



RESOLUCIÓN 004174

6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de fruta y vegetales para consumo en fresco

**EL GERENTE GENERAL
DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO (ICA)**

En uso de sus facultades legales y en especial las otorgadas en el artículo 65 de la Ley 101 de 1993 y el artículo 4 del Decreto 3761 de 2009 y

CONSIDERANDO:

El Instituto Colombiano Agropecuario ICA es responsable de formular programas dirigidos a garantizar la inocuidad de los productos de origen vegetal, bajo el enfoque preventivo de aplicación en la producción primaria, por lo que es necesario establecer directrices para lograr su mejoramiento, velando por la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas como sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad.

Es necesario implementar un sistema de evaluación y certificación oficial de las Buenas Prácticas Agrícolas, la cual será solicitada voluntariamente por los titulares de los cultivos y así contribuir a garantizar las inocuidades de las frutas y vegetales frescos destinadas para consumo humano.

La política nacional fitosanitaria y de inocuidad para las cadenas de frutas y otros vegetales contenida en el CONPES 3514 indica que el ICA debe implementar y certificar las Buenas Prácticas Agrícolas- BPA.

En virtud de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1. OBJETO. Establecer el sistema de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en los predios donde se obtengan frutas y vegetales para consumo en fresco.

RESOLUCIÓN 004174

-6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

ARTÍCULO 2. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán a los predios donde se obtengan frutas y vegetales para consumo en fresco con destino a los mercados nacionales e internacionales, que opten por la certificación oficial de las Buenas Prácticas Agrícolas.

ARTÍCULO 3. DEFINICIONES. Para efectos de la presente resolución se adoptan las siguientes definiciones:

- **Buenas Prácticas Agrícolas:** Conjunto de prácticas para el mejoramiento de los métodos convencionales de producción agrícola, haciendo énfasis en la inocuidad del producto, y con el menor impacto de las prácticas de producción sobre el ambiente y la salud de los trabajadores.
- **Calibración de equipos de aplicación en forma líquida:** Procedimiento que sirve para asegurar que el plaguicida se aplique en la dosis recomendada y en la cantidad de agua correcta, para alcanzar el cubrimiento apropiado del objetivo y así lograr un control efectivo del organismo plaga.
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y/o agentes físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- **Instructivo:** Documento que contiene instrucciones básicas precisas para desarrollar un proceso o una actividad.
- **Limpieza:** Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o ajenas al producto e instalaciones del predio

RESOLUCIÓN 004174
6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

- **Manejo Integrado de Plagas:** Es un sistema de prevención y control de plagas que en el contexto del medio ambiente y la dinámica poblacional de las distintas especies de plaga, utiliza herramientas de tipo culturales, físicas, genéticas, biológicas y químicas con el objeto de mantener las poblaciones de plagas por debajo del umbral de daño económico y con el mínimo riesgo o impacto para las personas, los animales y el medio ambiente.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en las frutas y vegetales en fresco, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.
- **Período de carencia:** El tiempo mínimo, expresado usualmente en número de días, que debe transcurrir entre la última aplicación de un plaguicida y la cosecha. En el caso de aplicaciones post cosecha, se refiere al intervalo entre la última aplicación y el consumo del producto tratado.
- **Plaga:** Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal, o agente patógeno de aparición masiva y repentina para las plantas y productos vegetales que causa daño económico.
- **Producción primaria:** Incluye todas las etapas desde la siembra hasta cosecha de frutas y vegetales en fresco.
- **Registro:** Información escrita que proporciona evidencia objetiva de las actividades desempeñadas en el predio.
- **Trazabilidad:** Capacidad de determinar el rastro o historia de un producto a través de todas las etapas de producción, procesamiento, distribución, comercialización y consumo.
- **Triple lavado:** Proceso de lavado aplicado a envases vacíos de plaguicidas. Consiste en: agregar agua hasta un cuarto de la capacidad del envase; cerrar y agitar durante 30 segundos; verter el contenido en estanque del pulverizador,

RESOLUCIÓN 004174
- (6 NOV 2008

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

manteniéndolo en posición de descarga durante unos 30 segundos; y repetir los tres pasos anteriores dos veces más, en forma sucesiva. Este procedimiento sólo se realiza a los envases rígidos de Polietileno/PET o metálicos.

- **Vegetales:** Comprende las hortalizas, hierbas aromáticas y las hierbas culinarias.

ARTÍCULO 4. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN. El titular del predio dedicado a la producción de frutas y vegetales en fresco, que opte por la certificación oficial de Buenas Prácticas Agrícolas deberá solicitar en la oficina del ICA de la jurisdicción del predio la certificación, cumpliendo los siguientes requisitos:

1. DOCUMENTALES

- a) Nombre o razón social del solicitante, documento de identidad, dirección, teléfono, fax y correo electrónico.
- b) Certificado de existencia y representación legal si se trata de persona jurídica, o matrícula mercantil si es persona natural, con fecha de expedición no mayor a noventa (90) días calendario al momento de presentada la solicitud. El objeto social debe incluir la producción agrícola.
- c) Nombre y ubicación del predio indicando la vereda, municipio y departamento.
- d) Documento que acredite la propiedad o el uso del predio.
- e) Copia del contrato suscrito con el profesional que preste la asistencia técnica al predio, fotocopia de la tarjeta profesional, dirección, teléfono, fax y correo electrónico.
- f) Áreas destinadas al cultivo de frutas y vegetales.
- g) Plano del predio y croquis de llegada.
- h) Certificado del uso del suelo.

RESOLUCIÓN 004174
6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

- i) Permiso de uso de aguas cuando se requiera.
- j) Informe sobre las condiciones del cultivo y el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Resolución.

PARÁGRAFO: Si el predio ya se encuentra registrado ante el ICA como predio de producción de frutas y vegetales para exportación, deberá informar el número de registro y adjuntar la información adicional establecida por el sistema de certificación de Buenas Prácticas Agrícolas de frutas y vegetales en fresco.

2. ÁREAS E INSTALACIONES. Estas deben contar con lo siguiente:

- a) Unidad sanitaria y sistema de lavamanos, dotado y en condiciones óptimas de limpieza
- b) Área de almacenamiento de insumos agrícolas, independiente de la vivienda, en la que los plaguicidas se encuentren separados de los fertilizantes y bioinsumos. Esta área deberá permanecer con acceso restringido y solo se permitirá el ingreso de personal autorizado.
- c) Botiquín de primeros auxilios, extintor multiuso en un lugar visible y un kit para uso en caso de derrame.
- d) Tener avisos informativos claros, alusivos a las actividades de prevención de los peligros relacionados con el manejo de los insumos agrícolas y al uso de elementos de protección personal.
- e) Área de dosificación y preparación de mezclas de insumos agrícolas.
- f) Área de acopio de productos cosechados, el cual debe ser techado y acondicionado para preservar por periodos cortos, la calidad e inocuidad de las frutas y vegetales cosechadas.

