



Gobierno  
y Unidad de Reconciliación  
Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

**IPSA**

INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

# **DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL Y SEMILLAS**

## **DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA**

Guía para la elaboración del  
Manual y Componentes para la  
Implementación de las Buenas Prácticas  
Agrícolas

(Procedimiento)

Requisitos para la inscripción, registro y certificación de las  
Unidades de Producción con las Buenas Prácticas Agrícolas)

**Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas  
Departamento de Inspección y  
Certificación Fitosanitaria**

Guía para la elaboración del  
Manual y Componentes para la  
implementación de las Buenas  
Prácticas Agrícolas

*(Procedimientos para la inscripción, registro y certificación  
de las Unidades de Producción con Buenas Prácticas Agrícolas)*

# Contenido

1. Introducción.
2. Procedimientos para la inscripción, registro y certificación de las Unidades de Producción con Buenas Prácticas Agrícolas.
3. Guía de contenido mínimo para la elaboración del Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.
4. Glosario de términos y siglas.
5. Bibliografía.
6. Formato de Inscripción de las Unidades de Producción para la Implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas ante el IPSA

# INTRODUCCIÓN

Este documento describe el contenido mínimo del Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), a implementarse en las Unidades de Producción y los procedimientos para la inscripción, registro y certificación, en base a la Ley 291 “Ley Básica de Salud Animal, Sanidad Vegetal y su Reglamento” así como en la NTON 11 051 19 “Buenas Prácticas Agrícolas. Requisitos y Evaluación de la Conformidad.

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), son la aplicación de un conjunto de prácticas de sanidad que tienen como finalidad reducir a niveles aceptables los riesgos físicos, microbiológicos y químicos en la explotación del cultivo, cosecha y transporte, según parámetros establecidos en normas aceptadas internacionalmente (Codex Alimentarius).

La trazabilidad es un conjunto de acciones, medidas y procedimientos técnicos que permite identificar y registrar cada producto desde su origen hasta el final de la cadena de comercialización.

La aplicación de prácticas adecuadas de sanidad durante la producción primaria conllevan a la inocuidad de los alimentos de origen vegetal, y por lo tanto minimizan significativamente el riesgo de ocasionar daños a los consumidores, así mismo en el caso de las exportaciones, la pérdida de mercados por el rechazo de los mismos, e incluso su destrucción por las autoridades sanitarias, y en el peor de los casos forma una imagen negativa ante los consumidores que trae consigo el perjuicio de todos los productores de la región y por ende del país mismo.

# PROCEDIMIENTOS PARA LA INSCRIPCIÓN, REGISTRO Y CERTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN CON BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA).

1. El interesado debe presentar la solicitud de inscripción (Registro) formato BPA – 01 dirigido a la delegación departamental del IPSA, donde se ubica la unidad de producción.
2. El Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria entrega al interesado la constancia de inscripción de la Unidad de Producción (UP), así mismo los requisitos para la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas, previo visita a la UP por parte de la delegación IPSA.
3. El interesado una vez haya cumplido con los requisitos para la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas en la Unidad de Producción, solicita a la delegación IPSA correspondiente se realice auditoria en la unidad de producción, adjuntando el **Manual de las Buenas Prácticas Agrícolas**.
4. El Departamento de Inspección y Certificación Fitosanitaria revisa el Manual y si está completo, procede a la verificación in situ, en caso de encontrarse inconformidades se remiten las consideraciones para su corrección; si todo está conforme a los requisitos se procede a la certificación.
5. La Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas entrega el Certificado de Buenas Prácticas Agrícolas el cual tiene una validez de un año.

# **Guía de contenido mínimo para la elaboración del Manual de Buenas Prácticas Agrícolas.**

## **I. Introducción**

- 1.1. Antecedentes de la empresa o Unidad de Producción.
- 1.2. Justificación.
- 1.3. Objetivos.
- 1.4. Alcance de las BPA en la empresa o Unidad de Producción.
- 1.5. Misión y Visión de la empresa en cuanto la aplicación de las BPA.

