



# Compendio Aromáticas

## Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria





## Autoridades

### Presidente

Dr. Jorge Néstor Amaya

### Vicepresidente

Ing. Carlos Casamiquela

### Director de Calidad Agroalimentaria

Ing. Agr. Juan Carlos Batista

### Coordinación de Frutas, Hortalizas y Otros

Ing. Agr. Silvia E. Santos

### Contenido y fotografías

Ing. Agr. Miguel Angel López

### Diseño y diagramación

Coord. de Gestión Técnica, Área de diseño Gráfico

SENASA

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Av. Paseo Colón 367 – C1063ACD

Ciudad de Buenos Aires – República Argentina

Tel. (054) (011)4331-6042 al 49

[www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar)

# Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura

La manera más sencilla para ganar mercados y  
obtener mayores beneficios.

[frutyhor@senasa.gov.ar](mailto:frutyhor@senasa.gov.ar)

**Resolución SENASA N° 530/2001**

## **I. Temas Generales**

Aspectos de carácter general y que intervienen en todas o la mayoría de las etapas de la cadena.

## **II. Cultivo**

Desde la elección del potrero, las labores, hasta la cosecha.

## **III. Poscosecha**

Cuidados necesarios para que su producto no pierda valor en esta etapa.

## **IV. Establecimiento**

Como deben ser las instalaciones y el procesado de los alimentos.

# → Temas generales

## Personas

- Todas las personas que trabajen en el lugar de producción, acondicionamiento y transporte deben mantener un grado apropiado de aseo personal, comportarse y actuar de manera adecuada y tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación y el deterioro.
- Haga cumplir las normas por todo el personal de la empresa, incluso Usted, y también por las personas ajenas al establecimiento (visitantes, inspectores, compradores, etc.)



## Agua

El agua destinada para uso agrícola (riego, lavado de maquinarias y equipos, preparación de fertilizantes y plaguicidas, etc.), debe estar libre de contaminaciones fecales humanas y/o animales y de sustancias peligrosas que a través del cultivo pudieren resultar peligrosas para la salud del consumidor.

El agua destinada a bebida, lavado de la producción o que tome contacto con el alimento durante la elaboración debe ser potable según las normas establecidas por el Organismo Oficial competente.

# → Temas generales

## Plaguicidas

- Use sólo productos autorizados y antes de la fecha de su vencimiento.
- Guárdelos en sus envases originales, en lugares aislados, bien ventilados, iluminados, bajo llave y alejados del alimento cosechado y todo material que entre en contacto con él.
- Destruya los envases vacíos en la forma recomendada por el fabricante y no los utilice para otros fines.
- En los tratamientos con agroquímicos debe cuidarse la correcta dosificación y la uniformidad de aplicación. La persona responsable de los mismos debe estar debidamente entrenada y, en lo posible, trabajar bajo la supervisión de un profesional.
- Lleve un registro del uso de agroquímicos, especialmente: producto, dosis, momento de aplicación, responsable, tiempo de carencia y motivo de la aplicación.

## Animales

- Los animales que se utilicen para las tareas de la producción deberán ser de reconocida sanidad a fin de no incorporar contaminaciones al suelo por medio de sus heces.
- Utilice medidas para impedir la entrada de otros animales al cultivo o donde se procese el alimento, para evitar posibles contaminaciones.



## Equipamiento

- La maquinaria y equipo deben ser de fácil limpieza (ej.: rincones accesibles), mantenerse limpios y en buen estado de funcionamiento y en concordancia al uso al que están destinados.
- Los materiales deberán ser aptos para alimentos, no transmitir sustancias objetables para la salud, ni sabores u olores extraños, ser resistentes a la corrosión, capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Los materiales de envases deben ser nuevos, limpios y conservados higiénicamente.



## Transporte

- Transporte el alimento protegido de la intemperie en vehículos higienizados y secos.
- Realice la carga y descarga de día, para evitar los insectos que atrae la luz artificial.
- Considere las cargas mixtas respecto a su compatibilidad: que no haya sustancias tóxicas, que tengan similares requerimientos de humedad y temperatura, etc.
- No estacione bajo el sol durante las paradas, ni junto a otro transporte o maquinaria que esté liberando gases de combustión.