RESOLUCIÓN 004174
(8 NOV 2009)

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

- g) Área para el consumo de alimentos y descanso de los trabajadores.

3. EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS. Todos los equipos, utensilios y herramientas empleados en las labores de campo, cosecha y poscosecha deben ser mantenidos en buenas condiciones de operación y limpieza de acuerdo a los requerimientos de cada uno, para ello se debe contar con:

- a) Programa y registros de todas las actividades de mantenimiento, desinfección y calibración que se realicen.
- b) Procedimientos e instructivos para su manejo, de manera que se evite los riesgos de contaminación cruzada o su deterioro y mal funcionamiento.

4. PERSONAL. Se deberá contar con:

- a) Elementos de protección personal requeridos de acuerdo a las labores: botas, overol, guantes, careta y gorra.
- b) Plan de capacitación permanente para el personal, debidamente documentado que incluya los siguientes aspectos:
 - 1. Almacenamiento, manejo y aplicación de los insumos agrícolas.
 - 2. Prácticas de higiene.
 - 3. Manejo y limpieza de equipos.
 - 4. Riesgos profesionales y uso de equipos de protección.
- c) Por lo menos una persona debe estar capacitada en primeros auxilios y manejo de extintores.



RESOLUCIÓN 004174
- 6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

- d) Plan de manejo de emergencias o contingencias, en el cual se establezca qué hacer en caso de derrames, incendios o intoxicaciones o cualquier riesgo potencial para los trabajadores.

ARTÍCULO 5. COMPROMISOS DEL PRODUCTOR. Todos los titulares de los cultivos deben cumplir los siguientes compromisos:

- a) Evaluar las características y recursos de la zona, del predio, de los riesgos asociados al suelo y a las fuentes de agua que puedan afectar la inocuidad, la productividad y la calidad de las frutas y vegetales en fresco.
- b) Identificar la fuente de agua que va a utilizar en las diferentes labores, evaluar su calidad, definir las acciones para su protección e incluir análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a su uso, mínimo una vez al año.
- c) Tener un manejo integrado del cultivo que incluya acciones en los siguientes componentes:
 1. **Manejo de Suelos.** Cuando sea técnicamente posible se debe hacer rotación de cultivos; en los suelos con problemas de saturación hídrica se deben establecer sistemas de drenajes. Para prevenir la erosión de los suelos se deben formular programas que incluyan prácticas como: coberturas nobles, labranza mínima y manejo de curvas a nivel para siembras en ladera.
 2. **Material de Propagación.** Todo material utilizado para la siembra de frutas y vegetales debe cumplir con la reglamentación vigente, expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA):

2.1 Las plántulas deben provenir de viveros registrados.

RESOLUCIÓN 004174

- 6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

2.2 Las semillas comerciales para reproducción sexual deben contar con el permiso respectivo y cumplir con las especificaciones de rotulado.

2.3 El material de propagación genéticamente modificado debe ser autorizado.

2.4 El material de propagación: debe garantizar la calidad y sanidad de acuerdo a la reglamentación vigente.

3. Nutrición de Plantas: Se debe diseñar un programa para la nutrición del cultivo basado en el análisis de suelo y los requerimientos de la especie sembrada. Este programa debe ser elaborado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico.

Los insumos agrícolas y abonos orgánicos utilizados en esta labor deben contar con el registro otorgado por el ICA y deben ser adquiridos en los establecimientos de comercio registrados por esta entidad.

Todas las aplicaciones deben registrarse en un formato que incluya como mínimo la siguiente información: identificación del predio, nombre comercial del producto, número de registro de venta, fecha de aplicación, dosis, forma de aplicación, nombre y firma de quien recomendó y aplicó.

Cuando el abono sea preparado en el predio, se deben llevar registros que incluyan información sobre el origen del material, los procedimientos de transformación y los controles realizados. No se deben usar las heces humanas tratadas o sin tratar, desechos urbanos sin clasificación y cualquier otro material que presente contaminación microbiológica, metales pesados u otros productos químicos.



RESOLUCIÓN 004174

6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

4. **Protección del Cultivo.** Se deberá contar con un programa para la protección fitosanitaria del cultivo dentro de los principios del Manejo Integrado de Plagas (MIP), basado en la observación y detección de las plagas y en el que se priorice para la intervención el uso de métodos culturales, etológicos, biológicos y físicos sobre el control químico.

El Manejo Integrado Plagas (MIP) debe ser planeado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico, donde se incluyan las estrategias que se van a emplear y los procedimientos.

El personal que manipule agroquímicos debe estar capacitado y seguir las recomendaciones de uso del fabricante contenidas en la etiqueta relacionada con equipo de protección personal, plaga por controlar, dosis, frecuencia y período de carencia.

Todas las aplicaciones de plaguicidas deben registrarse en un formato que incluya como mínimo la siguiente información: identificación del predio, plaga por controlar, nombre comercial, ingrediente activo, número de lote del producto, número de registro de venta, fecha de aplicación, dosis aplicada, método de aplicación, periodo de carencia, nombre y firma de quién recomendó y de quién aplicó.

d) Disponer de la siguiente documentación y registros:

1. Evaluación de las características y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados.
2. Documentación del material de siembra
3. Análisis de agua y suelo
4. Registro de mantenimiento, desinfección y calibración de equipos de acuerdo a los requerimiento de cada uno
5. Registro de aplicación de fertilizantes
6. Registro de la preparación de los abonos orgánicos en caso de elaborarse en el predio.

RESOLUCIÓN 004174

- 6^a NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

7. Plan de Manejo Integrado de Plagas
 8. Registro de aplicación de plaguicidas
 9. Registro de las capacitaciones.
- e) Tener un plan de manejo de residuos líquidos y sólidos. Las aguas contaminadas con plaguicidas, mezclas no utilizadas y aguas de lavado de equipos se deben disponer en un sitio de barbecho debidamente identificado y alejado de las fuentes de agua.
- f) Los envases de plaguicidas deben ser sometidos a la práctica del triple lavado, inutilizarlos sin destruir la etiqueta y conservarlos con las precauciones debidas hasta la entrega al mecanismo de devolución que el fabricante o importador haya establecido.
- g) Para el caso de material vegetal resultante de podas fitosanitarias, este debe ser retirado del predio o enterrado.
- h) Disponer de asistencia técnica permanente.
- i) Dar aviso al ICA dentro de los 15 días hábiles siguientes a las modificaciones o cambios en la información suministrada inicialmente para obtener la certificación.

ARTÍCULO 6. TRÁMITE DE LA SOLICITUD. El ICA en un plazo máximo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de radicación de la solicitud, revisará la información y documentos y podrá exigir por escrito al interesado completar la documentación o aclarar la información, para lo cual concederá un plazo máximo hasta de sesenta (60) días hábiles contados a partir de la fecha de recibo de la comunicación.

Vencido éste término si el interesado no ha completado o aclarado la información requerida, se considerará que desiste de la solicitud y se devolverá al interesado la respectiva documentación, sin perjuicio de que pueda presentar una nueva solicitud cumpliendo los requisitos establecidos por el ICA.