## **II. Definiciones**

### **III. Datos de la empresa**

- 3.1. Razón Social.
  - 3.2. Organigrama.
  - 3.3. Nombre del Propietario o Representante Legal.
  - 3.4. Cédula de identidad (adjuntar fotocopia).
  - 3.5. Teléfono, correo electrónico.
  - 3.6. Dirección exacta para las notificaciones:
  - 3.7. Dirección exacta de la finca o Unidad de Producción (Departamento, Municipio, Comarca, Coordenadas).
  - 3.8. Área total de la Unidad de Producción.
  - 3.9. Área Orgánica.
  - 3.10. Área Tradicional.
  - 3.11. Actividad Principal de la Finca.
  - 3.12. Cultivos establecidos (Indíquelos por orden de importancia, y área de cada uno de ellos ocupa en la finca).
  - 3.13. Destino de los productos: (Mercado nacional, Exportación - Mercado de destino: (País).
  - 3.14. Anexar plano de la Unidad de Producción con sus divisiones internas (Número de lotes).
-

#### **IV. Equipo responsable de la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas.**

- 4.1. Responsable técnico – (Adjuntar currículum).
- 4.2. Personal involucrado en el equipo para la aplicación de las BPA con cargo y funciones.

#### **V. Flujo de Producción**

- 5.1. Diagrama de flujo del proceso de producción que se pretende certificar, (para cada cultivo).

Debe anexarse una lista de las prácticas del manejo agronómico y de postcosecha que puedan representar un riesgo fitosanitario o una fuente de contaminación, con la descripción de las medidas preventivas que se usarán para reducir los peligros Químico, Físico y Biológico, por cada operación del flujo de proceso.

### **COMPONENTES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA).**

#### **I. Material de Propagación.**

- 1.1. Descripción del material de propagación.
- 1.2. Material debe proceder de viveros o semilleros certificados o registrado por la Autoridad Nacional Competente (ANC).
- 1.3. Proveedores de material de propagación deben estar registrado ante la ANC.
- 1.4. Información de los tratamientos aplicados al material de propagación.

#### **II. Ambiente y Conservación.**

- 2.1. Implementar medidas de manejo ambiental
- 2.2. La Unidad de Producción (UP) debe hacer uso de recipiente de los desperdicios debidamente rotulados.
- 2.3. Plan de gestión del manejo de las fuentes de contaminación.

#### **III. Manejo de Suelos.**

- 3.1. Historial de terrenos de producción
- 3.2. Ubicación del terreno.
- 3.3. Evaluar mediante análisis metales pesados, principalmente Cadmio (Cd), Plomo (Pb), Arsénico (As), Mercurio (Hg), y Mercurio (Hg).
- 3.4. Justificación de los tratamientos en los suelos, contar con registro de operaciones.
- 3.5. Uso de material orgánico tratado a fin de disminuir de contaminación.

#### **IV. Fertilización.**

- 4.1. Fertilizantes de origen comercial deben estar registrado ante la ANC.
- 4.2. Registro de las aplicaciones de fertilizantes tanto suelo como foliares (Dosis, métodos y frecuencias).
- 4.3. Almacenaje de los abonos.
- 4.4. Análisis realizados (adjuntar copia de los resultados).
- 4.5. Mantenimiento, calibración y codificación de la maquinaria para la fertilización

#### **V. Uso de Productos Fitosanitarios.**

- 5.1. Fomentar el manejo integrado de plagas (MIP).
- 5.2. Utilizar productos fitosanitarios registrados ante la ANC.
- 5.3. Mantener el listado de productos fitosanitarios sintéticos y biológicos registrados y autorizados por la ANC.
- 5.4. Registro de aplicaciones (productos, dosis, frecuencias, fechas, cultivos, plagas tratadas, periodo de carencia y responsable de la aplicación).
- 5.5. Identificación o equipo empelado para la aplicación.
- 5.6. Uso del equipo de protección.
- 5.7. Identificar el lugar para la preparación de los productos fitosanitarios.
- 5.8. Bodega de resguardo y seguridad de los productos fitosanitarios (rotulados, ventilados e iluminados y ubicación según el tipo de producto/formulación).
- 5.9. Inventario actualizado de los productos fitosanitarios (físico y/o digital).
- 5.10. Usar el mecanismo de triple lavado con los envases vacíos (ubicarlo en lugar seguro y rotulado).

#### **VI. Uso y manejo del Agua.**

- 6.1. Identificación las fuentes (superficiales, subterránea) y tipo de riego (gravedad, aspersión y por goteo).
- 6.2. Evaluar la calidad microbiológica y química del agua utilizar (análisis de agua).
- 6.3 Programa de mantenimiento para la red abastecimiento de agua para riego.
- 6.4. Prohibido el uso de agua residuales no tratadas y en caso utilizarla agua tratadas cumplir con la normativa.
- 6.5. Tratamiento recibido y medidas preventivas aplicadas para minimizar la contaminación cruzada.

#### **VII. Mantenimiento de Registros.**

- 7.1. Los registros son transversales, deben llevar en cada módulo o unidad evaluada, con el objetivo de brindar información de todas las actividades realizadas (demostrarlo con documentos fehacientes).

