

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO

Agencia de Regulación y
Control Fito y Zoonosanitario



GUILLERMO LASSO
PRESIDENTE





PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Ministerio de Agricultura y Ganadería

**Agencia de Regulación y
Control Fito y Zoon sanitario**

Diciembre 2022

Primera Edición, 2022
© Agencia de Regulación y
Control Fito y Zoon sanitario
www.agrocalidad.gob.ec

Este documento fue coelaborado y financiado por la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH por encargo del Ministerio de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ) del Gobierno Federal de Alemania, en el marco del Programa Valorización Sostenible de la Biodiversidad en la Amazonía y Costa del Ecuador - BioValor y del proyecto "Cacao libre de deforestación Esmeraldas - cooperación entre MAG y MAATE". Las ideas y las opiniones contenidas en esta guía son de exclusiva responsabilidad de los autores, y no representan la posición de GIZ.



Primera edición, tiraje 500 ejemplares

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Diego Enríquez Cañizares

IMPRESIÓN

Qilate480

FOTOGRAFÍAS

Banco de imágenes contratado para esta publicación

DISTRIBUCIÓN GRATUITA


PROHIBIDA SU VENTA

**Agencia de Regulación y
Control Fito y Zoon sanitario**



República
del Ecuador





GUÍA DE
BUENAS PRÁCTICAS
AGROPECUARIAS
EN CULTIVOS
DE GRANO
BENEFICIADO

2022

Contenido

Introducción

Resolución 0232	8
Ámbito de aplicación y alcance	12
Objetivos	12
Base normativa	12
Definiciones	13
Acrónimos	18
Generalidades	18
Directrices para el uso de la presente guía	20

Capítulo 1

REQUISITOS GENERALES	23
G.1. Historia y gestión del sitio de producción	24
G.2. Bioseguridad	25
G.3. Gestión del recurso humano y subcontratación	27
G.4. Salud	28
G.5. Higiene y comportamiento	29
G.6. Equipos, herramientas y utensilios	29
G.6.1. Existencia y reposición	29
G.6.2. Mantenimiento y almacenamiento	30
G.7. Auditoría interna	30
G.8. Embalajes, empaques y etiquetas	31
G.9. Almacenamiento y movilización	31

Capítulo 2

REQUISITOS AGRÍCOLAS	33
A.1. Agua de riego	34
A.1.1. Disponibilidad y manejo del agua de riego	34
A.1.2. Calidad del agua de riego	35
A.2. Material de propagación vegetativa	36
A.2.1. Elección y calidad del material vegetativo	36
A.2.2. Manejo del material vegetativo propio del sitio de producción o viveros	36
A.2.3. Siembra o trasplante	37
A.3. Gestión de suelo y sustratos	37
A.3.1. Suelo	37



Capítulo 3

A.3.2. Sustrato	38
A.4. Fertilización	39
A.5. Protección del cultivo	41
A.5.1. Manejo integrado de plagas	41
A.5.2. Manejo de plaguicidas y/o bioplaguicidas	42
A.5.3. Residualidad de plaguicidas (No Aplica para productos no comestibles, Ejem: Ornamentales, Materiales Propagación Vegetal, entre otros)	45
A.6. Almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes	46

Capítulo 3

REQUISITOS ESPECÍFICOS - GRANO BENEFICIADO	49
EB.1. Herramientas y utensilios	50
EB.2. Prácticas de diversificación de la producción	50
EB.3. Capacitación y Competencias	51
EB.4. Poscosecha - Beneficio del grano	51
EB.4.1. Selección, recolección y manejo de la mazorca o fruto cosechado	51
EB.4.2. Fermentación (No Aplica N/A cuando no se interviene en este proceso)	52
EB.4.3. Secado (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)	55
EB.5. Almacenamiento y Selección de granos (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)	58
EB.6. Transporte (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)	60

Capítulo 4

REQUISITOS COMPLEMENTARIOS	63
C.1. Gestión de residuos/desechos	64
C.2. Trazabilidad	64
C.3. Retirada/recuperación de productos del mercado (Este punto Aplica solo a productores que comercialicen directamente al consumidor)	65
C.4. Manejo de documentos y registros	66
C.5. Balance de masa	67

Anexos

ANEXOS	69
Anexo 1: Análisis de riesgos en el proceso productivo	70
Anexo 2: Procedimiento operativo estandarizado y/o un procedimiento operativo estandarizado de sanitización - POE Y POES	74



RESOLUCIÓN 0232

EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

Considerando:

Que, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe: *“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”;*

Que, el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador establece: *“Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución”;*

Que, el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe: *“La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente”;*

Que, el artículo 12 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017 establece: *“Créase la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, desconcentrada, con sede en la ciudad de Quito y competencia nacional, adscrita a la Autoridad Agraria Nacional. A esta Agencia le corresponde la regulación y control de la sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y la inocuidad de los alimentos en la producción primaria, con la finalidad de mantener y mejorar el estatus fito y zoosanitario de la producción agropecuaria (...)”;*

Que, el literal v) del artículo 13 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia es: *“Regular, controlar y supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de sanidad agropecuaria, bienestar animal y la inocuidad de los productos agropecuarios en su fase primaria”;*

Que, el artículo 130 del Código Orgánico Administrativo indica: *“Las máximas autoridades administrativas tienen competencia normativa de carácter administrativo únicamente para regular los asuntos internos del órgano a su cargo, salvo los casos en los que la ley prevea esta competencia para la máxima autoridad legislativa de una administración pública. La competencia regulatoria de las actuaciones de las personas debe estar expresamente atribuida en la ley”;*

Que, mediante Directorio de la Agencia de Regulación de Control Fito y Zoonosanitario, en sesión extraordinaria llevada a efecto el 16 de mayo de 2022; se resolvió designar al señor Mgs. Wilson Patricio Almeida Granja como Director Ejecutivo de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario;

Que, el artículo 1 de la Resolución Nro. S-Ext-010-16-05-22 de 16 de mayo de 2022, se resolvió: *“Designar al señor Mgs. Wilson Patricio Almeida Granja, como Director Ejecutivo de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario”;*

Que, mediante informe técnico, indica en su parte pertinente lo siguiente: *“La importancia del café y del cacao se debe a que existen alrededor de 46 mil productores de café con aproximadamente 96 mil hectáreas distribuidas a nivel nacional gracias a la diversidad de ecosistemas del Ecuador. En cuanto al cacao, existen alrededor de 150 mil familias productoras, la mayoría pequeños productores. El cacao emplea al 5% de la población rural económicamente activa. Según ANECACAO, al 2018 se exportó 315 mil toneladas y la tendencia de crecimiento es del 8% anual. La necesidad de tener requisitos referentes a los cultivos de café y cacao, a través del presente documento, permitirá integrar a los productores a la certificación BPA. 4. Conclusiones. La presente Guía permitirá a la Agencia realizar un control de*



los procesos de certificación en Buenas Prácticas Agropecuarias en Grano Beneficiado, lo que permitirá salvaguardar la imparcialidad de los procesos de certificación y facilitará el acceso a los productores agropecuarios del país a la certificación mencionada, apoyando así al ingreso de estos productos al mercado internacional”;

Que, mediante Memorando Nro. AGR-AGROCALIDAD/CIA-2022-000684-M de 11 de julio de 2022, el Coordinador General de Inocuidad de Alimentos informa al Director Ejecutivo de la Agencia que: *“(...) me permito solicitar su autorización para elevar a Resolución Técnica la Guía antes mencionada, la cual facilitará el acceso a los productores agropecuarios a la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias en Grano Beneficiado”,* el mismo que es aprobado por la máxima autoridad de la institución a través del sistema de gestión documental Quipux, y;

En uso de las atribuciones legales que le concede la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos AGROCALIDAD.

RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la **“GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO”**, el mismo que se adjunta como Anexo y es parte integrante de la presente resolución.

DISPOSICIÓN GENERAL

Primera.- Dadas las características de dinamismo de las acciones que contempla esta Guía, se requiere una constante actualización mediante la sustitución de hojas y/o apartados. Cualquier modificación de la presente Guía requerirá de la aprobación del Director Ejecutivo de la AGENCIA. Las hojas y/o apartados que sean modificadas deberán llevar la fecha en la cual se efectuó la modificación, dichas modificaciones se publicarán en la página WEB de la AGENCIA.

Segunda.- El texto de la presente Resolución se publicará en el Registro Oficial; mientras que, el Anexo previsto en el artículo 1 **“GUÍA DE**

BUENAS PRÁCTICAS AGROPECUARIAS EN CULTIVOS DE GRANO BENEFICIADO”, se publicará en la página web de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, para lo cual de la presente disposición encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos.

DISPOSICIONES FINALES

Primero.- De la ejecución de la presente Resolución encárguese a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario.

Segundo.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción sin perjuicio de la publicación del Registro Oficial.



COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y PUBLÍQUESE

Dado en Quito, D.M. 06 de septiembre del 2022



Firmado electrónicamente por:
**WILSON PATRICIO
ALMEIDA GRANJA**

Ing. Wilson Patricio Almeida Granja
**Director Ejecutivo de la Agencia
de Regulación y Control Fito y
Zoonosanitario**

Sumillado por:	Mgs. Rommel Aníbal Betancourt Herrera Coordinador General de Inocuidad de Alimentos	 <p>Firmado electrónicamente por: 0400795282 ROMMEL ANÍBAL BETANCOURT HERRERA</p>
Sumillado por:	Dr. José Moreno Álava Director General de Asesoría Jurídica	 <p>Firmado electrónicamente por: JOSE IGNACIO MORENO ALAVA</p>



1

Ámbito de aplicación y alcance:

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

2

Objetivos:

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

3

Base normativa:

- a) Constitución de la República del Ecuador.
- b) Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial, Suplemento 27 de 03 de julio de 2017.
- c) Reglamento a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicado en el Registro Oficial 91 de 29 de noviembre de 2019.
- d) Ley Orgánica del Régimen Soberanía Alimentaria del Ecuador.
- e) Resolución 041, "Manual de Procedimiento para la certificación de Unidades de Producción para la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias" de 19 de abril de 2017.

- f) Resolución 108 de 2009 en la cual se aprueba la Guía General de carácter voluntario referente a la Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
- g) Resolución 183, Guía de Buenas Prácticas Agrícolas en Cacao de 20 de septiembre de 2012.
- h) Resolución DAJ-20134CB-0201.0281, Guía de Buenas Prácticas en Café de 27 de diciembre de 2013.
- i) Global GAP, Aseguramiento Integrado de Fincas, versión 5. 2 de 1 de febrero del 2019.



Definiciones:

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

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

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

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

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

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

Bioplaguicidas: Plaguicida natural derivado de: extractos de materias naturales de plantas, microorganismos o de sustancias que liberan dichos organismos; así

también, se incluyen algunos minerales que, por lo general, solo afectan la plaga a la cual está dirigido.

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

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

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

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

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

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

Estado fenológico: Etapa de desarrollo de la planta.

Expediente documental: Conjunto ordenado de documentos relacionados con el desarrollo de la actividad productiva que evidencia la ejecución de las Buenas Prácticas Agropecuarias.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POE (Procedimiento Operativo Estandarizado): Son todos aquellos procedimientos escritos que determinan y explican cómo efectuar una tarea para lograr un fin específico, en las mejores condiciones posibles, dentro de un sitio de producción específico, considerando que este documento puede ser adaptable a los recursos y procesos llevados a cabo.

Un ejemplo para la elaboración de POE y POES se encuentra en el Anexo 2.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sitio de producción: Conjunto de recursos materiales y humanos organizados, con el fin de generar uno o más bienes, dedicada total o



parcialmente a la producción agropecuaria y que desarrolla sus actividades bajo una dirección o gerencia única independientemente de su forma de tenencia o ubicación geográfica utilizando los mismos medios productivos.

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

5

Acrónimos:

- ANC:** Autoridad Nacional Competente
BPA: Buenas Prácticas Agropecuarias
LMR: Límites Máximos de Residuos
MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería
MIP: Manejo integrado de plagas
NCM: No conformidad mayor
SGC: Sistema de Gestión de Calidad
PC: Puntos de Control
PCCC: Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento

6

Generalidades:

- a)** El presente documento describe los requisitos que los operadores deben garantizar durante todo el periodo certificable de BPA de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nro. 041 "Manual de Procedimiento de Unidades de Producción para la certificación en Buenas Prácticas Agropecuarias".
- b)** Ante cualquier incumplimiento a los requisitos descritos en el presente documento por parte del operador, se aplicará lo establecido en el capítulo de "Medidas Preventivas" de la Resolución Nro. 041.
- c)** Los Puntos Críticos y Criterios de Cumplimiento se dividen en capítulos y cada uno de ellos cubren diferentes áreas o niveles de actividades

de las zonas de producción agropecuaria requeridas para alcanzar la certificación. Todos los capítulos deben ser implementados y auditados.

- d)** Los siguientes capítulos abarcan los requisitos generales que debe mantener un sitio de producción agropecuaria:
 - General
 - Complementarios

- e)** El siguiente capítulo refiere los requisitos para sitio de producción de productos agrícola:
 - Agrícola

- f)** El siguiente capítulo describe los requisitos para cultivos que benefician al grano
 - Específicos: Beneficio del Grano

- g)** Los cultivos certificables para la presente guía serán aquellos que se adapten a las condiciones del capítulo específico para el beneficio del grano (aquellos cultivos que requieran un proceso de poscosecha de fermentación y secado del grano para alcanzar la calidad comercial). No es una lista cerrada y puede ampliarse dependiendo de la demanda, haciendo una solicitud a la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos.

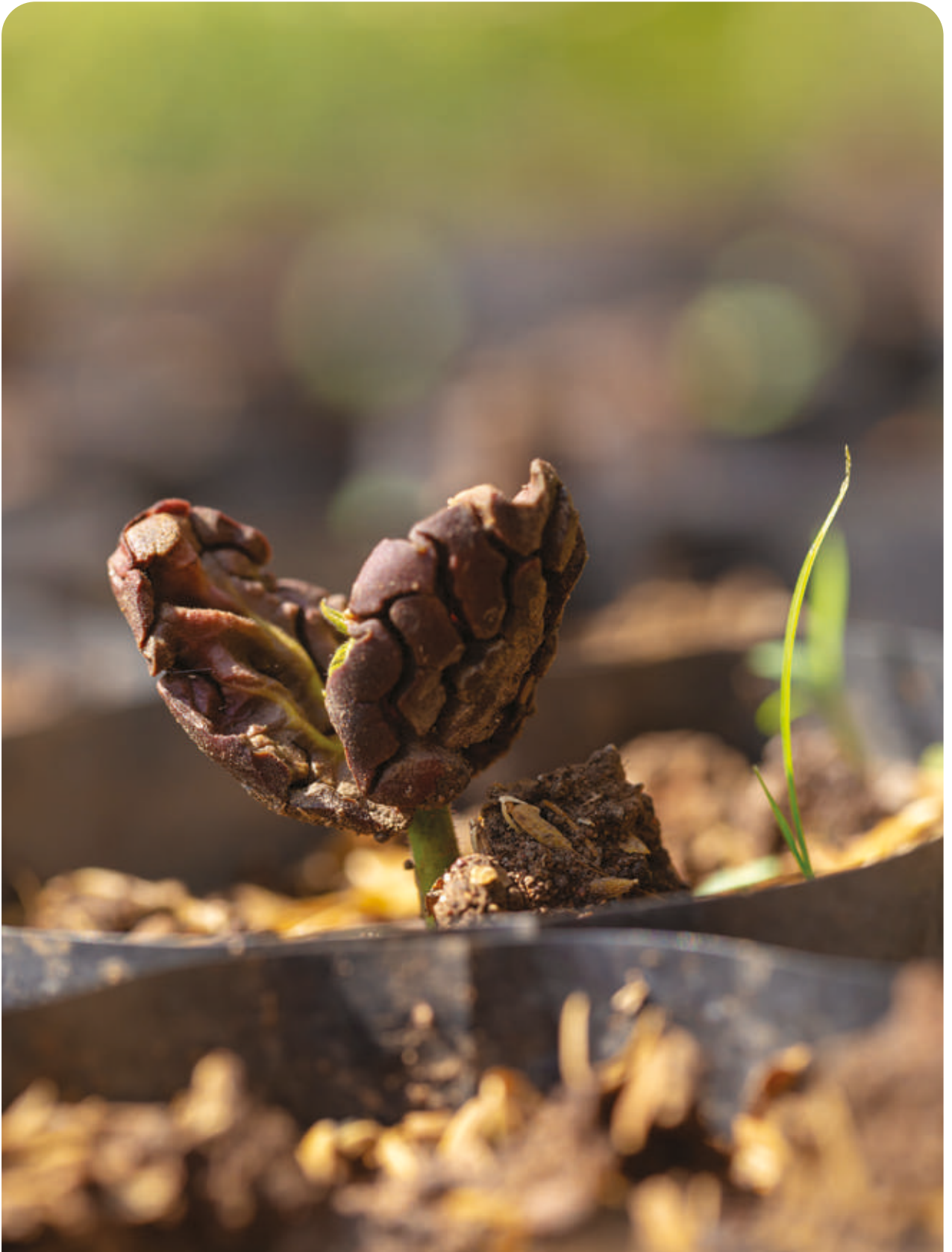
- h)** Los cultivos certificables con esta guía son:
 - Cacao (*Theobroma cacao L*)
 - Café (*Coffea arabica*)

- i)** Se utilizará la palabra “deberá” a lo largo del documento para aquellas disposiciones obligatorias para el proceso de certificación.



Directrices para el uso de la presente guía:

- a)** Los “Puntos de Control” son los requisitos que los operadores deben implementar y cumplir para obtener el certificado de Buenas Prácticas Agropecuarias en el ámbito al que aplique; estas están categorizadas de la siguiente manera:
- | | |
|--------------------------------|-----|
| - No conformidad Mayor (mayor) | NCM |
| - Desviación (menor) | V |
| - No Aplica | N/A |
- b)** Los “Criterios de Cumplimiento” permiten brindar un mayor detalle para los auditores y productores sobre los parámetros que deben verificarse para considerar el cumplimiento total de los Puntos de Control.
- c)** El “Método de inspección” resalta los principales aspectos que se deben verificar por punto de control y un símbolo describe cómo verificarlos:
- V = Evaluación visual
 - E = Entrevista al personal
 - D = Verificación de registros o documentos
 - X = Verificar datos e información, verificar datos, vincular registros entre sí y con la realidad
 - C = Cuestionar el contenido o la información, por ejemplo: cuando se evalúa una evaluación de riesgos
- d)** El auditor, una vez haya utilizado los métodos descritos en el literal “c”, podrá emplear métodos adicionales si lo considera pertinente, con la finalidad de reducir la subjetividad del cumplimiento de los requisitos. Las pruebas (justificaciones) se pueden recopilar tomando fotografías de los registros, instalaciones, documentos, etc. En caso de recopilar evidencias audiovisuales como pruebas, el auditor deberá guardar respaldo del consentimiento emitido por los auditados. Todo material audiovisual deberá estar vinculado a los puntos de control.
- e)** Esta directriz también se puede utilizar para las inspecciones internas de grupos de productores y / o productores multisitio de la opción 1 con SGC, así como para las autoevaluaciones (productores de la opción 1 sin SGC), pero en ambos casos no es obligatorio.