RESOLUCIÓN 004174
- 6 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

ARTÍCULO 7. VISITAS DE EVALUACIÓN. En el marco del sistema de Certificación de Buenas Prácticas, se consideran las siguientes visitas:

- **De Certificación:** Visita inicial que realiza el ICA para decidir el otorgamiento de la certificación.
- **De Seguimiento:** Visita realizada por el ICA en cualquier tiempo, con el fin de verificar que se siguen cumpliendo los requisitos bajo los cuales se otorgo la certificación.
- **De Renovación:** Visita que realiza el ICA, previa solicitud del interesado para renovar el certificado.

ARTÍCULO 8. VISITA DE CERTIFICACIÓN. El ICA dispondrá hasta de cuarenta y cinco (45) días hábiles a partir de la radicación de la solicitud, para realizar la visita técnica de evaluación de los requisitos señalados.

Si como resultado de la visita de evaluación el interesado no cumple, deberá presentar ante el ICA un plan de mejoramiento que incluya el cronograma de actividades, cuyo cumplimiento no podrá superar los seis (6) meses contados a partir de su presentación.

Si realizada la visita de evaluación por parte del ICA, el solicitante no ha dado cumplimiento al plan de mejoramiento dentro del término mencionado, se considerará desistida la solicitud, procediendo mediante oficio a la devolución de la misma dentro de los quince (15) días hábiles siguientes, con sus anexos sin perjuicio que pueda realizar una nueva solicitud.

ARTÍCULO 9. LISTA DE CHEQUEO. Para evaluar el cumplimiento de las condiciones exigidas al predio con respecto a los requisitos establecidos en la presente Resolución, se utilizará la lista de chequeo señalada en el Anexo I, conformada por:

- a) Requisitos fundamentales: son aquellos cuyo incumplimiento genera un peligro inminente en la inocuidad del producto obtenido.

RESOLUCIÓN 004174
16 NOV 2009

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

- b) Requisitos Mayores: son aquellos cuyo incumplimiento genera un peligro potencial que puede afectar la inocuidad.
- c) Requisitos menores; son aquellos cuyo incumplimiento no generan un peligro potencial, pero contribuyen a garantizar la inocuidad de los productos obtenidos en la producción primaria.

Los predios a los que se les otorgará la certificación deberán cumplir con el 100% de los requisitos fundamentales, el 85% de los requisitos mayores y con el 60% de los requisitos menores, establecidos en la lista de chequeo.

ARTÍCULO 10. EXPEDICIÓN Y VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN. Evaluado el predio y con base en el acta de visita, el ICA emitirá su concepto sobre el otorgamiento de la certificación, el cual puede ser:

- a) **FAVORABLE**, cumplimiento de los requisitos exigido para la certificación.
- b) **APLAZADO**, la certificación se pospone y se condiciona al cumplimiento de las observaciones y requerimientos efectuados durante la visita.
- c) **RECHAZADA**, caso en el cual se conceptúa que el predio no cumple con los requisitos exigidos en la presente Resolución.

Cuando el concepto es favorable se expedirá la correspondiente certificación de Buenas Prácticas Agrícolas, con una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición.

ARTÍCULO 11. MODIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN El titular de la certificación, deberá solicitar la modificación de la misma dentro de los diez (10) días hábiles siguiente a la ocurrencia de cualquiera de las siguientes circunstancias:

RESOLUCIÓN 004174

6^{NOV 2009}

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

- a) Cambio del titular del certificado.
- b) Cambio total o parcial de la razón social.
- c) Modificación del área del predio.
- d) Modificación de las especies a producir

La modificación de la certificación se realizará por el tiempo que falte para su vencimiento y deberá acompañarse con la actualización de los correspondientes documentos de conformidad con el artículo 4 de la presente Resolución.

ARTÍCULO 12. RENOVACIÓN DEL CERTIFICADO. La renovación se realizará previa solicitud al ICA por parte del titular del mismo, con una antelación mínima de sesenta (60) días hábiles a su vencimiento y deberá acompañarse con la información y actualización de documentos de que trata el artículo 4 de la presente Resolución y se seguirá el procedimiento señalado para su expedición.

ARTÍCULO 13. CONTROL OFICIAL. Los funcionarios del ICA en el ejercicio de las funciones de control que realicen en virtud de la presente Resolución, tendrán el carácter de Inspectores de Policía Sanitaria, gozarán del apoyo y protección de las autoridades civiles y militares para el cumplimiento de sus funciones.

De todas las visitas se levantarán actas donde consten las no conformidades encontradas y se concederán los plazos para su cumplimiento. Las actas deberán ser firmadas por las partes que intervienen en ellas y de las cuales se dejará una copia en el predio.

PARÁGRAFO. Los titulares y/o administradores del predio están en la obligación de permitir la entrada de los funcionarios del ICA para el cumplimiento de sus funciones.

RESOLUCIÓN 004174
6 (NOV 2009)

Por medio de la cual se reglamenta la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria de frutas y vegetales para consumo en fresco

ARTÍCULO 14. DOCUMENTOS. Hacen parte integral de la presente Resolución los Anexos I. Lista de chequeo y II. Criterios de cumplimiento para certificación de predios en buenas prácticas agrícolas.

ARTICULO 15. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLÍQUESE, Y CÚMPLASE.

Dada en Bogotá D.C. a los 6 NOV 2009


LUIS FERNANDO CAICEDO LINCE
Gerente General

Proyectó: AK. Dirección Técnica de Inocuidad e Insumos Agrícolas.
Revisó: JCL. Subgerencia de Protección vegetal
Proyectó y Revisó: IRS. Subgerente de Regulación Sanitaria y Fitosanitaria.



SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN VEGETAL

Anexo I

LISTA DE CHEQUEO PARA CERTIFICACIÓN DE PREDIOS EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Versión
00

CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE PREDIOS PRODUCTORES DE FRUTAS Y VEGETALES PARA CONSUMO EN FRESCO

TIPO DE VISITA: ☐ CERTIFICACIÓN ☐ SEGUIMIENTO ☐ RENOVACIÓN ☐

Número del certificado del predio:

Fecha de visita

Nombre del predio

Departamento:

Vereda

Altura (m s.n.m.)

Propietario o representante legal

Número de identificación:

Correo electrónico

Área del predio (m2)

Cultivo(s) a certificar

Administrador /Responsable del predio

Ingeniero Agrónomo responsable

Teléfono:

Nombre del funcionario

Oficina ICA:

Fecha de la anterior visita

Municipio

Latitud

Longitud

Teléfonos:

Dirección:

Cultivo 1

Cultivo 2

Cultivo 3

Teléfonos:

Matrícula profesional No.:

Correo electrónico:

Puntaje obtenido

[X] Marcar cuando se determine el cumplimiento (puntaje a sumar)

[NA] Marcar cuando un punto no aplica

	Total Criterios	No. Criterios mínimos para Cumplir	% Criterios a Cumplir	Criterios Cumplidos	% Criterios Cumplidos
Fundamentales (F)	7	7	100%		0%
Mayores (My)	32	27	85%		0%
Menores (Mn)	18	11	60%		0%

CONCEPTO	X
Favorable	
Aplazado	
No Certificable	

Página 1 de 6

NOTA:

Todos los puntos de control deben ser inspeccionados. Todos son aplicables, salvo que se exprese lo contrario
 Todos los puntos de control Fundamentales (F) deben ser justificados.