#### **VIII. Trazabilidad.**

- 8.1. El productor o empresa debe implementar un plan de trazabilidad del proceso de producción que permita trazar el producto, desde la selección del material hasta la cosecha (Unidad de transporte, acopio, y entrega en campo).
- 8.2. Asignar código de la UP y lote.



## **IX. Seguridad y Bienestar del Trabajador.**

- 9.1. Capacitación recibida en temas de salud, seguridad e higiene, primeros auxilios, uso y manejo de productos fitosanitarios, procedimiento en caso de emergencia, bpa, manejos higiénicos de alimentos entre otros (evidencias demostradas).
- 9.2. Programa de capacitación (anual o ciclo)
- 9.3. Certificado de salud del personal de campo.
- 9.4. Botiquines de primeros auxilios.
- 9.5. Instructivo en caso accidentes y emergencias relacionadas a las actividades de alto riesgo.
- 9.6. Equipo de protección personal de acuerdo a la actividad realizada.
- 9.7. Proveer de agua potable durante la jornada laboral.
- 9.8. Área designada para descanso equipadas.
- 9.9. Instalaciones sanitarias, baños y lavamanos.

## **X. Cosecha.**

- 10.1. Resultados del laboratorio del producto final (químico y microbiológico).
- 10.2. Desinfección de las herramientas al momento de la cosecha.
- 10.3. Buenas prácticas de higiene y limpieza de las herramientas.
- 10.4. Limpieza y desinfección de los medios de transporte para la recolección del producto (programa de mantenimiento y reparación de los medios).

## **XI. Transporte en Campo.**

- 11.1. Procedimiento limpieza y desinfección (libre de cualquier contaminación).
- 11.2. Registro sanitario.
- 11.3. Agua potable para limpieza del medio o sanitariamente permisible.

## **XII Almacenamiento.**

- 12.1. Instalaciones de almacenamiento segura, limpia, desinfectada y protegida de acuerdo a las exigencias del producto.
- 12.2. Mantener la rastreabilidad y garantizar la calidad e inocuidad del producto.
- 12.3. En caso que el producto sea acopiado en cajillas de plásticos, estas deben estar colocadas sobre una tarima.

## GLOSARIO DE TÉRMINOS Y SIGLAS

**Agua limpia.** Agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

**Agua potable.** Agua que cumple las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable.

**Auditoría.** Es un proceso de verificación para comprobar si se cumplen los requisitos exigidos por los sistemas establecidos.

**Autoridad Nacional Competente (ANC).** Entidades del estado que en el ámbito de su competencia están facultadas para ejercer actividades de regulación en base a la legislación nacional vigente.

**Buenas prácticas agrícolas (BPA).** Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de higiene la salud humana y medio ambiente mediante métodos ecológicamente seguro y económicamente factibles traducidos en la obtención de productos alimenticios inocuos para el consumo.

**Certificación.** Es la atestación de tercera parte relativa a productos, procesos, sistemas o personas.

**Contaminación cruzada.** Introducción de un contaminante a un alimento de forma directa o indirecta, a través de otro alimento, manos, utensilios, equipos, ambiente u otros medios contaminados.

**Evaluación de la conformidad.** Demostración de que se cumplen los requisitos especificados (3.1) relativos a un producto (3.3), proceso, sistema, persona u organismo.

NOTA 1. El campo de la evaluación de la conformidad incluye actividades definidas en esta Norma tales como, el ensayo/prueba (4.2), la inspección (4.3) y la certificación (5.5), así como la acreditación (5.6) de organismos de evaluación de la conformidad (2.5).

NOTA 2. La expresión "objeto de evaluación de la conformidad" u "objeto" se utiliza en esta Norma para abarcar el material, producto, instalación, proceso, sistema, persona u organismo particular al que se aplica la evaluación de la conformidad. Un servicio está cubierto por la definición de producto (véase la Nota 1 del apartado 3.3).

**Límites máximos de residuos.** Los LMR del Codex, que se destinan principalmente para ser aplicados a productos que circulan en el comercio internacional, se obtienen basándose en estimaciones hechas por la JMPR, después de: a) la evaluación toxicológica del plaguicida y su residuo; b) el examen de datos de residuos obtenidos en ensayos y usos supervisados, en particular usos que se ajustan a las buenas prácticas agrícolas nacionales. En el examen se incluyen datos de ensayos supervisados realizados a la concentración de uso más elevada recomendada, autorizada o registrada en el país. Para tener en cuenta las variaciones introducidas en los requisitos nacionales de control de plagas, en los LMR del Codex se consideran los niveles más elevados observados en tales ensayos supervisados, que se estima representan las prácticas efectivas de control de plagas.

