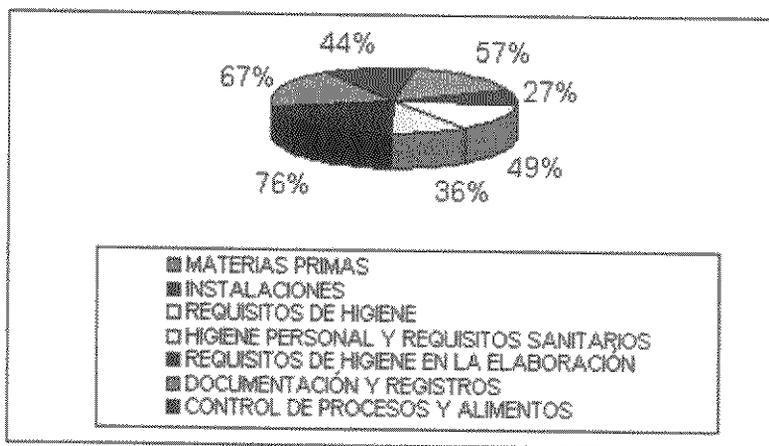
Lacteos La Escandia

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	14%
INSTALACIONES	30%
REQUISITOS DE HIGIENE	12%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	31%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	15%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	67%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	22%



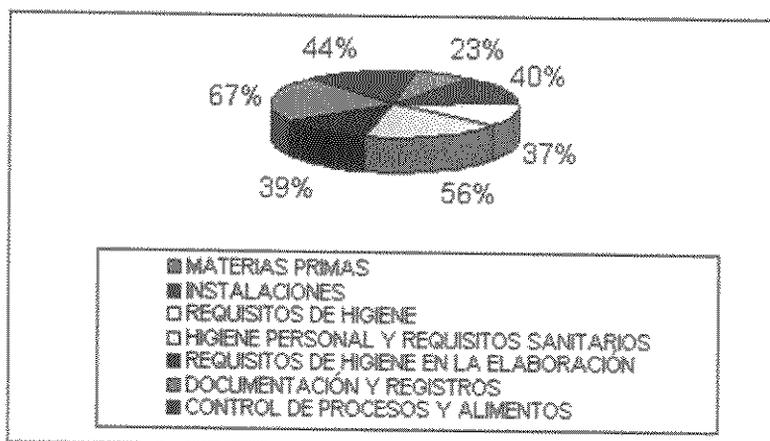
Lacteos Alvear

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	57%
INSTALACIONES	27%
REQUISITOS DE HIGIENE	49%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	36%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	76%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	67%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	44%



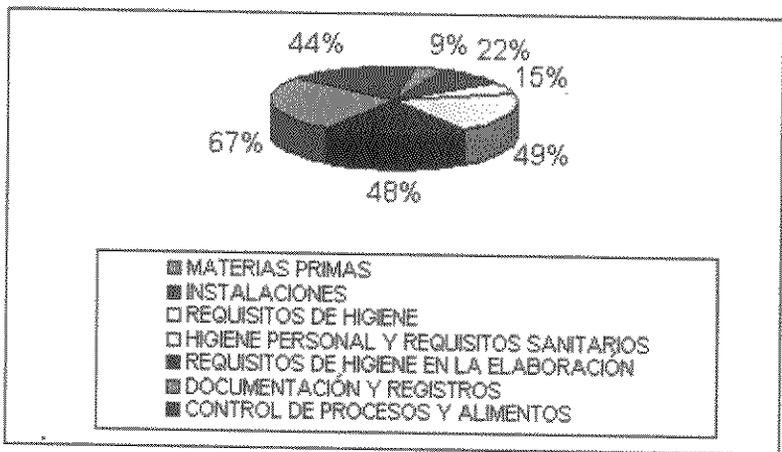
Lacteos los 7 H

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	23%
INSTALACIONES	40%
REQUISITOS DE HIGIENE	37%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	56%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	39%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	67%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	44%



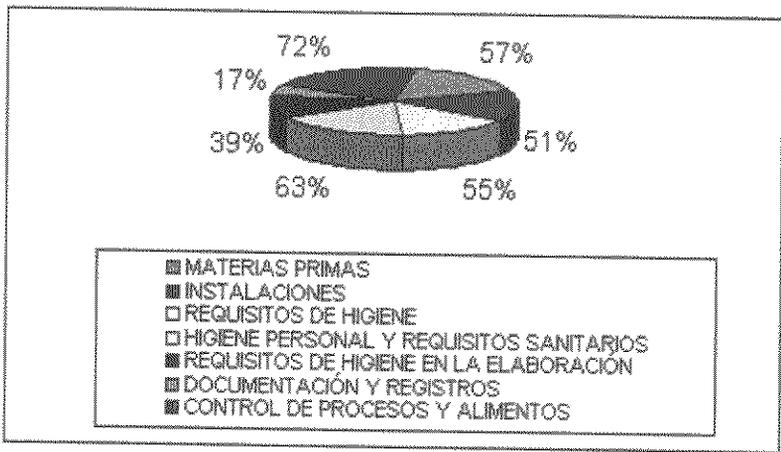
Colonia Vasca

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	9%
INSTALACIONES	22%
REQUISITOS DE HIGIENE	15%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	49%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	48%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	67%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	44%



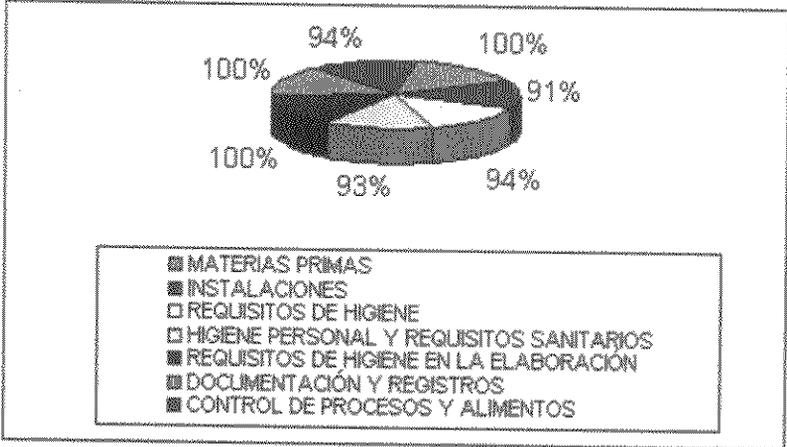
Latthaia

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	57%
INSTALACIONES	51%
REQUISITOS DE HIGIENE	55%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	63%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	39%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	17%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	72%



La Maria Pilar

PUNTOS DE CONTROL	% CUMPLIMIENTO
MATERIAS PRIMAS	100%
INSTALACIONES	91%
REQUISITOS DE HIGIENE	94%
HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	93%
REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	100%
DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS	100%
CONTROL DE PROCESOS Y ALIMENTOS	94%



Anexo 10

Modelos de Certificados entregados en las Capacitaciones de Sistemas de Calidad en Producción Primaria y en Industria

Talleres FODA

Curso

Programa
más Producción

Se certifica que Pablo Reyna

ha participado en el “**Curso sobre Producción Primaria - Capacitación en Calidad de Leche**”. Realizado en Quemú Quemú, La Pampa

El día 24 de Octubre de 2006

CFI
Dirección de Extensión Agrícola

Ing. Agr. Enrique Putruele
DISEÑANTE

Dr. Ricardo Moralejo
MINISTRO DE LA PRODUCCIÓN

Ing. Carlos Verna
GOBERNADOR DE LA PROVINCIA

GOBIERNO DE LA PAMPA

Proyecto: Diferenciación de la
Leche de la Provincia de La Pampa



Programa
más Producción

Curso

Se certifica que Dario Nuñez

ha participado en el "Curso sobre Sistemas de Calidad en la

Industria Láctea, Buenas Prácticas de Manufactura y Principios del

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

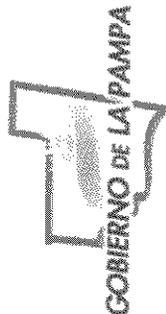
General Campos, 22 de Junio de 2006



Ing. Agr. Enrique Putruele
DISEÑADOR

Dr. Ricardo Moralejo
MINISTRO DE LA PRODUCCIÓN

Ing. Carlos Verna
GOBERNADOR DE LA PROVINCIA



GOBIERNO DE LA PAMPA

Dirección de Extensión Agrícola