Todos los puntos de control con incumplimiento deben ser justificados.

En caso de no aplicar un punto [NA] se debe justificar

N°	PUNTOS DE CONTROL	Cumple [✓]	NIVEL	COMENTARIOS / JUSTIFICACIÓN
1. PLANEACIÓN DEL CULTIVO				
1.3	¿Se evaluaron las características y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados al suelo y fuentes de agua?		My	
2. ÁREAS E INSTALACIONES				
2.1 Áreas de instalaciones sanitarias				
2.1.1	¿El predio cuenta con baño para los trabajadores?		F	
2.1.2	¿Permanece en condiciones óptimas de limpieza?		F	
2.2 Área para almacenamiento de insumos agrícolas				
2.2.1	¿El predio cuenta con un área para el almacenamiento de insumos agrícolas? ¿Esta separada de la vivienda?		My	
2.2.2	En esta área ¿los plaguicidas están funcionalmente separados de los fertilizantes y bioinsumos?		My	
2.2.3	¿Esta área permanece con llave? ¿Solo se permite el ingreso de personal autorizado?		My	
2.2.4	¿Cuenta con botiquín de primeros auxilios?		Min	
2.2.5	¿Cuenta con extintor multiuso en un lugar visible?		Min	
2.2.6	¿Cuenta con un kit para uso en caso de derrame de insumos agrícolas?		My	

N°	PUNTOS DE CONTROL	Cumple [☒]	NIVEL	COMENTARIOS / JUSTIFICACIÓN
2.2.7	¿Cuenta con avisos informativos claros, alusivos a las actividades de prevención de peligros relacionados con el manejo de los insumos agrícolas y al uso de elementos de protección personal?		My	
2.3	Área de dosificación y preparación de mezclas de insumos agrícolas			
2.3.1	¿El predio cuenta con área de dosificación de insumos agrícolas?		My	
2.3.2	¿El predio cuenta con área de preparación de mezclas de insumos agrícolas?		My	
2.4	Área de acopio transitorio de productos cosechados			
2.4.1	¿El predio cuenta con área de acopio transitorio de productos cosechados?		F	
2.5	Área destinada al bienestar de los trabajadores			
2.5.1	¿El predio cuenta con área para el consumo de alimentos y descanso de los trabajadores?		Mn	
3	EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS			
3.1	¿Todos los equipos, utensilios y herramientas se mantienen en buenas condiciones de operación y limpieza? ¿Se cuenta con un programa de mantenimiento, desinfección y calibración de acuerdo a los requerimientos de cada uno?		Mn	
3.2	¿Se mantienen los registros de todas las actividades de mantenimiento, desinfección y calibración que se realizan?		My	
3.3	¿Se cuenta con procedimientos e instructivos para su manejo que eviten los riesgos de contaminación cruzada o su deterioro y mal funcionamiento?		Mn	

N°	PUNTOS DE CONTROL	Cumple [✓]	NIVEL	COMENTARIOS / JUSTIFICACIÓN
4	CALIDAD DEL AGUA			
4.1	¿Se ha identificado la fuente de agua a utilizar en las diferentes labores del predio?		F	
4.2	¿Se ha evaluado la calidad del agua?		My	
4.3	¿Se realiza un manejo racional del agua y se han definido las acciones para su protección?		Mn	
5	MANEJO INTEGRADO DEL CULTIVO			
5.1	Manejo de suelos			
5.1.1	Cuando sea técnicamente posible, ¿se hace rotación de cultivos?		Mn	
5.1.2	¿En los suelos con problemas de saturación hídrica, se han establecido sistemas de drenajes?		Mn	
5.1.3	¿Se han formulado programas para prevenir la erosión de los suelos?		Mn	
5.2	Material de propagación			
5.2.1	¿El material utilizado para la siembra de frutas y hortalizas cumple con la reglamentación vigente expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA?		Mn	
5.2.2	En caso de emplear plántulas, ¿éstas provienen de viveros registrados ante el ICA?		My	
5.2.3	En el caso de usar semillas comerciales para reproducción sexual, ¿éstas cuentan con el permiso respectivo otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA? ¿Cumplen con las especificaciones de rotulado?		My	
5.2.4	En casos de utilización de material de propagación genéticamente modificado, ¿este está autorizado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA?		Mn	
5.2.5	En caso de que el material de propagación sea obtenido en el predio ¿el proceso garantiza la calidad y sanidad del material?		My	
5.3	Nutrición de plantas			
5.3.1	¿Se ha diseñado un programa para la nutrición del cultivo basado en el análisis de suelo y los requerimientos de la especie sembrada?		My	
5.3.2	¿El programa de nutrición es elaborado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico?		My	
5.3.3	¿Los insumos agrícolas utilizados en esta labor cuentan con el registro otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-? ¿Son adquiridos en los almacenes autorizados por esta misma entidad?		My	

N°	PUNTOS DE CONTROL	Cumple [✓]	NIVEL	COMENTARIOS / JUSTIFICACIÓN
5.3.4	¿Todas las aplicaciones de fertilizantes están registradas en un formato?		My	
5.3.5	En el caso en que se utilicen abonos orgánicos, ¿estos están registrados ante el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y son adquiridos en los establecimientos autorizados?		Mn	
5.3.6	¿Se llevan registros cuando el abono es preparado en la finca?		My	
5.3.7	¿Para la preparación de abonos orgánicos se usan heces humanas, desechos urbanos sin clasificación y cualquier otro material que presente contaminación?		F	
5.4	Protección del cultivo			
5.4.1	¿Se cuenta con un programa para la protección fitosanitaria del cultivo dentro de los principios del Manejo Integrado de Plagas (MIP)?		My	
5.4.2	¿El Manejo Integrado Plagas (MIP) es planeado y ejecutado bajo la responsabilidad de un Ingeniero Agrónomo?		My	
5.4.3	¿Los insumos agrícolas utilizados en esta actividad cuentan con el registro otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA? ¿Son adquiridos en almacenes autorizados para tal fin?		My	
5.4.4	¿El personal que manipula estos productos está capacitado y sigue las recomendaciones de uso del fabricante contenidas en la etiqueta?		My	
5.4.5	¿Están registradas todas las aplicaciones en un formato?		F	
6	PERSONAL			
6.1	¿En el predio se cuenta con elementos de protección personal requeridos de acuerdo a las labores?		F	
6.2	¿El predio cuenta con un plan de capacitación permanente para su personal, debidamente documentado?		Mn	
6.3	¿Se cuenta con un plan de manejo de emergencias o contingencias?		Mn	
6.4	¿Se cuenta con un botiquín de primeros auxilios? ¿Al menos un trabajador está capacitado en brindar primeros auxilios?		My	
7	MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS			
7.1	¿El predio cuenta con un plan de manejo de residuos líquidos y sólidos?		Mn	
7.2	¿Las aguas contaminadas con plaguicidas se disponen en un sitio de barbecho debidamente identificado y alejado de las fuentes de agua?		My	