Capítulo 1

Requisitos generales

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

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.2. Bioseguridad				
G.2.1. Control de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios				
G.2.1.1.	¿Cuenta y aplica con un sistema de control de ingreso de personas, vehículos / maquinaria, equipos y accesorios?	<p>El sistema de control de ingreso deberá contemplar al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Delimitación física del sitio de producción y del perímetro de las áreas de producción que lo conforman. • Ingreso y salida diferenciados para personas y vehículos (pediluvio y rodiluvios); ambos contarán con acceso controlado. • Procedimiento de ingreso de personas, vehículos/maquinaria, equipos y accesorios. • Ejecutar la desinfección de vehículos, con especial énfasis en contenedores y neumáticos; en el caso de personas ejecutar la desinfección de la vestimenta, con especial énfasis en el calzado. • Para el ingreso a las áreas de producción se deberá contar con indumentaria exclusiva para las actividades asignadas (sea trabajador y/o visitante). En caso de no contar con la indumentaria apropiada el establecimiento prestará el mismo al personal que ingrese a las instalaciones. • Comunicar a los trabajadores y visitantes previo al ingreso y estancia en el sitio de producción, las restricciones de acceso de objetos personales, condiciones de higiene personal y comportamiento. Plasmar también esta información en señalética informativa visible. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro de información de personas, vehículos/ maquinaria, equipos y accesorios, que deberá contener al menos: • Nombre completo. • Número de identificación personal. • Número de placa del área a la que se dirige. • Propósito de la visita (para visitantes). • Hora de ingreso. • Hora de salida. • Firma. • POE001= Ingreso de personas, vehículos/ maquinaria, equipos y accesorios. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar la aplicación del procedimiento. <p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • RO01: Registro de ingreso de personas, vehículos/ maquinaria, equipos y accesorios. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.2.2. Control de ingreso de fauna doméstica y silvestre				
G.2.2.1.	¿Se controla el ingreso de fauna doméstica y silvestre a las áreas que conforman procesos productivos?	<p>Para que exista un control:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los animales domésticos deberán tener un sitio de estancia específico. • No deberá existir la presencia física de fauna doméstica y silvestre. • No deberá existir indicios de su presencia y/o tránsito en las áreas productivas como, por ejemplo: heces, huellas, nidos, pelo/plumas. 	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de ausencia física e indicios. 	NCM
G.2.3. Control de plagas en las instalaciones (ratas, palomas, moscas, entre otros) N/A para productos no comestibles (ornamentales, material vegetal de propagación, entre otras)				
G.2.3.1.	¿Cuenta con un procedimiento de prevención/control direccionado a las plagas identificadas en las instalaciones?	<p>El control de plagas en las instalaciones deberá contar con al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de plagas del sector. El productor con la guía del técnico identificará las plagas existentes. • Procedimiento para el control de la/s plaga/s en base a la identificación previamente realizada. <p>En el caso de que se subcontrate el servicio también deberá cumplir lo señalado anteriormente.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE002 Procedimiento de prevención/control de plagas. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar la existencia y ubicación de trampas conforme el POE002. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.3. Gestión del recurso humano y subcontratación				
G.3.1.	¿Todas las personas que intervienen en la ejecución de actividades dentro del sitio de producción están capacitadas?	Requisitos para la capacitación: <ul style="list-style-type: none"> • Planificación de capacitación cada 12 meses. • Registros de participación en las capacitaciones realizadas que recoja información al menos de: <ul style="list-style-type: none"> - Lugar. - Fecha. - Tema tratado. - Nombre completo. - Número de identificación. - Cargo. - Teléfono. - Firma. - Documentos que avalen competencia en la actividad asignada, (por ejemplo, certificados de asistencia, certificados de participación). 	D: <ul style="list-style-type: none"> • Plan de capacitación anual. • R002= Registro de capacitación. • Certificados, licencias de operación. X: <ul style="list-style-type: none"> • Plan de capacitación con las evidencias entregadas. E y/o V: <ul style="list-style-type: none"> • Constatar la competencia de la persona para realizar la actividad designada. 	Desviación
G.3.2.	¿Cuentan con indumentaria, herramientas, equipos y utensilios necesarios para la ejecución de sus actividades?	Toda persona que interviene en las actividades productivas, sin excepción, debe contar con indumentaria exclusiva para la actividad designada. Todo personal contratado o externo al núcleo familiar deberá tener indumentaria de trabajo, la cual deberá estar limpia antes de ser usada y ser exclusiva para la actividad asignada. La Indumentaria de protección EPP deberá proporcionar la protección para el riesgo inherente a la actividad asignada (Sin opción de no aplica). Las herramientas, equipos y utensilios que requiere la actividad deberán: <ul style="list-style-type: none"> • Ser de uso personal. • Estar en las condiciones de operatividad que requiere la actividad. • Ser las requeridas técnicamente para la actividad. 	D: <ul style="list-style-type: none"> • R003= Registro de entrega de indumentaria y EPP. V: <ul style="list-style-type: none"> • Uso de indumentaria. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.3.3.	¿El sitio de producción cuenta con infraestructura básica para las personas?	<ul style="list-style-type: none"> Se deberá contar con baños y lavamanos (fijos o móviles); con suministros de lo necesario para el aseo, operativos, limpios y en buen estado dependiendo del número de trabajadores (1 baño cada 25 trabajadores). En caso de existir apoyo de personas externas al personal interno de la UPA, estas deberán contar con: duchas, vestidores, un área exclusiva para alimentación y si aplica, un área para alojamiento; todo esto fuera de las áreas productivas; y siempre operativos, limpios y en buen estado. 	V: <ul style="list-style-type: none"> Verificar que existen instalaciones operativas, limpias y en buen estado. 	NCM
G.4. Salud				
G.4.1.	¿Posee y aplica un sistema de control del estado de salud de toda persona que intervenga en el proceso productivo?	<p>El control de salud deberá al menos contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Certificados de salud (públicos, privados o de médico ocupacional) emitido durante los últimos 12 meses, con resultados para enfermedades bacterianas y parasitosis. Procedimiento para el manejo de personal con presencia aparente o confirmada de enfermedad. Resultado documentado de haberse realizado los siguientes análisis al personal cada 12 meses: <p>Si el trabajador ha tenido contacto directo con plaguicidas químicos de uso agrícola debe realizarse el análisis de niveles de acetilcolinesterasa.</p> <p>Para las actividades de producción bovina deben realizarse los análisis de brucelosis y tuberculosis.</p> <ul style="list-style-type: none"> Procedimiento de notificación de accidentes y/o enfermedades. Los análisis determinados por el análisis de riesgo o las autoridades nacionales competentes. 	D: <ul style="list-style-type: none"> Certificados de salud y resultados de análisis (cuando aplique). POE003= Procedimiento de notificación de accidentes y/o enfermedad. POE004= Procedimiento de gestión de personal con presencia aparente o confirmada de enfermedad. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.5. Higiene y comportamiento				
G.5.1.	¿Cuenta y aplica protocolos de higiene y comportamiento?	<p>El protocolo de higiene deberá establecer al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restricciones de uso de objetos personales tales como: joyas, bisutería, celulares entre otros. • Indicaciones de uso de: barba/bigote/patillas, cabello, uñas y maquillaje. • Obligatoriedad de lavado de manos. <p>Señalética informativa visible.</p> <p>El protocolo de comportamiento deberá establecer al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglas de uso de indumentaria. • Prohibiciones tales como: No se debe comer, beber, fumar, escupir, u ocasionar accidentes con conductas inapropiadas para el lugar de trabajo. • Sanciones. • Señalética informativa visible. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de higiene y comportamiento. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar que las personas apliquen lo estipulado en los protocolos. Verificar el uso de señalética. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar el conocimiento de lo detallado en los protocolos. 	Desviación
G.6. Equipos, herramientas y utensilios				
G.6.1. Existencia y reposición				
G.6.1.1.	¿Cuenta con un inventario y mecanismo de reposición de herramientas, utensilios y equipos?	<p>El inventario deberá detallar al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo. • Fecha de inicio de operaciones. • Código. • Cantidad. • Criterio de descarte (por ejemplo: vida útil, daño, mal funcionamiento, entre otras). • Fecha de descarte. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inventario. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar que las herramientas, equipos y utensilios aún no cumplan el criterio de descarte. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.6.2. Mantenimiento y almacenamiento				
G.6.2.1.	¿Cuenta con procesos establecidos para mantenimiento y/o calibración de equipos y un proceso de almacenamiento de equipos, herramientas y utensilios?	<p>El proceso de mantenimiento y/o calibración deberá tener al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cronograma de mantenimiento y/o calibración de 12 meses. • Instructivo para el mantenimiento y/o calibración. • Registro de mantenimiento y/o calibración de equipos, herramientas y utensilios con al menos: <ul style="list-style-type: none"> - Fecha. - Hora. - Tipo de mantenimiento (limpieza, engrasado, cambio de pieza, otros). - Nombre del responsable. - Firma. <p>Nota: contar con un registro individual de mantenimiento y/o calibración por cada equipo, herramienta y/o utensilio.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cronograma de mantenimiento y/o calibración. • R000= mantenimiento y calibración. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrastar que los equipos, herramientas y utensilios estén operativos. • Constatar que el proceso de mantenimiento/calibración se realizó. • Constatar que el proceso de almacenamiento se realizó. 	Desviación
G.7. Auditoría interna				
G.7.1.	¿Se cuenta con un sistema de evaluación interna?	<p>El sistema de evaluación deberá constar al menos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificación y ejecución de autoevaluación en los últimos 12 meses. • Informe de evaluación interna que haya cubierto todos los sitios y productos certificados, pudiendo aplicar el formato de informe de auditoría utilizado por la ANC. • Plan de acción/medidas correctivas en base al informe de resultados obtenido, donde se evidencie las acciones para subsanar los hallazgos identificados durante la evaluación interna. <p>La persona asignada para la actividad deberá contar con el certificado de implementador emitido por la ANC.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informes de resultados de evaluación interna. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar que existe un seguimiento al plan de acción/medidas correctivas. 	Desviación (para iniciales) NCM (para renovaciones)

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
G.8. Embalajes, empaques y etiquetas				
G.8.1.	¿Cuenta con un procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado?	<p>El procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado considerará que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si tiene contacto directo con el producto deberá ser exclusivo y de uso alimentario. • Si no tiene contacto directo con el producto deberá ser de uso exclusivo. • Ser usado y almacenado de acuerdo a las recomendaciones del fabricante para evitar deterioro y contaminación. • En el caso de realizar impresiones del logotipo BPA cumplir con lo estipulado por la ANC. <p>Si aplica: en el caso de ser reutilizable, verificar que todo material de embalaje, empaque y/o etiquetado esté desinfectado, limpio y sin roturas, evitando cualquier tipo de contaminación.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ficha Técnica. • POE005 =Procedimiento para el manejo del material de embalaje, empaque y/o etiquetado. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar el manejo del material de empaque, embalaje y etiquetado de acuerdo a lo detallado en el procedimiento. 	NCM
G.9. Almacenamiento y movilización				
G.9.1.	¿Cuenta con un proceso para el almacenamiento y movilización que minimice el riesgo de contaminación?	<p>El proceso de almacenamiento y movilización deberá exigir al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento y movilización en contenedores limpios y sin roturas. • Que el producto no tenga contacto directo con ningún otro tipo de producto/s y/o sustancia/s contaminante/s. • Que el producto no tenga contacto directo con el piso y paredes del contenedor. • Que el producto se almacene y movilice de tal manera que no tenga contacto directo con las inclemencias del tiempo. • Cuando aplique: almacenar y movilizar en condiciones controladas de temperatura y humedad. • Destinar un área específica, claramente identificada para el almacenamiento del producto. 	<p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionar al personal a cargo acerca de las condiciones del proceso de almacenamiento y movilización. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar las condiciones de almacenamiento y movilización. 	Desviación





Capítulo 2

Requisitos agrícolas

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.1.	Agua de riego			
A.1.1.	Disponibilidad y manejo del agua de riego			
A.1.1.1.	¿Se ha desarrollado un procedimiento de almacenamiento del agua de riego en el sitio de producción?	<p>El sistema de almacenamiento y calidad del agua de riego deberá cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permanecer limpio, en buen estado y protegido contra fuentes externas de contaminación. • Contar con revisiones periódicas y documentadas del sistema de distribución de agua. • Contar con un plan de mantenimiento de todo el sistema. • Contar con registro de agua de riego con al menos los siguientes puntos: <ul style="list-style-type: none"> - Origen del agua: (pozo, superficial, otros). - Código del lote: (en referencia G1). - Método de riego (superficial, goteo, aspersión). - Nro. de riego. - Horas de riego. • Deberán evitarse la preparación de plaguicidas, reparación, lavado de equipos y maquinaria agrícola, eliminación de caldos sobrantes, destrucción de basura y de otras acciones que puedan representar riesgo de contaminación a las fuentes de agua o líneas de conducción o distribución. • La fuente del agua de riego debe encontrarse lejos de focos de contaminación y ser accesible para el sitio de producción. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de registros o documentos. • P006: Manejo y Calidad del Agua de Riego. • R004: Registro de Agua de Riego. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación visual. 	Desviación

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

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.2. Material de propagación vegetativa				
A.2.1. Elección y calidad del material vegetativo				
A.2.1.1.	¿Se cuenta con semilla y material vegetativo de calidad?	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá garantizar la calidad de la semilla a través de un documento (libre de plagas, enfermedades, virus) y que certifique la pureza de la variedad, el nombre de la variedad, lote y vendedor de la misma. • El material utilizado para la siembra deberá cumplir con la reglamentación vigente, expedida por la ANC. • Se deberá utilizar material vegetal procedente de viveros, semilleros, o centros de propagación vegetativa oficialmente autorizado y registrado por la Autoridad Nacional Competente para nuevos cultivos. • Se verificará que el uso de material vegetal autóctono se rija a las normas emitidas por la Autoridad Nacional Competente preservando la biodiversidad. • Se deberá contar con un registro, que cuente al menos con: <ul style="list-style-type: none"> - Variedad del material adquirido. - Procedencia. - Cantidad. <p>No aplica este punto de control para cultivos perennes establecidos mayores a 2 años. N/A</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentos de compra. • R005: Registro de Material de propagación Vegetativa. Facturas de compra. Documento que valide su origen. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación visual. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar datos e información de los registros o documentos entre sí. 	NCM
A.2.2. Manejo del material vegetativo propio del sitio de producción o viveros				
A.2.2.1.	¿Los viveros cumplen con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional Competente?	Se deberá cumplir lo establecido en el "Manual de procedimientos para el control de centros de propagación de especies vegetales" que se encuentra en la página web de Agrocalidad.	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de registros o documentos que especifique el Manual. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.2.3. Siembra o trasplante				
A.2.3.1.	¿Se documenta el periodo de siembra y/o trasplante?	<p>Se deberá verificar que disponga de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro de la siembra o trasplante: <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de siembra. • Área de siembra <ul style="list-style-type: none"> - Variedad. - Cantidad de plantas. - Tipo de material de siembra. - Procedencia de la semilla. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de registros o documentos. • RO06: Registro de siembra y trasplante. <p>C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionar el contenido o la información. 	Desviación
A.3. Gestión de suelo y sustratos				
A.3.1. Suelo				
A.3.1.1.	¿Se cuenta con un plan de gestión, manejo, conservación y uso del suelo actual y anterior?	<p>El plan deberá contener, al menos una de las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de cobertura vegetal. • Plantación de árboles y arbustos en los bordes (barreras naturales de conservación de suelos), entre otros. • Rotación de cultivos en los cultivos anuales. • Drenajes. • Cultivos en curva de nivel. • Fertilizar con materia orgánica al suelo. • Labranza mínima, entre otras. <p>No deberán emplear terrenos que se dedicaron a actividades industriales que impliquen la incorporación de contaminantes químicos dañinos para la salud humana lo cual se determinara con un análisis de suelo (que parámetros se deben tomar en cuenta en este análisis) antes de la siembra.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE007: Procedimiento de manejo, uso y conservación del suelo. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prácticas establecidas en el POE007 con las actividades en campo. <p>C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionar el contenido o la información. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.3.1.2.	¿Se cuenta con el análisis de la calidad del suelo?	<ul style="list-style-type: none"> • Deberá realizar un análisis de suelo (físico y químico) cada 12 meses. • Los análisis deberán ser realizados en laboratorios que estén acreditados de acuerdo a la ISO 17025 o autorizada por la autoridad nacional competente. <p>Se aceptarán análisis de suelo que sea representativo para un grupo de productores que compartan condiciones topográficas, geográficas y agroecológicas similares.</p>	D: <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de suelo (físico y químico). 	NCM
A.3.1.3.	En el caso de desinfección del suelo ¿Se cuenta con la justificación técnica para realizarlo?	<p>En caso de desinfectar el suelo se deberá contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Justificación por escrito de un técnico competente para la utilización de desinfectantes químicos del suelo. • Registros de desinfección de suelo, que cuenten al menos con: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación del lote. - Fecha de aplicación. - Producto aplicado (nombre comercial e ingrediente activo). - Dosis aplicado. - Método. - Equipo utilizado. - Responsable. <p>N/A si no se realiza la desinfección al suelo.</p>	D: <ul style="list-style-type: none"> • Justificación Técnica. ROA1: Desinfección del suelo. X: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que los productos estén autorizados por la Autoridad Nacional Competente. 	Desviación
A.3.2. Sustrato				
A.3.2.1.	¿Los sustratos comerciales deben estar registrados por la Autoridad Nacional Competente?	Los sustratos comerciales deberán estar registrados por la Autoridad Nacional Competente.	D: <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de registros o documentos. Facturas. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.3.2.1.	En el caso de que se elabore el sustrato en el sitio de producción ¿Se garantiza sustratos de calidad?	<p>El sustrato deberá ser esterilizado en el sitio de producción deberá cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registrar el nombre y la referencia del sitio de producción, sector o invernadero, cuando se esterilicen los sustratos en el sitio de producción. • Cuando se utilicen productos químicos para esterilizar sustratos, se debe documentar: <ul style="list-style-type: none"> - Fechas de esterilización (día/mes/año). - Nombre comercial del producto. Ingrediente activo. - Equipo utilizado (por ej., tanque de 1.000 litros). - Método empleado (por ej., remojo, nebulización). - Nombre del operario: la persona que realmente aplicó los productos químicos y que ha llevado a cabo la esterilización del sustrato. <p>Si la esterilización se contrata para ser realizada fuera del sitio de producción, se deberá registrar el nombre y la localización de la compañía.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • R007: Esterilización del sustrato. 	Desviación
A.4. Fertilización				
A.4.1.	¿Los fertilizantes a usar, están registrados ante la Autoridad Nacional Competente?	Se deberá aplicar fertilizantes registrados ante la Autoridad Nacional Competente.	<p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se verificará el número de registro y/o nombre del fertilizante, descritos en el registro de fertilización 008, en la base de datos de la Autoridad Nacional Competente. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.4.2.	¿Cuenta con un programa de fertilización?	<p>Se deberá disponer de un programa de fertilización que incluya lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En función al resultado nutricional del suelo y los requerimientos de la especie sembrada se calcula la cantidad requerida. • Tipo de fertilización (convencional u orgánico). • Cantidad a aplicarse para el tipo de fertilización. • Frecuencia. • Registro de Fertilización, deberá contar con: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del fertilizante. - Tipo de fertilizantes y/o enmienda (foliar o de base). - Componentes y concentración. - Cantidad y dosis a aplicar. - Métodos y fecha de aplicación. - Responsable. • El personal deberá tener competencia y conocimiento. <p>Las recomendaciones nutricionales por sector deberán realizarse de acuerdo a los análisis representativos de cada grupo de productores.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE008: Procedimiento de fertilización. • R008: Registro de fertilización. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro de fertilización vs contenido en el almacén o facturas de compra. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceso de fertilización. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.4.3.	En el caso de emplear fertilizante orgánico ¿Se cuenta con un procedimiento de manejo?	<p>- El procedimiento deberá cumplir con lo establecido en el "Instructivo de la norma general para promover y regular la producción orgánica-ecológica-biológica en el Ecuador", Capítulo Producción vegetal orgánica, artículo "De la fertilidad del suelo y nutrición de las plantas", y/o metodología de las autoridades nacionales competentes.</p> <p>Registro de elaboración del fertilizante orgánico debe contener:</p> <p>Condiciones generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se deberá biosólidos tratados o sin tratar para la producción de cultivos. - Garantizar que no sean foco de contaminación para el suelo, ambiente y la salud de los trabajadores. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE09: Procedimiento de elaboración del fertilizante orgánico. • R009: Registro de la elaboración de la fertilización orgánica. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro de fertilización vs contenido en el almacén o facturas de compra. 	Desviación
A.5.	Protección del cultivo			
A.5.1.	Manejo integrado de plagas			
A.5.1.1.	¿Se utilizan métodos para prevenir plagas sin la necesidad de recurrir al uso de plaguicidas?	<p>El productor deberá establecer al menos dos métodos de prevención de presencia de plagas, como, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rotación de cultivos. -Barbecho. - Cultivos trampa. - Asociación de cultivos. - Para el caso de cultivos perennes, podría aplicarse podas y trampas <p>Entre otros métodos que demuestren que son de prevención.</p>	<p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información documental vs constatación visual del método en el campo. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.5.1.2.	¿Se monitorea y evalúa periódicamente la presencia de plagas, con el fin de establecer un control?	<p>El productor deberá tener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un registro de datos de incidencia de plagas que tenga como mínimo la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de monitoreo. - Cultivo. - Superficie. - Número de plantas. - Estado Fenológico. - Porcentaje de plantas afectadas. • La planificación de los controles en función de la información de la evaluación de la incidencia de las plagas que deberá contener: <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la plaga. - Método de control a utilizarse (Bioplaguicidas, Podas sanitarias, entre otras). - Frecuencia. - Responsable. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • R010: Registro de monitoreo de plagas. • Planificación de los controles. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar cómo realiza el monitoreo en el cultivo. 	Desviación
A.5.1.3.	En caso de detectar la afectación del cultivo por presencia de plagas ¿se aplica el plan de control de plagas?	<p>La ejecución del plan de control de plagas deberá estar registrado con la mínima información requerida a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de control. • Método de control: Físicos, Químicos, Microbiológicos, entre otros alternativos a la aplicación de plaguicidas. • Resultado. • Fecha de evaluación del resultado. • Firma del responsable. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan del Control Integrado de plagas. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan de Control Integrado de Plagas vs La aplicación en campo. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.5.1.4.	¿El profesional o productor responsable del manejo integrado de plagas cuenta con el conocimiento y experiencia adecuados en el tema?	<p>El profesional o productor con al menos 5 años de experiencia en MIP, deberá contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentación que respalde su competencia específicamente en el manejo integrado de plagas. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de documentos. 	Desviación
A.5.2. Manejo de plaguicidas y/o bioplaguicidas				
A.5.2.1.	¿La aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas se realiza mediante el uso correcto y el manejo responsable?	<p>Deberá existir un procedimiento de uso correcto y manejo responsable de plaguicidas y/o bioplaguicidas que cumpla con los siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguir las instrucciones de la etiqueta. • Los plaguicidas y/o bioplaguicidas estén registrados ante la autoridad nacional competente. • Asesoramiento de un profesional competente. • Restringir el uso de plaguicidas prohibidos, de acuerdo a la lista emitida por la autoridad nacional competente. • Usar el equipo de protección personal (EPP). • Realizar el triple lavado y almacenamiento adecuado de los envases vacíos hasta que estos sean entregados al punto de recepción. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE010 = Uso correcto y manejo responsable de plaguicidas y/o bioplaguicidas. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar que todos los puntos considerados en el POE011 se cumplan. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.5.2.3.	¿Se registran las aplicaciones y calibraciones de los equipos de aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas?	<p>Registro de aplicaciones y calibraciones de los equipos de aplicación, que deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lote de referencia. • Cultivo. • Plaga. • Nombre del producto fitosanitario (nombre comercial, Ingrediente Activo). • Dosis aplicada/ha. • Equipo utilizado. • Fecha de la aplicación. • Período de carencia. • Período de reingreso al área. • Fecha de calibración del equipo. • Responsable de aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> • R011= Registro de aplicación de plaguicidas y/o bioplaguicidas. 	NCM
A.5.2.4.	En el caso de que se haya identificado un peligro por deriva de plaguicidas de los predios colindantes de acuerdo al análisis de riesgo ¿se ha implementado una medida de mitigación?	<p>El productor deberá presentar al menos una medida que prevenga la deriva de las aplicaciones plaguicidas de predios colindantes hacia su cultivo, como, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barreras vivas • Franja de protección del cultivo • Evitar aplicaciones cuando hay presencia de viento. <p>Las medidas indicadas no son limitantes, por lo que el productor puede presentar medidas adicionales a estas.</p>	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar la medida establecida. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.5.3. Residualidad de plaguicidas (No Aplica para productos no comestibles, ej.: Ornamentales, Materiales Propagación Vegetal, entre otros)				
A.5.3.1.	¿Se cuenta con el análisis de residuos de plaguicidas del producto?	<p>Se debe tener un análisis multiresiduos de plaguicidas considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El mercado de destino. • Cada 12 meses en cultivos de ciclo corto y en cultivos perennes al menos cada 36 meses. • Los análisis deberán ser realizados en laboratorios que estén acreditados de acuerdo a la ISO 17025 o autorizada por la autoridad nacional competente. <p>En el caso de Grupo de Productores o Individual Multisitio que comercialicen de manera conjunta se podrá utilizar un solo análisis representativo.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informe de resultados del análisis de multiresiduos de plaguicidas. 	NCM
A.5.3.2.	En caso de detectar presencia de residuos de plaguicidas con LMR superiores a los permitido de acuerdo al mercado de destino ¿se cuenta con un plan de acción?	<p>El plan de acción debe cumplir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el punto de contaminación. • Establecer acciones de mitigación. • Establecer responsables y tiempo de cumplimiento. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan de acción. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisión de las acciones vs un nuevo análisis de residuos. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
A.6. Almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes				
A.6.1.	¿Se garantizan las condiciones necesarias para el almacenamiento de plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes?	<p>El almacenamiento de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubierto, limpio, distante de las viviendas y de fuentes de agua. • Ventilación natural o forzada. • No estar en contacto directo con el piso y pared. • Pueden almacenarse con los plaguicidas y bioplaguicidas manteniendo la distancia entre estos, pero jamás se almacenarán con los productos cosechados. • Estar señalizado con letreros indicando el tipo de material. • Separación de los productos líquidos y sólidos, los líquidos deben estar en la parte inferior y los polvos en la parte superior. • Todos los productos fitosanitarios deberán mantenerse en su envase original y estar correctamente etiquetado. • Contar con un kit antiderrame (recipiente con aserrín o arena, pala, escoba y fundas). • Bajo llave y solo el ingreso de personas autorizadas. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 011: Procedimiento de Manejo del Almacén de plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar que el sitio de almacenamiento cumpla con los criterios. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo del Almacén de plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes. 	NCM
A.6.2.	¿Se mantiene el registro de la vigencia de los plaguicidas, bioplaguicidas y fertilizantes?	<p>El productor deberá contar con un registro cuya información contemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Fecha de ingreso. • Cantidad (unidades y volumen). • Fecha de egreso. • Fecha de vencimiento del producto. • Nombre y firma de la persona que retira el fertilizante. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • R012 Kardex. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar visualmente la cantidad de producto existente vs el registrado. 	NCM