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

**Producción primaria.** Fases que integran el cultivo y la recolección de productos de origen vegetal, como por ejemplo plantación, riego, aplicación de fertilizantes o productos agroquímicos.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- a. NTON 11 051-19. Buenas Prácticas Agrícolas. Requisitos y evaluación de la conformidad.
- b. NTON 11 043-13. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense sobre disposiciones y requisitos para la producción sostenible de palma de aceite.
- c. NTON 11 039-13. Norma para la inocuidad del Maní. Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°173, del 11 de septiembre del 2014. Nicaragua.

**SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**

A: Delegado departamental del IPSA:

Me permito solicitar la inscripción de la unidad de producción para registro, cuyos datos se detallan a continuación:

1) Nombre del Propietario o representante legal:

---



---

2) Cédula de identidad (adjuntar fotocopia):

Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ Apto. Postal: \_\_\_\_\_

3) Nombre de la unidad de producción: \_\_\_\_\_

---

4) Dirección exacta de la Unidad de Producción (Departamento, Municipio, Comarca)

---



---

5) Dirección exacta para notificaciones:

---

6) No. CUE: \_\_\_\_\_

Área Total (ha)	Actividad principal de la Finca _____
Área Orgánica (ha)	Área Tradicional _____

**I. Área cultivada (Ha)**

CULTIVO Indíquelos por orden de importancia	Área (Has) Orgánica	Área (Has) Tradicional	Coordenadas	Variedad	Procesa		Empaca		Exporta	
					Si	No	Si	No	Si	No

Datos del Vivero, invernadero, Cultivo Hidropónicos:

Área \_\_\_\_\_ (Has)

CULTIVO Indíquelos por orden de importancia	Área (Has) Orgánica	Área (Has) Tradicional	Coordenadas	Variedad	Procesa		Empaca		Exporta	
					Si	No	Si	No	Si	No

7) Nombre del responsable técnico de la Unidad de Producción: \_\_\_\_\_

8) Destino de Productos:

Mercado Nacional \_\_\_\_\_ Exportación \_\_\_\_\_ Mercado de Destino (País) \_\_\_\_\_

Asimismo, y de acuerdo con especificaciones de la NTON: 11 051-19 “Buenas prácticas agrícolas. Requisitos y evaluación de la conformidad”, me permito anexar la siguiente documentación:

- Plano de ubicación de la Unidad de Producción con sus divisiones internas (Número de lotes) y código numérico.
- Dictamen de Validación de la Delegación Departamental del IPSA.
- Curriculum del responsable técnico de la Unidad de Producción.

Nombre y firma del Funcionario / DICF / N° _____	Nombre y firma del propietario o representante legal
---	---

Cc. Archivo Delegación Departamental IPSA

**Para mayor información y Consulta  
favor dirigirse a:**

**DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN  
Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA**

Km. 5.5 Carretera Norte  
Tel.: 22981330 al 49 ext. 166

**DELEGACIONES  
DEPARTAMENTALES  
DEL IPSA**

<b>Delegación</b>	<b>Estelí</b>	<b>Ext. 360</b>
<b>Delegación</b>	<b>Somoto</b>	<b>Ext. 365</b>
<b>Delegación</b>	<b>Ocotal</b>	<b>Ext. 370</b>
<b>Delegación</b>	<b>Boaco</b>	<b>Ext. 385</b>
<b>Delegación</b>	<b>Juigalpa</b>	<b>Ext. 445</b>
<b>Delegación</b>	<b>Matagalpa</b>	<b>Ext. 355</b>
<b>Delegación</b>	<b>Jinotega</b>	<b>Ext. 350</b>
<b>Delegación</b>	<b>Rivas</b>	<b>Ext. 345-347</b>
<b>Delegación</b>	<b>Granada</b>	<b>Ext. 335-336</b>
<b>Delegación</b>	<b>Masaya</b>	<b>Ext. 297</b>
<b>Delegación</b>	<b>Jinotepe</b>	<b>Ext. 340</b>
<b>Delegación</b>	<b>Chinandega</b>	<b>Ext. 292</b>
<b>Delegación</b>	<b>León</b>	<b>Ext. 277-278</b>
<b>Delegación</b>	<b>Siuna</b>	<b>Ext. 375</b>
<b>Delegación</b>	<b>Nueva Guinea</b>	<b>Ext. 330</b>
<b>Delegación</b>	<b>San Carlos</b>	<b>Ext. 390</b>
<b>Delegación</b>	<b>Managua</b>	<b>Ext. 265</b>