N°	PUNTOS DE CONTROL	Cumple [✓]	NIVEL	COMENTARIOS / JUSTIFICACIÓN
7.3	¿Los envases vacíos de plaguicidas son sometidos a la práctica del triple lavado? ¿Se inutilizan sin destruir la etiqueta y son conservarlos con las debidas precauciones?		My	
7.4	¿El material vegetal resultante de podas fitosanitarias, es retirado del predio o enterrado?		Mn	
8	DOCUMENTACIÓN, REGISTROS Y TRAZABILIDAD			
8.1	¿Se cuenta con la documentación y registros de la evaluación de las características y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados?		My	
8.2	¿Se cuenta con la documentación del material de siembra?		Mn	
8.3	¿Se cuenta con análisis de agua y suelo?		My	
8.4	¿Se cuenta con registros de mantenimiento, desinfección y calibración de equipos?		My	
8.5	¿Se cuenta con registro de aplicación de fertilizantes?		My	
8.6	¿Se dispone de registros de la preparación de los abonos orgánicos?		My	
8.7	¿Se cuenta con Plan de Manejo Integrado de Plagas?		My	
8.8	¿Se cuenta con registro de aplicación de plaguicidas?		My	
8.9	¿Se cuenta con registro de las capacitaciones a operarios?		Mn	

OBSERVACIONES

FIRMA DEL PRODUCTOR O RESPONSABLE

FIRMA FUNCIONARIO

CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE PREDIOS PRODUCTORES DE FRUTAS Y VEGETALES PARA CONSUMO EN FRESCO			
N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
1.	PLANEACIÓN DEL CULTIVO		
1.1	¿Se evaluaron las características y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados al suelo y fuentes de agua?	Mayor	Se deben evaluar las características y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados al suelo y a las fuentes de agua que puedan afectar la inocuidad, la productividad y la calidad de las frutas, hortalizas aromáticas culinarias y hortalizas frescas. Se debe realizar un análisis de suelo que incluya la textura, así como las características fisicoquímicas o microbiológicas. Se deben analizar las características tales como topografía del predio, perfil del suelo, manejo de curvas de nivel para siembra y aguas de escorrentía. Según el tipo de cultivo se debe tener en cuenta la cantidad y calidad de agua tanto para riego como para procesos, en la finca o predio, en los casos que sea necesaria.
2	ÁREAS E INSTALACIONES		
2.1	Áreas de instalaciones sanitarias		
2.1.1	¿El predio cuenta con baño para los trabajadores?	Fundamental	Los operarios disponen de unidades sanitarias, fijas o portátiles (incluyendo pozos sépticos), construidos con materiales fáciles de limpiar y con sistemas de evacuación de aguas servidas diseñados para prevenir la contaminación en el campo. Los baños deben contar con un sistema de manejo higiénico de residuos para evitar la contaminación del suelo, materiales o equipos a través de filtraciones y encontrarse ubicados mínimo a una distancia de 100 m de fuentes de agua y a más de 15 m de donde se manipulen o almacenen productos de cosecha. En caso de no contar con alcantarillado, es aceptable el pozo séptico siempre que sea diseñado y opere adecuadamente.
2.1.2	¿El baño permanece en condiciones óptimas de limpieza?	Fundamental	El predio debe contar con un sistema de lavado de manos para los trabajadores y debe permanecer en condiciones óptimas de limpieza, dotado con papel, jabón y toallas limpias para el secado de manos. Los baños deben ser fáciles de lavar, mantenerse limpios, en buen estado y deben contar con los elementos básicos de aseo y señalización que indique la obligación de lavarse las manos.

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
2.2	Área para almacenamiento de insumos agrícolas		
2.2.1	¿El predio cuenta con un área para el almacenamiento de insumos agrícolas?. ¿Está separada de la vivienda?	Mayor	El área para el almacenamiento de insumos agrícolas no debe servir de almacenamiento provisional para otro tipo de insumos, sustancias o materiales diferentes, a excepción de los equipos empleados para su dosificación, aplicación etc. (por ejemplo fumigadoras). Estas áreas están construidas en material resistente al fuego, contar con una estructura sólida, techos, ventilación e iluminación adecuada (natural o artificial). Los pisos deben ser de material no absorbente y deben estar diseñados de manera que puedan retener derrames y permitir una adecuada limpieza. En todos los casos se debe contar con estanterías de material incombustible, no absorbente, de fácil limpieza para el almacenamiento de los insumos y que permitan la circulación de aire, evitando la concentración peligrosa de gases. Las áreas de almacenamiento de insumos agrícolas deben estar separadas de las áreas de vivienda, almacenamiento de alimentos, material de empaque y ubicadas en zonas no inundables y alejadas de fuentes de agua.
2.2.2	¿Los plaguicidas están funcionalmente separados de los fertilizantes y bioinsumos?	Mayor	El área de almacenamiento de plaguicidas es independiente del área de fertilizantes y bioinsumos. En aquellos casos en que el predio sólo tenga una bodega general para el manejo de insumos agrícolas, será habilitada un área específica para el almacenamiento de plaguicidas y otra para el almacenamiento de fertilizantes, siempre y cuando se cuente con una separación física que las mantenga completamente aisladas entre sí y del resto de la bodega. Además, se debe contar con carteles que identifiquen el sitio de almacenamiento de cada tipo de insumo teniendo cuidado de colocar los líquidos en los compartimientos de abajo y los insumos sólidos arriba, siguiendo en todos los casos las recomendaciones señaladas en la etiquetas de los productos

CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PREDIOS EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
2.2.3	¿Esta área permanece con llave?. ¿Sólo se permite el ingreso de personal autorizado?	Mayor	Esta área debe permanecer cerrada con llave para evitar el ingreso de personal no autorizado. Las llaves únicamente son manejadas por la persona responsable asignada. Además, se deben tomar las medidas necesarias para evitar el ingreso de animales como perros, gatos, aves y roedores entre otros, a estas instalaciones.
2.2.5	¿Cuenta con extintor multiuso en un lugar visible?	Menor	En el área de almacenamiento de insumos agrícolas debe existir un extintor multiuso con su carga al día, ubicado en un sitio visible y de fácil acceso. El personal autorizado debe estar capacitado para su uso.
2.2.6	¿Cuenta con un kit para uso en caso de derrame de insumos agrícolas?	Mayor	El área de almacenamiento de insumos debe contar con un kit para uso en caso de derrame en el cual constará como mínimo con aserrín, arena o un material absorbente comercial, recogedor, bolsa y guantes. La disposición final del residuo se realiza de acuerdo a las normas nacionales vigentes
2.2.7	¿Cuenta con avisos informativos claros, alusivos a las actividades de peligros relacionados con el manejo de los insumos agrícolas y al uso de elementos de protección personal?	Mayor	Esta área debe contar con avisos informativos claros (por ejemplo: "no comer", "no beber", "no fumar", "usar elementos de protección") en buen estado y de fácil visibilidad e instructivos para informar acerca de la atención de situaciones de emergencia, manejo de insumos y números telefónicos con contactos para atender cualquier situación.
2.2.8	¿Cuenta con botiquín de primeros auxilios?	Menor	Los botiquines de primeros auxilios deben estar dotados de los elementos necesarios según los resultados de la evaluación de riesgos (mínimo gasa, agua oxigenada, jabón desinfectante, tijeras, curas y vendas), se encuentra disponible y accesible.

