



## Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)



Son una serie de prácticas llevadas a cabo en un sistema de producción agrícola, que aplican los principios orientados a la calidad e inocuidad alimentaria, la protección del medio ambiente y el bienestar de los trabajadores. Estos elementos básicos esenciales se convierten por consecuencia en un medio para asegurar la calidad sanitaria de los alimentos frescos en una parte de la cadena de comercialización y

garantizar a los clientes un producto que ha sido manejado convenientemente desde su cultivo.

Las BPA para fines prácticos se pueden llevar tanto en el campo como en el empaque y en ambos casos el objetivo primordial será manejar estándares para reducir al mínimo posible la contaminación física, química y microbiológica de alimentos perecederos como frutas y hortalizas frescas.

### BPA en campo

Estas inician desde la selección del terreno para siembra y sus alrededores, selección y características de las semillas, se debe conocer la calidad sanitaria del agua para riego y su origen, la selección de plaguicidas y fertilizantes y su modo de aplicación debe hacerse de manera cuidadosa, la higiene y sanidad del trabajador así como las condiciones de sanidad en los campos e instalaciones son aspectos fundamentales a tomar en cuenta para evitar o mitigar los peligros asociados con la contaminación.

## BPA en empaque

Consideran aspectos muy importantes como el diseño y construcción de la planta y los equipos, la calidad del agua en la planta y servicios, la elección de procesos y operaciones, las cuales deben estar debidamente documentadas, las prácticas de higiene del personal así como las instalaciones respectivas, el programa de control de plagas, los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección, y también de manera importante la selección de los desinfectantes a utilizar.

Dentro de las BPA también se debe considerar la disminución de los riesgos durante la cosecha, el transporte de los productos desde el campo a la planta de

empaque, las condiciones de limpieza y sanidad de los vehículos, así como las condiciones desarrolladas durante el embarque y traslado a los centros de distribución del cliente.

No se debe olvidar que para lograr la inocuidad de los alimentos se necesita contar con sistemas y procedimientos que aseguren reducir al mínimo los riesgos de contaminación, ya que en la producción primaria, estos no pueden ser eliminados, pero sí llevados a un punto que no dañen la salud de los consumidores.



**Corpo Citrik S.A. de C.V.** siempre comprometidos con el medio ambiente le ofrecemos productos orgánicos, 100% naturales y biodegradables para sus procesos de desinfección. También contamos con una línea de productos de limpieza.

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>CITRIK AGRO</b> | Desinfectante post-cosecha para productos vegetales  |
| <b>CITRIK WASH</b> | Jabón neutro para la eliminación de tierra, insectos y trazas de plaguicidas                           |
| <b>NEUTRO GERM</b> | Jabón germicida para manos   |
| <b>CITRIK GEL</b>  | Antibacterial para manos base alcohol de acción instantánea  |
| <b>CITRIK 3D</b>   | Limpiador triple acción para maquinaria, equipo, utensilios y accesorios empleados en salas de empaque |

En caso de duda o asistencia técnica comunicarse a los  
Tels. (55) 2455 6081 al 84 ó consultar la página web

[www.corpocitrik.com](http://www.corpocitrik.com)