## Capacitación

- Identifique las necesidades de capacitación del personal.
- Diseñe, implemente y documente programas de capacitación sobre higiene y seguridad alimentaria eficientes y dinámicos, acordes a la tarea específica de los operarios.
- Verifique el desempeño del personal durante la aplicación de la capacitación realizada.
- Mantenga actualizados los planes de capacitación.
- La capacitación de todas las personas involucradas es fundamental, incluso la suya propia, y debe ser permanente.

## Documentación

Todas las tareas y los productos utilizados durante las etapas de producción y proceso deben quedar registrados y documentados. La documentación debe permitir que de cada lote de alimento se conozcan todos los datos acerca de la producción primaria, la cosecha, el empaque, transporte, etc.

## Trazabilidad

Se debe contar con procedimientos eficaces de rastreo, tales que, permitan la ubicación y el retiro total y rápido de la mercadería en el caso que se detecte algún peligro para la seguridad del consumidor.

## Lugar de cultivo

Una adecuada elección del sitio de cultivo es el punto de partida para una producción de calidad. No cultive en potreros con:

- Aguas y lodos fecales.
- Metales pesados (Plomo, Mercurio, etc.)
- Pesticidas u otros químicos peligrosos.
- Malezas tóxicas (por ejemplo: chamico).
- Contaminaciones aéreas.
- Peligro de contaminaciones desde campos vecinos.

Elimine los residuos que sean potenciales peligros para la inocuidad del alimento. Por ejemplo: envases vacíos de agroquímicos y combustible, vidrios y otros cuerpos extraños.



Si utiliza semilla enferma o con plagas, tendrá mayor requerimiento de agroquímicos y, también será mayor el peligro de contaminación a su producción y al ambiente.

Utilice material de reproducción y propagación -semillas, plantines, bulbos, esquejes, estolones, etc.- de buena calidad, claramente identificado y libre de plagas.

Es recomendable, si está disponible, usar material certificado. ■

No es conveniente traer material de propagación de zonas con potencial riesgo sanitario. ■

## Material Vegetal

## Siembra / Plantación

En los tratamientos preventivos y curativos del material vegetal y del suelo, deberá cuidarse la correcta dosificación y realizarse con personal debidamente entrenado y, en lo posible, bajo la supervisión de un profesional.



## Labores Culturales

El riego debe ser regular y uniforme para evitar la diseminación de hongos, bacterias y otros microorganismos potencialmente nocivos para la salud del consumidor.

## Abonos y fertilizantes

- Los abonos orgánicos deben recibir tratamientos adecuados antes de su utilización para eliminar agentes patógenos - compostado, pasteurización, etc. - y no ser aplicados próximos a la cosecha.
- Utilice fertilizantes autorizados y de procedencia conocida y aplíquelos en dosis mínimas y alejados del momento de cosecha.
- No utilice lodos cloacales o residuos urbanos que no hayan sido tratados previamente con métodos higiénicos.

## Cosecha / Recolección

Coseche en estado de madurez apropiado según el destino de cada alimento y en las condiciones atmosféricas adecuadas para cada cultivo.

- No utilice desecantes en dosis o con métodos que pudieran dejar residuos tóxicos en el alimento.
- Utilice métodos apropiados para la separación de la parte útil.
- No coseche mayor cantidad de la que pueda procesar en el día.
- No deje material recolectado en el campo, si está lloviendo o por llover.

## Instalaciones a campo

Las instalaciones del lugar de producción, como molinos, depósitos de agua, galpones, tinglados, invernaderos, etc. deben:

- Estar ubicados donde no haya posibilidad de contaminación al alimento.
- No permitir el anidamiento de plagas.
- Permitir su saneamiento y mantenimiento cada vez necesaria.
- Permitir un adecuado movimiento del personal.
- No ser usados para fines incompatibles con la higiene.



# → Cultivo y Post Cosecha

## Material Recolectado / Cosechado

- Evite lapsos prolongados entre la cosecha y el transporte al lugar de secado.
- No mezcle especies. Identifique claramente cada una.
- Proteja lo cosechado de animales e insectos.
- Utilice recipientes adecuados y limpios. Evite colocar lo cosechado directamente sobre el suelo.
- Procure reducir al mínimo los daños mecánicos.
- Lave y haga una primera selección de su producción antes de llevarla a secado.