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
2.3	Área de dosificación y preparación de mezclas de insumos agrícolas		
2.3.1	¿El predio cuenta con área de dosificación de insumos agrícolas?	Mayor	El predio debe contar con áreas destinadas a la dosificación de insumos, estar identificada y tener procedimientos para atención de situaciones de emergencia e indicaciones sobre el uso de elementos de protección personal. El área de dosificación puede encontrarse localizada dentro de la bodega de insumos en cuyo caso debe estar separada físicamente y poseer piso impermeable en buen estado, suministro de agua y en lo posible una ducha de emergencia, iluminación y ventilación adecuada. Adicionalmente existen elementos de medición para la correcta dosificación, tales como balanzas, probetas, recipientes graduados, etc., los cuales están en buen estado y son de uso exclusivo para este fin.
2.3.2	¿El predio cuenta con área de preparación de mezclas de insumos agrícolas?	Mayor	El predio cuenta con áreas para la mezcla de insumos agrícolas. El área de preparación puede estar en la misma área de dosificación o en el cultivo, teniendo las mismas precauciones. Existen indicaciones sobre la necesidad de usar los elementos de protección y cumplir con todas las condiciones de seguridad acorde con el tipo de insumo y las recomendaciones de la etiqueta.
2.4	Área de acopio transitorio de productos cosechados		
2.4.1	¿El predio cuenta con área de acopio transitorio de productos cosechados?	Fundamental	Este lugar debe estar techado y acondicionado para preservar y garantizar por periodos cortos, la calidad e inocuidad de los productos cosechados. Allí deben estar los equipos y utensilios acordes con las necesidades del producto que se va a cosechar, incluyendo las cajas y canastillas. Los productos no están en contacto directo con el suelo. Los equipos utensilios y herramientas de la cosecha se emplean únicamente para este fin.
2.5	Área destinada al bienestar de los trabajadores		
2.5.1	¿El predio cuenta con área para el consumo de alimentos y descanso de los trabajadores?	Menor	En el predio debe existir un área específica y adecuada para la alimentación de los trabajadores independiente de las zonas de trabajo, la cual cuenta con canecas para la disposición de basuras y permanecer limpia y ordenada.

N°	PUNTOS DE CONTROL		NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
3	EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS			
3.1	¿Todos los equipos, utensilios y herramientas se mantienen en buenas condiciones de operación y limpieza?. ¿Se cuenta con un programa de mantenimiento, desinfección y calibración de acuerdo a los requerimientos de cada uno?		Menor	Cuando aplique los equipos, utensilios y herramientas empleados en las labores de campo, cosecha y pos cosecha deben ser sometidos a actividades de mantenimiento, calibración, limpieza y desinfección. Estas actividades deben estar documentadas y obedecer a una programación.
3.2	¿Se mantienen los registros de todas las actividades de mantenimiento, desinfección y calibración que se realizan?		Mayor	Deben existir registros que evidencien la ejecución de las actividades de mantenimiento, calibración, limpieza y desinfección. Estos deben ser legibles, con fechas consecutivas
3.3	¿Se cuenta con procedimientos e instructivos para su manejo, que eviten los riesgos de contaminación cruzada o su deterioro y mal funcionamiento?		Menor	Los equipos, utensilios y herramientas de cosecha se mantienen en buen estado y ser de uso exclusivo del predio. En el caso de instrumentos y herramientas utilizados en la cosecha, deben existir claras instrucciones de que no deben emplearse para otro fin diferente a lo establecido. En caso de que existan elementos usados para otros fines, se deben identificar y usar de acuerdo con los instructivos y programas establecidos.
4	Calidad del agua			
4.1	¿Se ha identificado la fuente de agua a utilizar en las diferentes labores del predio?		Fundamental	Las fuente de agua que se va a utilizar en las diferentes labores del predio, se debe encontrar identificada y caracterizada. Cuando se utilizan aguas provenientes de vertimientos humanos e industriales, pasar por un tratamiento acorde con el uso previsto se cuenta con registros que evidencian el tratamiento realizado.

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
4.2	¿Se ha evaluado la calidad del agua?	Mayor	Se evalúa la calidad del agua mínimo una vez al año, los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos deben cumplir con los requisitos establecidos de acuerdo a su uso. El predio dispone de suministro de agua potable para el desarrollo de las operaciones que lo requieran y la higiene de los trabajadores.
4.3	¿Se realiza un manejo racional del agua y se han definido las acciones para su protección?	Menor	Cuando aplique, el predio debe contar con sistemas de uso racional y reutilización del agua. Cuando existe un sistema de riego se cuenta con un programa de verificación, mantenimiento y medidas tendientes al control de pérdidas y fugas dentro de las redes de distribución de agua. Se tienen registros de consumo de agua en la actividad productiva.
5	MANEJO INTEGRADO DEL CULTIVO		
5.1	Manejo de suelos		
5.1.1	Cuando sea técnicamente posible, ¿se hace rotación de cultivos?	Menor	Cuando sea técnicamente posible, especialmente en los cultivos de ciclo corto, se debe realizar rotación de cultivos.
5.1.2	¿En los suelos con problemas de saturación hídrica, se han establecido sistemas de drenajes?	Menor	En los suelos con problemas de saturación hídrica se han diseñado sistemas de drenajes.
5.1.3	¿Se han formulado programas para prevenir la erosión de los suelos?	Menor	Deben existir programas para prevenir la erosión de los suelos mediante prácticas como coberturas nobles, sistemas de drenajes, labranza mínima y manejo de curvas a nivel para siembras en ladera.
5.2	Material de propagación		
5.2.1	¿El material utilizado para la siembra de frutas y hortalizas cumple con la reglamentación vigente, expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA?	Menor	Todo material utilizado para la siembra de frutas y hortalizas cumple con la reglamentación vigente expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
5.2.2	En caso de emplear plántulas, ¿éstas provienen de viveros registrados ante el ICA?	Mayor	En caso de emplear plántulas, estas deben provenir de viveros registrados ante el ICA, lo cual se evidencia mediante carta de garantía de calidad fitosanitaria expedida por el vivero.
5.2.3	En el caso de usar semillas comerciales para reproducción sexual, ¿éstas cuentan con el permiso respectivo otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA? ¿Cumplen con las especificaciones de rotulado?	Mayor	En el caso de usar semillas comerciales para reproducción sexual, éstas cuentan con el permiso respectivo otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA- y los empaques que las contienen cumplen con las especificaciones de rotulado tales como fecha de vencimiento, origen, lote, variedad, tasa de germinación y empresa responsable. Esta información aparece en idioma español.
5.2.4	En casos de utilización de material de propagación genéticamente modificado, ¿éste está autorizado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA?	Menor	En casos de utilizar material de propagación genéticamente modificado, éste se encuentra autorizado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA- y su uso se encuentra documentado. En el caso de predios de exportación, se cumple con las exigencias del país de destino de las frutas, hortalizas o plantas aromáticas culinarias cultivadas y se cuentan con los documentos que soportan esta decisión.
5.2.5	En caso de que el material de propagación sea obtenido en el predio ¿el proceso garantiza la calidad y sanidad del material?	Mayor	En caso de que el material de propagación sea obtenido en el predio, el proceso garantiza la calidad y sanidad del material. (selección de plantas madres, sanidad de los sustratos, multiplicación) y se cuenta con procedimientos documentados
5.3	Nutrición de plantas		
5.3.1	¿Se ha diseñado un programa para la nutrición del cultivo basado en el análisis de suelo y los requerimientos de la especie sembrada?	Mayor	El programa de nutrición del cultivo se basa en el análisis de suelo y en los requerimientos de la especie sembrada
5.3.2	¿El programa de nutrición es elaborado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico?	Mayor	El diseño del programa de nutrición está elaborado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico, e incluye al menos los siguientes componentes: cantidad, tipo de fertilizante, abono o enmienda que se va a aplicar, dosis métodos y épocas de aplicación.

CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PREDIOS EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
5.3.3	Los insumos agrícolas utilizados en esta labor ¿cuentan con el registro otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-? ¿Son adquiridos en los almacenes autorizados por esta misma entidad?	Mayor	Los fertilizantes y enmiendas cuentan con el Registro de Venta otorgado por el ICA y son adquiridos en los almacenes autorizados por esta misma entidad.
5.3.4	¿Todas las aplicaciones de fertilizantes están registradas en un formato?	Mayor	Todas las aplicaciones se registran en un formato que incluya como mínimo: identificación del predio, nombre comercial del producto, la concentración (Ej. 15-15-15)), número de registro nacional, fecha de aplicación, dosis, forma y método de aplicación, nombre y firma de quien aplicó y recomendó. Además se cuenta con registros actualizados del manejo de inventarios de los fertilizantes y enmiendas.
5.3.5	En el caso en que se utilicen abonos orgánicos, ¿estos están registrados ante el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y son adquiridos en los establecimientos autorizados?	Menor	Los abonos orgánicos empleados están registrados ante el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA- y son adquiridos en establecimientos autorizados para tal fin.
5.3.6	¿Se llevan registros cuando el abono es preparado en la finca?	Mayor	Cuando el abono sea preparado en el predio, se debe llevar registros que incluyan información sobre el origen del material, los procedimientos de transformación y los controles realizados.
5.3.7	¿Para la preparación de abonos orgánicos, se usan heces humanas, desechos urbanos sin clasificación y cualquier otro material que presente contaminación?	Fundamental	En la preparación de los abonos orgánicos no se utilizan heces humanas tratadas o sin tratar, desechos urbanos sin preparación o cualquier otro material que presente posibles riesgos de contaminación. Además, no se utilizan como abono orgánico, materiales tales como estiércol y desechos orgánicos frescos, ya que estos generan un alto riesgo de contaminación microbiológica. Estos materiales son tratados previo a su uso para reducir o eliminar los posibles microorganismos patógenos y residuos de plaguicidas presentes que pudieran contaminar los productos. Se tienen implementados procedimientos de técnicas de compostaje
5.4	Protección del cultivo		
5.4.1	¿Se cuenta con un programa para la protección fitosanitaria del cultivo dentro de los principios del Manejo Integrado de Plagas (MIP)?	Mayor	Se cuenta con un programa para la protección fitosanitaria del cultivo dentro de los principios del Manejo Integrado de Plagas (MIP), basado en la observación y detección de las plagas y en el que se priorice para la intervención, el uso de métodos culturales, etológicos, biológicos y físicos sobre el control químico

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
5.4.2	¿El Manejo Integrado Plagas (MIP) es planeado y ejecutado bajo la responsabilidad de un Ingeniero Agrónomo?	Mayor	El programa de Manejo Integrado Plagas (MIP) está planeado y ejecutado bajo la responsabilidad de un Ingeniero Agrónomo y se incluyen las estrategias prácticas que se van a emplear y los respectivos procedimientos.
5.4.3	¿Los insumos agrícolas utilizados en esta actividad cuentan con el registro otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA? ¿Son adquiridos en almacenes autorizados para tal fin?	Mayor	Los insumos agrícolas utilizados en esta actividad cuentan con el registro otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario -ICA- y son adquiridos en los almacenes autorizados para tal fin.
5.4.4	¿El personal que manipula estos productos está capacitado y sigue las recomendaciones de uso del fabricante contenidas en la etiqueta?	Mayor	Únicamente personal capacitado aplica los productos para la protección de cultivos y se siguen las recomendaciones del fabricante contenidas en la etiqueta, relacionadas con equipo de protección personal, plaga a controlar, dosis, frecuencia y periodo de carencia.
5.4.5	¿Están registradas todas las aplicaciones en un formato?	Fundamental	Todas las aplicaciones se registran en un formato que incluye como mínimo la siguiente información: identificación del predio, plaga por controlar, nombre comercial, ingrediente activo y número de lote del producto, número de registro de venta, fecha de aplicación, dosis aplicada, método de aplicación, periodo de carencia, nombre y firma de quien recomendó y de quien aplicó. Además, se cuenta con registros actualizados de manejo de inventarios de los productos empleados en la protección de cultivos.
6	PERSONAL		
6.1	¿En el predio se cuenta con elementos de protección personal requeridos de acuerdo a las labores?	Fundamental	Existen indicaciones sobre la necesidad de usar los elementos de protección y cumplir con todas las condiciones de seguridad acorde con el tipo de insumo y las recomendaciones de la etiqueta. Los operarios que manipulen los productos para la protección de cultivo cuentan con los equipos de protección personal recomendados en la hoja de seguridad y en las etiquetas de los productos, estos equipos pueden ser overoles, botas, guantes, respirador y casco, entre otros. La ropa y los equipos de protección personal deben ser previamente lavados y deben almacenarse en un lugar separado de los productos para la protección de cultivo.

CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PREDIOS EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
6.2	¿El predio cuenta con un plan de capacitación permanente para su personal, debidamente documentado?	Menor	El predio debe cuenta con un plan de capacitación permanente y documentado que incluye mínimo los siguientes aspectos : - Almacenamiento, manejo y aplicación de los productos e insumos agrícolas - Prácticas higiénicas del personal - Manejo e higiene de equipos - Riesgos profesionales y manejo de equipos de protección - Primeros auxilios y manejo de extintores
6.3	¿Se cuenta con un plan de manejo de emergencias o contingencias?	Menor	Se cuenta con un plan de manejo de emergencias o contingencias en el cual se establece qué hacer en caso de derrames, incendios o intoxicaciones o cualquier riesgo físico, químico, biológico potencial para los trabajadores.
6.4	¿Se cuenta con un botiquín de primeros auxilios?. ¿Al menos un trabajador está capacitado en brindar primeros auxilios?	Mayor	Se cuenta con un botiquín de primeros auxilios ubicado en un lugar conocido por todo el personal. Al menos un trabajador está capacitado en brindar primeros auxilios en caso de que sea necesario
7	MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS		
7.1	¿El predio cuenta con un plan de manejo de residuos líquidos y sólidos?	Menor	El predio destinado a la producción de frutas, hierbas aromáticas culinarias y hortalizas frescas cuenta con un plan de manejo de residuos líquidos y sólidos. Este plan está actualizado, documentado y es fácilmente comprensible, abarca la reducción de desperdicios y contaminación y el reciclaje de residuos. El mismo considera la contaminación del aire, suelo y agua, ruido. Se visualizan acciones y medidas que confirman el cumplimiento de los objetivos del plan de residuos y contaminantes
7.2	¿Las aguas contaminadas con plaguicidas se disponen en un sitio de barbecho debidamente identificado y alejado de las fuentes de agua?	Mayor	Si se requiere disponer de mezclas no utilizadas y de las aguas de lavado de equipos de aplicación y herramientas (bombas, mangueras, etc.) éstas son aplicadas en una parte del cultivo no tratado, entre los caminos o eras del cultivo o en un área no sembrada o área de barbecho demarcada para tal fin y alejado de las fuentes de agua. Se deben tener registros de esta actividad.

CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA CERTIFICACIÓN DE PREDIOS EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
7.3	¿Los envases vacíos de plaguicidas son sometidos a la práctica del triple lavado? ¿Se inutilizan sin destruir la etiqueta y son conservarlos con las debidas precauciones?	Mayor	Los envases que han contenido agroquímicos se consideran peligrosos y por ello no se desechan como basura convencional. Antes de desechar los recipientes vacíos de agroquímicos, se realiza el triple lavado de los mismos, tal como lo estipula la legislación nacional y recomendaciones de asociaciones reconocidas. Para evitar su reutilización los envases lavados son perforados sin dañar su etiqueta y almacenarlos en forma segura, junto con otros empaques de plaguicidas en bolsas o canecas plásticas debidamente identificadas, para luego ser desechados adecuadamente. Se pueden realizar prácticas de recolección para su posterior incineración o reciclaje de acuerdo con las normas nacionales.
7.4	¿El material vegetal resultante de podas fitosanitarias, es retirado del predio o enterrado?	Menor	Los residuos vegetales de cosecha, frutos en mal estado, podas y control de malezas se recogen totalmente ya sea para su recolección por parte de las entidades responsables de la zona o para su degradación, retirándolo del predio o enterrándolo.
8	DOCUMENTACIÓN, REGISTROS Y TRAZABILIDAD		
8.1	¿Se cuenta con la documentación y registros de la evaluación de las características y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados?	Mayor	Para analizar las zonas productivas de acuerdo con el cultivo escogido, se han considerado los siguientes factores: altura sobre el nivel del mar, régimen de precipitaciones, temperaturas máximas y mínimas, humedad relativa, disponibilidad de fuentes de agua suficientes para riego luminoso, fuerza y dirección de los vientos, calidad de suelos y topografía. Se han considerado los recursos de la zona que pueden afectar la viabilidad del proyecto, en cuanto a costos y realización, tales como vías de acceso, cercanía a los centros de acopio regionales, disponibilidad de mano de obra, cercanía de los centros de salud y seguridad de la zona (orden público).
8.2	¿Se cuenta con la documentación del material de siembra?	Menor	Se conoce la procedencia del material de propagación (semillas, estacas, esquejes, plántulas, acodos, etc.) mediante registros de viveros o información suministrada por el productor en el cual reposen todas las características genéticas y fenotípicas de la especie.

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
8.3	¿Se cuenta con análisis de agua y suelo?	Mayor	Se cuenta con análisis de agua y suelo, según los numerales 4.2 y 5.3.1 respectivamente.
8.4	¿Se cuenta con registros de mantenimiento, desinfección y calibración de equipos?	Mayor	Se mantienen al día los registros de mantenimiento, desinfección y calibración de equipos según lo establecido en los numerales 3.1, 3.2 y 3.3. Los archivos de estos registros se conservan por lo menos dos (2) años. En el caso de la primera visita de inspección deben existir registros de por lo menos los últimos tres (3) meses.
8.5	¿Se cuenta con registro de aplicación de fertilizantes?	Mayor	Todas las aplicaciones de fertilizantes deben estar registradas al día, así como el inventario de fertilizantes, según lo establecido en el numeral 5.3.4. Se deben tener registros de aplicación de fertilizantes y mantener archivos de los mismos por lo menos de dos (2) años. En el caso de la primera visita de inspección deben existir registros de por lo menos los últimos tres (3) meses.
8.6	¿Se dispone de registros de la preparación de los abonos orgánicos?	Mayor	La preparación de abonos orgánicos están debidamente registrados y al día, con base en lo establecido en los numerales 5.3.6 y 5.3.7. Los archivos de estos registros se mantienen por lo menos dos (2) años. En el caso de la primera visita de inspección deben existir registros de por lo menos los últimos tres (3) meses.
8.7	¿Se cuenta con Plan de Manejo Integrado de Plagas?	Mayor	El productor conoce el Plan de Manejo Integrado de Plagas MIP, según lo establecido en el numeral 5.4.1
8.8	¿Se cuenta con registro de aplicación de plaguicidas?	Mayor	Todas las aplicaciones de plaguicidas están registradas al día, así como el inventario de los mismos, según lo establecido en el numeral 5.4.5. Se tienen registros de aplicación de plaguicidas y se mantienen archivos de los mismos por lo menos de dos (2) años. En el caso de la primera visita de inspección deben existir registros de por lo menos los últimos tres (3) meses.

N°	PUNTOS DE CONTROL	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
8.9	¿Se cuenta con registro de las capacitaciones a operarios?	Menor	Las capacitaciones dadas al personal según lo establecido en el numeral 6.2 están debidamente registradas y se indica como mínimo: fecha, título de la capacitación, tema de la capacitación, nombre del capacitador e institución, nombre, firma y datos de cada operario capacitado. Adjunto a este registro, se tienen los temas y el contenido de la capacitación, para servir de apoyo y consulta al personal.