Capítulo 3

Requisitos específicos
grano beneficiado

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.1. Herramientas y utensilios				
EB.1.1.	¿Las herramientas, utensilios y recipientes utilizados durante los procesos del beneficio del grano, son exclusivas para cada proceso?	<p>Las herramientas y utensilios deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser de madera y/o plástico y no materiales metálicos. <p>Los recipientes no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permitir sabores y olores extraños para los granos. • Ser recipientes metálicos, reciclados de pesticidas, químicos o fertilizantes. <p>Se deberá contar con un POES de limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes.</p> <p>El registro de limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes deberá tener al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de limpieza y/o desinfección. • Nombre del producto a aplicar. • Dosis del producto aplicar. • Responsable. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POES 012: Limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes. • R 012: Limpieza y desinfección de herramientas, utensilios y recipientes. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar el tipo de herramientas, utensilios y recipientes utilizados para cada proceso de beneficio. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar el inventario de reposición de uso y calibración de herramientas descrito en el punto G 6.1.1., si cumple con el criterio de descarte (por ejemplo: vida útil, daño, mal funcionamiento, entre otras). 	Desviación
EB.2. Prácticas de diversificación de la producción				
EB.2.1.	¿Cuenta el sitio de producción con árboles de sombrío que se mantienen y distribuyen uniformemente dentro del cultivo?	<p>Se deberá sembrar suficientes árboles, adecuados para eventualmente alcanzar una cobertura total de árboles maduros por hectárea dentro del cultivo.</p> <p>Cuando los árboles sean nuevos, deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser mantenidos hasta su madurez. • Ser especies no invasoras y/o fijadoras de nitrógeno y/o altamente nutricionales. • Proveer un dosel óptimo (en su madurez). 	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar en campo la siembra árboles. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.3. Capacitación y Competencias				
EB.3.1.	¿Todas las personas que trabajan en el sitio de producción han recibido formación para que, durante la cosecha, se evite el daño y contaminación de la mazorca o fruto?	<p>Se deberá asegurar que los trabajadores sean capacitados en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas adecuadas de cosecha. • Identificación de mazorcas o frutos listos para la cosecha. • Identificación y manejo de las mazorcas o frutos enfermos, momificadas, o dañadas por insectos para su descarte. <p>El registro deberá aplicarse conforme lo descrito en punto G.3.1.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan de capacitación anual (en el que se incluya estos temas). • Registro de capacitación. • Certificados, licencias de operación. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan de capacitación con las evidencias entregadas. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar mediante entrevista la competencia de la persona para realizar la actividad designada. 	Desviación
EB.4. Poscosecha - Beneficio del grano				
EB.4.1. Selección, recolección y manejo de la mazorca o fruto cosechado				
EB.4.1.1.	Para el caso de cacao ¿las mazorcas son partidas inmediatamente?	<p>Se deberá considerar simultáneamente al corte y tumba de las mazorcas lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las mazorcas ubicadas al alcance de las manos se cortan utilizando tijera de podar, navaja o cuchilla de curva. • Utilizar el machete de manera que el corte no dañe el grano en baba. • No cosechar las mazorcas arrancando de tirón o retorciendo a las mismas. • Un corte limpio, sin astillar y lo más cercano a la mazorca. • Desprender de los granos la placenta, maguay o vena. <p>Se deberá contar con un POE de cosecha de las mazorcas de cacao.</p> <p>El registro de cosecha, deberá contar al menos con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código de referencia del lote. • Fecha de cosecha. • Merma (kg de mazorca/ha/año). No aplica, para productores que venden cacao en baba. • Rendimiento (kg del grano en baba/ha/año). 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 013: Cosecha de mazorcas o frutos. • R 013: Registro de cosecha de las mazorcas o frutos. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar mediante entrevista cómo se ejecuta el proceso de cosecha de las mazorcas o frutos. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.1.2.	¿Las mazorcas o frutos seleccionados, cumplen con los parámetros para su cosecha?	<p>Se deberá constatar que las mazorcas o frutos cumplan los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grado de madurez. • Tamaño. <p>Se deberán separar y eliminar aquellas mazorcas que presenten daños:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por roedores, insectos, afectadas por escoba de bruja, por monilla y otras enfermedades. <p>Los granos que por accidente, entraron en contacto con el suelo (tierra), se las debe rescatar dando un tratamiento de limpieza con agua limpia por separado.</p> <p>El sitio donde se recolectan y se parten las mazorcas o frutos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser de preferencia dentro del mismo sitio de producción. <p>Se deberá contar con un POE de cosecha de las mazorcas de cacao.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 013: Cosecha de las mazorcas o frutos. <p>E:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar mediante entrevista cómo se ejecuta el proceso de cosecha de las mazorcas o frutos. 	Desviación
EB.4.2. Fermentación (No Aplica N/A cuando no se interviene en este proceso)				
EB.4.2.1.	¿Se toman las medidas necesarias para evitar que los granos frescos presenten residuos?	<p>Los granos frescos o en baba no deberán presentar residuos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hojas, piedras, palos, cáscaras y placentas u otros residuos que alteren la inocuidad del grano. • Olores desagradables o aromas extraños. • Granos germinados pegados, vanos, aplanados o heridos. • Granos con apariencia de que se adicionó agua (Para el caso de cacao no deberán verse embebidos en su propio mucílago y poseer un sabor dulce natural). <p>Se deberá contar con un POE de fermentación de los granos de cacao.</p>	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar que los granos frescos cumplen las condiciones descritas en el proceso de fermentación. <p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 014: Fermentación de los granos. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
<p>EB.4.2.2.</p>	<p>¿Se garantiza que los métodos de fermentación cumplen las condiciones técnicas?</p>	<p>Se deberá seguir las metodologías de fermentación conforme a lo dispuesto por la autoridad oficial y otras avaladas técnicamente, en las que se incluyan materiales, volteos, tiempos y frecuencias.</p> <p>Se deberá contar con un POE de fermentación de los granos de cacao.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 014: Fermentación de los granos de cacao. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cruce POE 013: Fermentación de los granos y la metodología de fermentación utilizada. 	<p>NCM</p>
<p>EB.4.2.3.</p>	<p>¿La fermentación se realiza en sitios que evitan la contaminación de los granos?</p>	<p>Durante el proceso de fermentación, los granos no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser expuesto a condiciones ambientales adversas como presencia de vientos excesivos o lluvia. <p>El sitio donde se realiza la fermentación deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evitar el ingreso de animales silvestres y domésticos. • Estar alejado del lugar donde se almacenan plaguicidas y bioplaguicidas; y del sitio de producción. • Estar cubierto, limpio, distante de la vivienda. • Señalizados con letreros indicando el nombre del lugar. <p>De preferencia, permitir el ingreso de personas autorizadas.</p>	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar las condiciones del sitio donde se lleva a cabo el proceso de fermentación. 	<p>NCM</p>

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.2.4.	¿Se realizan los monitoreos durante el proceso de fermentación?	<p>En el caso de los granos de cacao, se deberá considerar al menos uno de los siguientes factores, para garantizar condiciones deseables de fermentación:</p> <p>Para el caso de cacao:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color externo de los granos: Granos de color canela en su exterior y que al apretarlos entre los dedos, permita exprimir jugo de color marrón. • Tiempo. • pH. • Grados Brix. • Humedad. • Disminución de la temperatura. • Prueba del corte del grano. • Aroma de la masa fermentándose. • Crecimiento e hinchazón de los granos. <p>Se deberá contar con un POE de fermentación de los granos de cacao.</p> <p>El registro de monitoreo de fermentación deberá contar, con al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código de referencia del lote. • Fecha de Fermentación. • Tipo de Fermentación. • Resultado del parámetro a monitorear. • Responsable. <p>Para el caso de café, considerar los siguientes factores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Madurez del grano: frutos de color rojo o amarillo según la variedad cultivada. • pH. • Humedad. • Tiempo. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 014: Fermentación de los granos. • R 014: Monitoreo de la fermentación. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar el resultado de registro que se monitoria vs toma de muestra durante la auditoría. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.3. Secado (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)				
EB.4.3.1.	¿Las condiciones del sitio donde se realiza el secado, evitan la contaminación de los granos?	<p>Las condiciones del sitio donde se realiza el proceso de secado no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construirse cerca con áreas de vegetación densa, debido a que no hay una circulación óptima de aire y aumentaría la humedad ambiental. • Ubicarse en lugares cercanos donde se generen olores o gases que contaminen el grano. • Ubicarse cerca de áreas de cultivo donde no se apliquen protocolos adecuados para los controles de agroquímicos. • Ubicarse en sitios donde haya incidencia de lluvias y corrientes frías. • Permitir la presencia de animales domésticos y silvestres. • Realizadas en el pavimento de carreteras. <p>La limpieza y desinfección en áreas y superficie para el secado de cacao se deberá realizar al menos cada 15 días.</p>	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar las condiciones del sitio de secado. 	NCM
EB.4.3.2.	¿Se garantiza que los métodos de secado cumplen las condiciones técnicas?	<p>Se deberá seguir las metodologías de secado conforme a lo dispuesto por la autoridad oficial u otras avaladas técnicamente, en las que se incluyan materiales, volteos, tiempos y frecuencias.</p> <p>Se deberá contar con un POE de secado de los granos de cacao.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 015: Secado de los granos. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cruce POE 015 Secado de los granos y la metodología de fermentación utilizada. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.4.3.3.	En el caso de secado artificial ¿los granos, se han secado de una manera que se evite la contaminación con humo, combustibles y olores?	<p>Durante el proceso de secado artificial se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evitar el uso de secadores de los cuales no se haya corroborado su respectivo mantenimiento. • Contar con un sistema de intercambio de calor, para evitar el contacto directo con el humo del combustible del secador. • El registro de mantenimiento de secadores, de acuerdo a lo indicado en PG 6.2.1. <p>Se deberá contar con un POE de secado de los granos de cacao.</p> <p>Se recomienda evitar secadores que emplean la madera como combustible.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentos referenciados en el PG 6.2.1. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
<p>EB.4.3.4.</p>	<p>¿Se realizan monitoreos durante el proceso de secado de los granos?</p>	<p>Durante el proceso de secado, se deberá verificar que el contenido de humedad está acorde a los siguientes parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para cacao entre 7.5% a 8%. • Para café 12%. • O de acuerdo a las regulaciones nacionales y/o los requisitos del cliente. <p>El registro del proceso de secado deberá contar, con al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código de referencia vigente. • Fecha de secado. • Tipo de secado. • Porcentaje de humedad. • Temperatura. • Responsable. <p>Se deberá contar con un POE de secado de los granos de cacao.</p> <p>Se recomienda utilizar la Metodología para NTE INEN-ISO 2291, Granos de cacao. Determinación del contenido de humedad (Método de rutina) e INEN 287, CAFÉ VERDE EN GRANO DETERMINACION DE PERDIDA POR CALENTAMIENTO (Método de arbitraje), en sus versiones vigentes.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE 015: Secado de los granos. • R 015: Proceso de secado de granos. 	<p>NCM</p>

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.5. Almacenamiento y Selección de granos (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)				
EB.5.1.	¿La selección de los granos, se ha realizado de manera que los mismos estén libres de partículas, olores extraños y granos defectuosos?	<p>Se deberá considerar los requisitos físicos y calidad para los granos de cacao determinados en la NTE INEN 176. GRANOS DE CACAO (su versión vigente) o TE INEN 285:2006 CAFÉ VERDE EN GRANO. CLASIFICACIÓN Y REQUISITOS o de acuerdo los requisitos del cliente.</p> <p>El registro deberá contener, al menos lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha. • Identificación del lote. • Volumen total (granos de cacao). • Tipo de Calidad (Cacao Fino de Aroma, CCN51). <p>Se deberá seleccionar y separarse los granos negros, mohosos, dañados por insectos, quebrados, arrugados y pegados.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • R016: Registro de rendimiento de granos. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar visualmente los granos almacenados. 	Desviación
EB.5.2.	¿El material de empacado, evita la contaminación o daño de los granos?	<p>Los materiales de ensacado deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estar libre de plagas (que no atraigan insectos o roedores), contaminantes físicos, y una vez llenos, deberán cerrarse bien los sacos, para que durante la estiba, almacenaje y transportación no pueda abrirse, regarse y contaminarse. • Ser sacos de yute o polietileno. • Estar secos, limpios y no tóxicos. • Ser suficientemente fuertes (para aguantar el almacenamiento durante periodos largos), bien cosidos y sellados. 	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar las condiciones del empaque. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.5.3.	¿Las condiciones del sitio donde se almacenan los granos, evitan la contaminación de los mismos?	<p>No se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almacenar granos calientes. • Almacenar granos en contacto directo con pisos y paredes por ejemplo: tarima, estantes, palets de madera. <p>Se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controlar factores ambientales como temperatura y humedad. <p>Las condiciones del sitio donde se almacenan los granos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser impermeables, libres de humedad e insectos, alejados de humos y otros olores que puedan estropear a los granos. • Evitar el ingreso de animales domésticos, roedores o cualquier otro tipo de animal que pueda generar daño a los granos. <p>Las condiciones del sitio donde se almacenan los granos no deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estar cerca de fuentes de contaminación como: gases, humo, inundaciones entre otras. • Almacenarse productos químicos y fertilizantes. <p>Se deberá contar con un POE de almacenamiento de los granos. Es recomendable la comercialización del producto inmediatamente después de su empaque.</p>	<p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento de grano. 	Desviación



N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
EB.6.	Transporte (No Aplica N/A cuando no interviene en este proceso)			
EB.6.1.	¿Se evidencia que el medio de transporte esté limpio y desinfectado previa a la carga de los granos?	<p>El medio de transporte deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con ventilación. • Estar libre de residuos de anteriores cargas. • Garantizar la protección de los granos ante el sol, lluvia, polvo y demás. <p>El medio de transporte no deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haber sido empleado para el transporte de productos químicos, materiales inflamables o materiales que desprendan fuertes olores para los granos. • Transportar animales o combustibles que contaminen al grano. <p>El registro del medio de transporte, que deberá contar al menos con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de medio de transporte. • Fecha de limpieza y desinfección. • Producto utilizado para la desinfección. • Identificación del transporte (placa). • Nombre del transportista. <p>En el caso de utilizar animales de carga para el transporte de los granos, se deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubrir el lomo con hojas de musáceas o plástico, protegiendo al grano con un saco de yute, para evitar cualquier tipo de contaminación. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • R 017: Limpieza y desinfección del medio de transporte. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constatar la limpieza y desinfección del medio de transporte. 	Desviación







Capítulo 4

Requisitos complementarios



N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.1. Gestión de residuos/desechos				
C.1.1.	¿Se cuenta con un procedimiento de gestión y manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos?	<p>El procedimiento deberá contener al menos la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un listado de las posibles fuentes de contaminación. • Manejo de residuos/desechos líquidos y sólidos. • Lugares de disposición final de residuos/desechos líquidos y sólidos identificados. • Utilización de residuos sólidos para otra actividad (si aplica) como por ejemplo elaboración de abonos con residuos orgánicos. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE16: de Gestión y manejo de residuos/ desechos líquidos y sólidos. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación visual que no exista evidencia de basura y residuos. • Señalética. 	NCM
C.2. Trazabilidad				
C.2.1.	¿Se puede realizar la trazabilidad del producto?	<p>La trazabilidad deberá contar con al menos la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación del producto a través de todo el proceso productivo (letreros, señalética). • Documento de ingreso y salida de material de envase y/o embalaje. • Codificación en productos comercializados (ejemplo: código de barras). • Documento de productos comercializados. • Prueba documentada anual de efectividad del sistema de trazabilidad (al menos cada doce meses). <p>Para el caso de auditorías de seguimiento y renovación aplicará lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documento de ingreso y salida de logotipo de BPA con la identificación otorgada por la ANC. <p>El criterio de cumplimiento en una auditoría inicial se considerará como Desviación, pero en una auditoría de seguimiento se considerará como No Conformidad Mayor.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de registros en producción, cosecha, poscosecha y comercialización. • Verificación de facturas y registros. <p>V:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación visual de las etiquetas y el embalaje. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar en la base de datos de la autoridad competente, que el código de la certificación otorgada al producto se encuentra vigente. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.3. Retirada/recuperación de productos del mercado (Este punto Aplica solo a productores que comercialicen directamente al consumidor)				
C.3.1.	¿Se cuenta con un procedimiento de retirada/recuperación de productos del mercado que ponen en riesgo la seguridad alimentaria?	<p>El procedimiento deberá contar con al menos la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción de la gestión de retirada/recuperación de productos del mercado. • Identificación de las situaciones donde se deba hacer la retirada/recuperación del producto del mercado. • Personas asignadas para la toma de decisiones. • Proceso para la notificación a las Autoridades Competentes de Control y a los actores involucrados en la cadena agropecuaria. • Información de proveedores. • Reposición del producto comprometido. <p>Se deberá realizar pruebas por lo menos cada doce meses para asegurar que las acciones del procedimiento de retirada/recuperación sean aplicables.</p> <p>La prueba deberá ser documentada (por ejemplo seleccionando el último lote vendido y verificando si se puede dar el seguimiento en la próxima etapa de la cadena agropecuaria, no es necesario comunicados a los clientes o autoridades de control, basta con tener una lista disponible y actualizada de contactos).</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • POE017: Procedimiento de retirada / recuperación de productos del mercado. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar datos e información del procedimiento con la prueba realizada. <p>C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionar el contenido o la información. 	NCM

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.4.	Manejo de documentos y registros			
C.4.1.	¿Se encuentran disponibles todos los documentos y registros solicitados durante la auditoría?	<p>El sitio de producción para la disponibilidad y manejo de los documentos y registros deberá cumplir al menos con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener información permanentemente actualizada de acuerdo a las actividades que realizan. • Manejar información de manera física o digital de acuerdo a las necesidades del productor, lo importante es que deberán ser legibles y fáciles de identificación (por ejemplo manejar un listado de todos los documentos y registros generados). • Conservar la información durante un periodo mínimo de 2 años calendario. • Los formatos deberán tener un esquema establecido para su elaboración, que se adapten a los requerimientos y actividades en el sitio de producción. • Contar con firmas de responsabilidad. • Ser de conocimiento de todo el personal del sitio de producción. 	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación de registros o documentos. <p>X:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar datos e información de los registros o documentos entre sí y con la realidad. 	Desviación

