

de la Explotaciones Agropecuarias.

27 de Noviembre de 2020



## Guía Pedagógica N° 12

**Escuela: Agroindustrial 25 de Mayo**

**Docente: Tejada Rita**

**Correo electrónico: ritatejada@yahoo.com.ar**

**Curso: 7º 1º Nivel Secundario – Ciclo Orientado**

**Turno: Tarde**

**Área curricular: Organización y Gestión de las Explotaciones Agropecuarias**

**Título de la propuesta: Gestión de la calidad**

### **Desarrollo de las Actividades**

- 1 – Leer con atención la información detallada del tema

### **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**

El término Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) hace referencia a una manera de producir y procesar los productos agropecuarios, de modo que los procesos de siembra, cosecha y poscosecha de los cultivos cumplan con los requerimientos necesarios para una producción sana, segura y amigable con el ambiente. Así, las Buenas Prácticas Agropecuarias:

- Promueven que los productos agropecuarios no hagan daño a la salud humana y animal ni al medio ambiente;
- Protegen la salud y la seguridad de los trabajadores;

- Tienen en cuenta el buen uso y manejo de los insumos agropecuarios.

Si bien los fitosanitarios no son inocuos para la salud humana ni para el ambiente, su peligrosidad varía de acuerdo con su grado de toxicidad y la formulación. En este sentido, el riesgo asociado a su uso depende de las dosis utilizadas, las mezclas, las condiciones climáticas, el tipo y estado del equipo de aplicación, y la forma y el grado de exposición. Por lo tanto, su uso responsable es indispensable para prevenir los posibles daños derivados de su uso y manejo.




---

➤ 2 – Describir como aplicaría BPA en su proyecto

---

## **HACCP**

Sistema base para reducir, controlar o eliminar los peligros que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**, ( traducido al español), es un sistema en el que se aborda la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y últimamente radiológicos, que abarcan desde las materias primas y las etapas del proceso de elaboración, hasta la distribución y consumo del producto terminado.

Está diseñado para ser implementado en cualquier segmento de la industria alimentaria, como: cultivo, cosecha, transformación o elaboración y distribución de alimentos para su consumo. Los programas de prerequisitos como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son la base fundamental para el desarrollo e implementación exitosa de los sistemas HACCP. El sistema de seguridad alimentaria basado en los principios de HACCP ha sido exitosamente implementado en procesadoras, tiendas minoristas y operaciones relacionadas con el servicio de alimentos, así como en procesos de la industria farmacéutica.

## **Principios del sistema de haccp**

El Sistema de HACCP consiste en los siete principios siguientes:

### **Principio 1**

Realizar un análisis de peligros.

### **Principio 2**

Determinar los puntos críticos de control (PCC).

### **Principio 3**

Establecer un límite o límites críticos.

### **Principio 4**

Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.

### **Principio 5**

Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.

### **Principio 6**

Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

### **Principio 7**

Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.



- 3 – Describir como aplicaría HCCP en su proyecto

## **Seguridad e Higiene Laboral**

(Llamada también Seguridad y Salud laboral)

¿Qué es la Seguridad y Salud en el Trabajo? La seguridad y salud laboral constituye una disciplina muy amplia que abarca múltiples temáticas especializadas.

En su sentido más general deben tender a:

- la prevención de los accidentes de trabajo.
- el fomento y el mantenimiento del grado más elevado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, sea cual fuere su ocupación.
- la protección de los trabajadores en su lugar de trabajo frente a los factores negativos para la salud.
- el mantenimiento de un entorno laboral adaptado a sus necesidades físicas o mentales; • la adaptación de la actividad laboral a los trabajadores.

En otras palabras, la salud y la seguridad laborales buscan el bienestar social, mental y físico de los trabajadores, es decir, "toda la persona" (visión integral). Las actividades en materia de salud y seguridad laboral deben tener por objeto evitar los accidentes y las enfermedades laborales, reconociendo al mismo tiempo la relación que existe entre la salud y la seguridad de los trabajadores, el lugar de trabajo y el entorno fuera del lugar de trabajo.

## **Ley de higiene y seguridad en el trabajo**

**Ley nº 19.587**

Bs. As., 21/4/72

EN uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE DE LA NACION ARGENTINA SANCIÓN A Y PROMULGA CON FUERZA DE LEY:

**Artículo 1º** — Las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo se ajustarán, en todo el territorio de la República, a las normas de la presente ley y de las reglamentaciones que en su consecuencia se dicten.

Sus disposiciones se aplicarán a todos los establecimientos y explotaciones, persigan o no fines de lucro, cualesquiera sean la naturaleza económica de las actividades, el medio donde ellas se ejecuten, el carácter de los centros y puestos de trabajo y la índole de las maquinarias, elementos, dispositivos o procedimientos que se utilicen o adopten.



- 4 – Leer e interpretar la ley, y expresar como lo aplicarán a sus proyectos

Buscar en el siguiente enlace:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/17612/norma.htm>

## **Decreto 617/97**

Apruébase el Reglamento de Higiene y Seguridad para la Actividad Agraria.

Bs. As., 7/7/97.



- 5 – Leer e interpretar el decreto, y expresar como lo aplicarán a sus proyectos

Buscar en el siguiente enlace:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/40000-44999/44408/texact.htm>

Director: Roberto Enrique