## Secado Natural

Recuerde que el secado al sol directo tiene mayor número de variables que no puede controlar, por lo que deberá esforzarse más en los controles. Es adecuado:

■ Secar bajo techo o utilizar cubiertas protectoras que permitan la ventilación. ■

■ No secar sobre el suelo, ni exponer el alimento a la lluvia o condiciones de alta humedad, tierra, arena, etc. ■

■ Utilizar tendaleros o bastidores con malla para el acondicionamiento del alimento a secar. ■

■ Ubicar el alimento en capas de espesor adecuado. ■

■ Remover frecuentemente para asegurar el secado uniforme. ■

■ Proteger el alimento de insectos, animales y demás plagas. ■



## Secado Mecánico

Verifique y controle:

- El buen funcionamiento de los quemadores y que los filtros de aire estén limpios y sanos.
- El aire que ingresa a la secadora se encuentre limpio y libre de contaminaciones.
- Que los gases de combustión no contaminen el alimento.
- Que la relación entre “tiempo de secado / temperatura / volumen y velocidad de aire”, sea adecuada para la especie a secar, las condiciones atmosféricas y la máquina.

Se recomienda:

- Identificar claramente cada lote.
- No acumular alimento a secar a la entrada de la secadora.
- Establecer turnos de secado por especie.
- Utilizar como fuente de calor la energía solar.

## Alimento Seco

Inspeccione y limpie el alimento secado de material decolorado, mohoso, dañado, tierra, piedras y todo cuerpo extraño o contaminante. ■

Seleccione el material descartando aquel que no reúna condiciones mínimas de calidad e higiene. ■

La desinfección contra insectos, hongos, etc. hágala únicamente con sustancias aprobadas y en la dosis correcta para no dejar residuos peligrosos para la salud. ■

Tome medidas para proteger las especias de roedores, aves, insectos y sustancias objetables. ■

Documente el origen del alimento, material extraño que recogió, tipo y fecha de limpieza. Trate de determinar las causas de la presencia de los contaminantes para instrumentar medidas correctivas. ■

## Envasado (Producto Primario)

- Utilice sólo material autorizado, nuevo o que se haya usado con igual producto y esté limpio y seco.
- Guarde los envases en sitios limpios y secos, separados de toda sustancia contaminante (agroquímicos, combustible, etc.).
- Envase productos con la humedad y temperatura adecuadas.
- Evite la caída del alimento seco y limpio al piso. No lo recoja del mismo.
- No llene los envases más de lo adecuado.
- Proteja el alimento del sol, viento, tierra, durante todo el proceso.
- Rotule cada envase en forma clara y precisa.



## Almacenaje

- Establezca un "área seca" para el alimento desecado y un "área húmeda" para el alimento con humedad.
- No almacene alimento seco junto con alimento húmedo.
- Compruebe que el alimento haya alcanzado la humedad requerida para una buena conservación.
- Almacene el alimento seco en un lugar de baja humedad atmosférica, ventilado y con poca variación de la temperatura.
- Almacene el alimento seco y limpio separado del alimento recién desecado para evitar confusiones.

## Instalaciones de almacenaje

Las instalaciones para almacenaje deben ser:

- De construcción sólida y ubicadas en un sitio alto, fresco y limpio
- De materiales que no transmitan sustancias indeseables
- Paredes lisas y pisos impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza.
- Ventilados, para evitar la acumulación de humedad.
- Sin rajaduras ni grietas en las paredes, con ángulos estancos y concavos.
- Protegidos contra insectos, aves y roedores, etc.



**El texto completo de la Guía de Buenas Prácticas para Productos Aromáticos, puede solicitarlo a la Coordinación de Frutas, Hortalizas y Otros, o encuéntralo en la página web del SENASA - [www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar) - Teléfono 011 -4331-6041 al 49 - Interno 1606 y 1609**

## Ubicación y Diseño

- Estar situado en lugares exentos de olores objetables, humos, polvo o cualquier contaminante.
- Las vías de acceso deberán ser de superficies firmes.
- Deben contar con desagües adecuados y medios de limpieza.
- Deben evitar la contaminación cruzada.
- Contar con espacio suficiente para realizar de modo higiénico y satisfactorio las operaciones.
- Brindar condiciones ambientales adecuadas para el proceso y el alimento.