N.º	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	MEDIO DE VERIFICACIÓN D= Documental X= Contraste V= Visual E= Entrevista C= Cuestionar la información	NIVEL (NCM, Desviación)
C.5.	Balance de masa			
C.5.1.	¿La información de producción y comercialización de productos certificados con BPA son concordantes?	<p>Para el balance de masa se deberá contrastar y revisar la siguiente información para obtener el rendimiento en la sitio de producción:</p> <p>Agrícola:</p> <ul style="list-style-type: none"> Listado de lotes o lugares de producción o miembros del grupo de productores con su hectareaje y producto. Material de propagación Vegetativa. Rendimiento del grano (volumen de venta). <p>Pecuaría:</p> <ul style="list-style-type: none"> Listado de lugares de producción o miembros del grupo de productores con su hectareaje y producto. Especie y raza. Rendimiento del producto (volumen de venta). <p>La verificación del balance de masa se deberá realizar por lo menos cada 12 meses por producto certificado, para lo cual se deberá presentar por parte del productor, los documentos que respalden esta actividad.</p>	<p>D:</p> <ul style="list-style-type: none"> Verificación de registros o documentos. <p>C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuestionar el contenido o la información. 	<p>Desviación (para iniciales)</p> <p>NCM (para renovaciones)</p>





Anexos

Anexo 1: Análisis de riesgos en el proceso productivo.

PROCESO	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS (físicos, químicos y/o biológicos)	DESCRIPCIÓN DEL PELIGRO (detallar el peligro y las consecuencias)
Ubicación	Ej. - Uso y actividades de áreas adyacentes - Cultivos previos - Uso anterior - Actividades	
Agua	Ej. - Identificación de fuentes de agua - Calidad del agua (resultados de análisis físico - químico - microbiológico) - Disponibilidad del agua	
Suelo	Ej. - Estructura del suelo - Erosión - Susceptibilidad a inundación - Exposición al viento - Análisis físico - químico	
Clima	Ej. - Vientos (diseminación de plagas) - Precipitación (peligro de inundación / diseminación de plagas / granizo) - Temperatura (desarrollo del cultivo)	
Fauna	Ej. - Fauna silvestre, doméstica	
Fertilización	Ej. - Contaminación al ambiente	
Protección de cultivos	Ej. - Contaminación al personal - Uso de plaguicidas: riesgo de exceder LMR - Incremento resistencia de plagas - Riesgo de contaminación al medio (agua, suelo, otros lotes)	
Cosecha	Ej. - Afecta la inocuidad del producto - Manipulación del producto	
Poscosecha	Ej. - Afecta la inocuidad del producto - Uso de plaguicidas: riesgo de exceder LMR - Manipulación del producto - Generación de desechos	
Instalaciones y Equipos	Ej. - Afecta la inocuidad del producto	

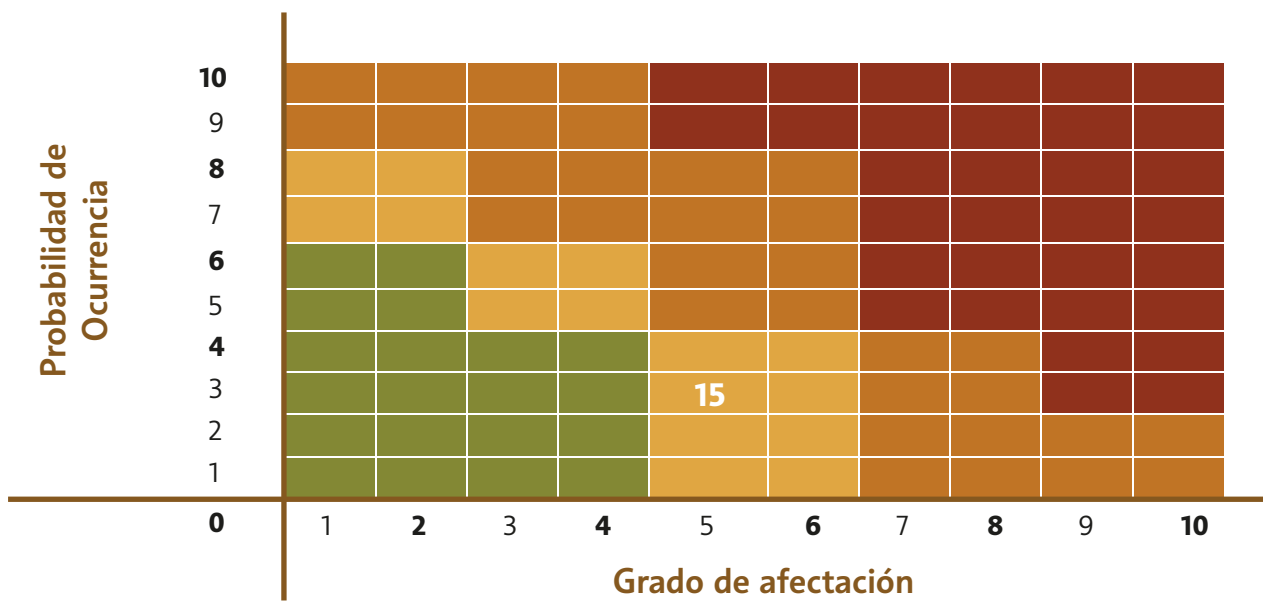
FIRMAS DE RESPONSABILIDAD:

PROBABILIDAD DE OCURRENCIA

Grado de probabilidad agrupado	Grado de probabilidad desagregado	Puntuación	Frecuencia	Valores de Frecuencia
ALTA	MUY ALTA	10	RECURRENTE	Exposición al factor de riesgo todos los días
		9		Exposición al factor de riesgo una vez a la semana
	ALTA	8	MÁS PROBABLE	Exposición al factor de riesgo una vez al mes
		7		Exposición al factor de riesgo una vez trimestral
MEDIA	MODERADA	6	POSIBLE	Exposición al factor de riesgo una vez cuatrimestral
		5		Exposición al factor de riesgo una vez semestral
BAJA	BAJA	4	INUSUAL	Exposición al factor de riesgo una vez al año
		3		Exposición al factor de riesgo una vez a los 2 años
	MUY BAJA	2	REMOTA	Exposición al factor de riesgo una vez a los 3 años
		1		Exposición al factor de riesgo una vez a los 4 años o más

GRADO DE AFECTACIÓN

Puntuación	Grado de Afectación	Consecuencias de la afectación
10	CATASTRÓFICO	Influye directamente en el cumplimiento de la misión, incumplimientos normativos, problemas operativos o de impacto ambiental, las actividades del sitio de producción podrían dejar de funcionar totalmente o por un período importante de tiempo, pérdida de la inocuidad en la totalidad de la producción en todos los ciclos productivos.
9		Es intolerable no establecer planes de acción o continuar con la presencia del evento no deseado.
8	GRAVE	Se evidencia incumplimientos normativos, problemas operativos, impacto ambiental; afectando el logro de los objetivos, pérdida de la inocuidad en la totalidad de la producción de un ciclo productivo.
7		El productor invertiría una gran cantidad de tiempo para investigar y corregir los daños.
6	SERIO	Existen incumplimientos normativos; puede causar problemas ambientales y en las operaciones del sitio de producción, pérdida de la inocuidad en gran parte de la producción de un ciclo productivo.
5		La corrección de los daños exige una investigación formal de los hechos para corregir los daños.
4	MODERADO	La pérdida de la inocuidad es en una pequeña parte de la producción de un ciclo productivo, se puede corregir en el corto tiempo y no afecta en lo absoluto en la consecución de los objetivos del sitio de producción.
3		
2	INSIGNIFICANTE	La pérdida de la inocuidad es en una parte no significativa de la producción de un ciclo productivo. Puede ser catalogado como impacto trivial.
1		



NIVEL DE SEVERIDAD		
Severidad	Valor	Acción
CRÍTICO	(Dark Red)	Establecer plan de acción para mitigar
ALTO	(Orange)	Establecer plan de acción para mitigar
MODERADO	(Yellow)	Registrar en matriz de riesgos
BAJO	(Green)	Registrar en matriz de riesgos



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

El productor puede o no acoger el siguiente ejemplo:

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

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

Control de cambios:

Fecha anterior	Cambios o modificaciones	Fecha del cambio	Autor

Responsabilidades:

Nombre completo	Cargo:	Número de cédula	Firma
Elaborado por:			
Washington Wladimir Morales Cárdenas	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas Agropecuarias	171659703 2	
Revisado por:			
Mayra Alejandra García Troya	Responsable de la Unidad de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	171648561 8	
Larry Mauricio Rivera Jara	Director de Inocuidad de Alimentos	171656458 6	
Aprobado por:			
Lenin Ernesto Moreno Gálvez	Coordinador de inocuidad de Alimentos (S)	110445241 0	









@agrocalidadecuador



@agrocalidad.ec



@AgrocalidadEC

Agencia de Regulación y
Control Fito y Zoonosanitario



República
del Ecuador