## Instalaciones de Aseo

- Los vestuarios y cuartos de aseo no deben tener acceso directo a donde se manipulan alimentos.
- Disponer de espacio, ventilación e iluminación suficientes para todos los operarios.
- Contar con suficiente agua potable (fría y caliente) para el aseo personal.
- Deben poder eliminarse higiénicamente las aguas residuales.
- Deben existir instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de utensilios y equipos de trabajo.

## Luz, ventilación y no comestibles

- Debe contar con suficiente luz natural o artificial. Las lámparas deben protegerse para impedir la contaminación con vidrios.
- Evite el excesivo calor, la condensación de vapor y la contaminación del aire, pero proteja las aberturas con mallas o tejidos.
- La corriente de aire siempre irá desde una zona limpia hacia una zona sucia.
- Debe contar con instalaciones para materiales no comestibles y desechos que deban eliminarse del establecimiento.



## Procesos

No acepte ningún producto como materia prima si sospecha que contiene parásitos, microorganismos indeseables o excesos de sustancias que no puedan reducirse a un nivel aceptable con los tratamientos de poscosecha. Haga análisis de laboratorio para establecer si los mismos son aptos para el consumo.

Verifique que el agua que entra en contacto con el alimento sea potable, en todas las etapas (lavado, desinfección, preenfriado, etc.).

Emplee desinfectantes autorizados, en la dosis y condiciones de uso recomendadas.

## Elaboración



El proceso de elaboración debe ser supervisado por personal ■  
competente y realizado higiénicamente.

Evite pérdidas de tiempo para evitar la acción de ■  
microorganismos que generan descomposición.

Evite que el alimento procesado se contamine con aquel que ■  
se encuentre en las fases iniciales de elaboración.

Manipule con cuidado los recipientes antes y después de ■  
envasar el alimento elaborado.

## Envases

- El envase deberá ser apropiado para el producto, proteger adecuadamente el alimento, ser adecuado para el almacenamiento y de primer uso.
- Los envases deberán inspeccionarse previo al envasado para asegurarse que se encuentran en buen estado, limpios y secos.
- En la zona de envasado sólo deberá contarse con los envases necesarios para el uso inmediato. El resto deberá estar guardado en condiciones higiénicas.
- Los envases deberán rotularse en forma clara y precisa, siguiendo las normas vigentes.

## Personal

- Controle y separe a los trabajadores que presenten síntomas de enfermedades que puedan transmitirse a los consumidores por medio de los alimentos, hasta que compruebe su recuperación. Por ejemplo: ictericia, diarreas, tos, etc.
- Los operarios con heridas en manos y/o brazos las cubrirán con apósitos y de ser necesario se les proveerán guantes.
- Observe que se utilicen y conserven en buen estado, de limpieza e higiene los equipos de protección como guantes, cofias, delantales, etc.
- No se deberá fumar, comer y beber ni realizar ninguna actividad incompatible con la higiene, donde se trabaje con alimentos.
- Establezca normas de higiene personal: lavado de manos antes de iniciar las tareas diarias, luego del uso de sanitarios, posterior a la comida, así como el uso de ropa aseada. Programe inspecciones para asegurarse de su cumplimiento.



## Supervisión

Se tomarán precauciones para regular el ingreso de visitantes a las zonas de manipulación y elaboración para evitar la contaminación. Las precauciones deben incluir el uso de zonas protectoras.

Los visitantes deben observar las mismas disposiciones establecidas para el personal de la empresa.

El personal supervisor competente tendrá la responsabilidad del cumplimiento, por parte de todo el personal, de las recomendaciones de la guía.



## Trazabilidad

Recuerde la conveniencia de contar con procedimientos eficaces de rastreo que permitan la ubicación y el retiro total y rápido de la mercadería, para el caso que se detecte algún peligro para la seguridad del consumidor.



Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Argentina

Av. Paseo Colón 367 - Capital Federal - C1063ACD

Tel. 011-4331-6041 al 49

[www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar)