

SENASAG

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA
UNIDAD NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL

REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE PIÑA (*Ananas spp.*)





ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS



REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA FRESCA DE PIÑA (*Ananas* spp.)

25 DE MAYO DE 2023

**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA Unidad Nacional de Sanidad
Vegetal – Área Nacional de Inspección y Cuarentena Vegetal**



ÍNDICE

1.	OBJETIVOS.....	7
2.	UBICACIÓN DONDE SE DESARROLLARÁ LOS PROCEDIMIENTOS.....	7
3.	PARTICIPANTES.....	7
4.	RESPONSABILIDADES.....	7
4.1.	SENASAG.....	7
4.2.	DEL SECTOR PRIVADO (EMPRESAS, ASOCIACIONES Y PRODUCTORES).....	7
4.3.	RESPONSABLE TÉCNICO DE CENTROS DE EMPAQUE.....	8
5.	DEFINICIONES.....	8
6.	REGISTRO DEL PRODUCTOR.....	9
7.	REGISTRO DE PARCELAS DE PRODUCTORES.....	10
7.1.	REGISTRO DE LABORES AGRÍCOLAS DE CAMPO.....	10
7.2.	AUDITORÍAS DE LABORES DE CAMPO.....	10
7.3.	TRAZABILIDAD DE PRODUCCIÓN.....	11
8.	REGISTRO DE CENTROS DE EMPAQUE.....	11
9.	PROCEDIMIENTO.....	11
9.1.	REGISTRO DEL RESPONSABLE DEL CENTRO DE EMPAQUE.....	11
9.2.	REGISTRO DEL RESPONSABLE DEL PROCESO DE EMPAQUE.....	12
9.3.	INFRAESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES DE LOS CENTROS DE EMPAQUE.....	12
9.4.	PERSONAL.....	13
9.5.	PROPIETARIOS DE LOS CENTROS DE EMPAQUE.....	13
9.6.	ASPECTOS OPERATIVOS.....	13
10.	INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA DE EXPORTACIÓN.....	14
11.	EVALUACIÓN DE CONCENTRACIÓN DE CLORO Y DOSIFICACIÓN DE FUNGICIDA.....	15
12.	ANÁLISIS FITOSANITARIO EN LABORATORIO.....	15
13.	ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LABORATORIO.....	15
14.	HORARIOS DE PROCESAMIENTO E INSPECCIÓN.....	15
15.	SOLICITUD DE LA INSPECCIÓN.....	15
16.	INSPECCIÓN EN CENTRO DE EMPAQUE.....	15
17.	INSPECCIÓN DE AGUA DE LA PISCINA.....	16
18.	USO Y MANEJO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS.....	16
19.	VERIFICAR LA CORRECTA UTILIZACIÓN DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	16
20.	ETIQUETADO Y SELLADO DE CAJAS.....	16
21.	INSPECCIÓN FITOSANITARIA DE CAJAS DE FRUTA FRESCA DE RIÑA PARA LA EXPORTACIÓN.....	17
21.1.	Metodologías de muestreo:.....	17
21.1.1.	Metodología de muestreo general.....	17



21.1.2.	Metodología de muestreo para los productos con declaraciones adicionales, para plagas específicas.....	17
21.1.3.	Metodología de muestreo de acuerdo a las exigencias de los requisitos de países destino.....	17
21.2.	Criterios de aceptación.....	17
21.3.	Criterios de reacondicionamiento.....	17
21.4.	Criterios de rechazo.....	17
22.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL CENTRO DE EMPAQUE Y EQUIPOS.....	18
23.	REGISTRO DE EMPRESA EXPORTADORA.....	18
23.1.	Requisitos Adicionales.....	18
24.	ESPECIFICACIONES DE CALIDAD.....	18
24.1.	Daños Físicos en la Fruta por los agentes causantes.....	18
24.2.	Calidad de la Fruta.....	19
25.	CAPACITACIÓN.....	19
26.	PROCESO DE EMPAQUE.....	19
27.	RÉGIMEN DE SANCIONES.....	19
27.1.	Niveles de decisión:.....	19
27.2.	Medidas correctivas: La presente normativa faculta al SENASAG aplicar todas o algunas de las medidas siguientes:.....	19
27.3.	Procedimiento: todo incumplimiento deberá ser documentado utilizando el acta de inspección y será comunicado por medio de una notificación oficial.....	20
28.	GRADOS DE INCUMPLIMIENTO.....	20
28.1.	Para la censura escrita, se clasifican las faltas siguientes:.....	20
28.2.	Para no-aprobación del producto:.....	20
28.3.	Suspensión temporal del registro de la empacadora:.....	20
28.4.	Suspensión del registro de la empacadora:.....	20
28.5.	Suspensión temporal del productor.....	20
29.	SANCIONES PARA PRODUCTORES, RESPONSABLES DEL CE Y EMPRESA EXPORTADORAS.....	20
30.	SANCIONES ECONÓMICAS AL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE NORMATIVA.....	21
	Metodología de muestreo general.....	23



CAPITULO I

OBJETIVOS, UBICACIÓN, PARTICIPANTES Y DEFINICIONES

1. OBJETIVOS

- Verificar la condición fitosanitaria de la piña de exportación para garantizar los envíos de acuerdo a los requisitos de los países de destino.
- Controlar y garantizar la inocuidad alimentaria de piña fruta fresca, en los tramos productivos y de procesamiento.
- Dar cumplimiento a los compromisos establecidos en los acuerdos binacionales.

2. UBICACIÓN DONDE SE DESARROLLARÁ LOS PROCEDIMIENTOS

Se incluyen todas las zonas productoras de piña y Centros de Empaque (CE) de empresas, asociaciones y productores independientes del Estado Plurinacional de Bolivia.

3. PARTICIPANTES

Del sector público: SENASAG

Del sector privado: Empresas exportadoras, asociaciones, productores y cooperación internacional.

4. RESPONSABILIDADES

4.1. SENASAG

Realizar las inspecciones de campo y a CE, con un equipo técnico de inspectores, bajo el seguimiento de la Jefatura Departamental correspondiente en coordinación con la Unidad Nacional de Sanidad Vegetal.

Acreditar a terceros, para la prestación de servicios relacionados a la certificación en origen de fruta fresca de piña y auditorías de las labores de campo.

Inspeccionar, registrar y autorizar los centros de empaque, de acuerdo a las condiciones técnicas y de infraestructura establecidas en normativa vigente de Buenas Prácticas Agrícolas del cultivo de Piña.

Toma y envío de muestras de las exportaciones y de campo, para Diagnóstico Vegetal y Residuos y contaminantes, a laboratorios debidamente autorizados.

4.2. DEL SECTOR PRIVADO (EMPRESAS, ASOCIACIONES Y PRODUCTORES)

Cumplir con la reglamentación establecida de acuerdo a la Ley N°830 y específicas para cada proceso.

Implementar centros de empaque destinados al tratamiento fitosanitarios de la fruta fresca de exportación.

Coordinar y ejecutar actividades en todo el proceso de producción, post cosecha y comercialización de piña para exportación, en cumplimiento a las normativas y reglamentos emitidos para empresas productoras, productores y/o exportadoras.

Contar con personal técnico acreditado, para la inspección fitosanitaria con la responsabilidad de supervisar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios y recomendaciones de las Buenas Prácticas Agrícolas.

Apoyar la capacitación en manejo de registros, programa de labores agrícolas y fitosanitarios.



4.3. RESPONSABLE TÉCNICO DE CENTROS DE EMPAQUE

Los responsables de los CE, deberán prestar la colaboración y apoyo necesario al personal de inspección para el desempeño de sus funciones.

Los responsables de los CE deberán brindar la información técnica necesaria, realizadas por los inspectores o terceros acreditados.

Registrar y verificar la información en registros oficiales del Programa de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de Piña y control fitosanitario.

Llevar un registro de proceso diario de Empaque de Piña de Exportación (Ver Anexo, Formulario 9) utilizando los registros oficiales del programa.

Codificar las cajas por productor y Centro de Empaque de acuerdo al procedimiento establecido para lograr la trazabilidad.

5. DEFINICIONES

Acreditado: Persona natural o jurídica a la cual se ha delegado una función, con reconocimiento oficial, para ejecutar tareas específicas o proveer servicios específicos, como apoyo parcial o total para el cumplimiento de las obligaciones oficiales.

Acta de inspección: Documento oficial de cumplimiento obligatorio cuyo objetivo es verificar el cumplimiento de las condiciones fitosanitarias para la exportación.

Aprobación: Verificación del cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias

Calificador o Responsable del Proceso de Empaque: Persona autorizada por el SENASAG, para verificar el cumplimiento de las normas referentes a frutas de piña de exportación.

Centro de empaque (CE): Lugar donde se procesa, manipula y empaque de fruta fresca para la exportación

Clorinación: Es el proceso mediante el cual se aumenta el contenido de cloro (como ácido hipocloroso) en el agua de proceso para desinfectarla.

Desinfección: Tratamiento fitosanitario aplicado a una partida.

Inocuidad: Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

Inspección: Examen visual oficial de plantas, productos vegetales u otros artículos reglamentados para determinar si hay plagas y/o determinar el cumplimiento con las reglamentaciones fitosanitarias.

Inspector: Persona autorizada por SENASAG, para desempeñar sus funciones.

Lote: Conjunto de unidades de un solo producto básico, identificable por su composición homogénea, origen etc., que forma parte de un envío.

Norma: Documento establecido por consenso y aprobado por un cuerpo reconocido, que dispone el uso común y constante de reglas directrices o características para diversas actividades o sus resultados y que tiende al logro de un grado óptimo ordenamiento dentro de un contexto dado.



Notificación Oficial: Documento mediante el cual se comunica a la empresa, las observaciones realizadas y las modificaciones y correcciones que deben realizarse.

Plaga cuarentenaria: Plaga de importancia económica potencial para el área en peligro cuando aún la plaga no existe o, si existe no está extendida y se encuentra bajo control oficial.

Procedimiento fitosanitario: Cualquier método prescrito oficialmente para realizar inspecciones, pruebas, encuestas o tratamientos en relación con las plagas reglamentadas (FAO, 1990; revisado FAO, 1995; CEMF, 1999).

Procedimiento de verificación: Procedimiento oficial que se utiliza para verificar que un envío cumple con los requisitos fitosanitarios establecidos.

Productos vegetales: Materiales no manufacturados de origen vegetal (comprendidos los granos) y aquellos productos manufacturados, que por su naturaleza o por su elaboración puedan crear un riesgo de introducción y diseminación de plagas.

Reacondicionamiento: Opción que se brinda al lote de fruta fresca de piña (*Ananas spp.*) referente a las observaciones que pueden ser subsanadas de forma inmediata, en el proceso de empaque con el fin de cumplir las exigencias para la exportación.

Rechazo: No autorización de salida de un envío o lote de fruta fresca de piña (*Ananas spp.*) cuando este no cumple con la presente reglamentación fitosanitaria.

Suspensión: Suspensión temporal o permanente de una parcela, centro de empaque y/o empresa que realiza las actividades de cosecha, post cosecha, transporte y comercialización de piña (*Ananas spp.*) con fines de exportación.

Tratamiento: Procedimiento oficial para matar, inactivar o eliminar plagas o para esterilizarlas o desvitalizarlas.

CAPITULO II

PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE PRODUCCIÓN DE FRUTA FRESCA DE PIÑA (*Ananas spp.*)

6. REGISTRO DEL PRODUCTOR

Todo productor de fruta fresca de piña de exportación deberá contar con los debidos Registros Fitosanitarios del SENASAG entre ellos el Registro Fitosanitario Único Nacional de Productor Agrícola RUNPA.

Obtenido el registro RUNPA, el productor deberá proceder al registro de las parcelas, lotes y/o fincas de producción para la exportación.

Los lotes de producción para exportación deberán cumplir con los requisitos siguientes:

- Registro de fincas y parcelas de productores
- Registro de labores culturales de campo



- Registro fitosanitario
- Auditorías de labores de campo
- Trazabilidad de producción

7. REGISTRO DE PARCELAS DE PRODUCTORES

Las parcelas de producción y sus respectivas parcelas para exportación deberán ser registradas ante el SENASAG, de acuerdo, a los formularios de registro (Ver Anexos, Formularios 1 y 2).

El registro respectivo deberá seguir el proceso siguiente:

- Solicitud escrita del productor, asociaciones y empresas privadas dirigidas al SENASAG para el registro de parcelas de producción de fruta de piña para exportación.
- Inspección de fincas y parcelas de producción por funcionarios del SENASAG, con el llenado de los formularios mencionados.
- Las parcelas de producción de piña que cumplan con el requerimiento de los formularios, serán habilitados para la exportación,
- Las fincas y parcelas registradas quedarán bajo control oficial del SENASAG.

7.1. REGISTRO DE LABORES AGRICOLAS DE CAMPO

Las parcelas de producción de fruta fresca de piña para exportación que se encuentran bajo control oficial del SENASAG, deberán contar con registros de labores agrícolas de campo (Ver Anexo, Formulario 3) de acuerdo a las Normas Generales para la Exportación de Piña. Estos formularios serán llenados por personal técnico de las asociaciones de productores y empresas privadas, y serán monitoreados por el SENASAG.

7.2. AUDITORÍAS DE LABORES DE CAMPO

Las auditorías verificarán que las labores de campo y controles fitosanitarios sean cumplidos de acuerdo a Normas para la producción de piña y serán efectuadas cuando el SENASAG considere necesario (Ver Anexo, Formularios 3, 4, 5 y 8).

Si mediante la auditoría de campo se establece que no se están realizando las labores y controles adecuados, se procederá a suspender temporalmente el registro y no podrá exportarse de esa parcela hasta que una nueva auditoría de campo verifique el cumplimiento de la Norma.

Tipo Agrícola	exportación	Rango de cumplimiento de los puntos de control	Observaciones
A		80 – 100	Puntuación por debajo del rango obliga a tomar medidas correctivas antes de su certificación
B		70 – 100	Puntuación por debajo de rango obliga a tomar medidas correctivas ante de su certificación
C		60 - 100	Puntuación por debajo de rango obliga a tomar medidas correctivas ante de su certificación



7.3. TRAZABILIDAD DE PRODUCCIÓN

La trazabilidad se efectuará de acuerdo a la siguiente secuencia: registro de la parcela de producción, nombre del productor, código RUNPA del productor, registro de labores culturales y registro del control fitosanitario.

CAPITULO III

REGISTRO Y CONTROL DE CENTROS DE EMPAQUE DE FRUTA FRESCA DE PIÑA PARA LA EXPORTACIÓN

8. REGISTRO DE CENTROS DE EMPAQUE

Todas las Empacadoras de fruta fresca de piña para exportación deberán estar registradas ante el SENASAG, en cumplimiento a normativa vigente de Reglamento para el registro de Centros de Empaque para la exportación de productos de origen vegetal (Evaluación Documental e Inspección).

Los centros de empaque solo podrán recepcionar fruta fresca de productores registrados y autorizados por el SENASAG.

Para el registro de C.E. de acuerdo al N° de servicio 12, de Sanidad Vegetal según la Ley N°830, este debe presentar los requisitos generales y específicos para el registro en la categoría de centro de empaque para la exportación de productos de origen vegetal, adicionalmente el C.E. deberá presentar los siguientes requisitos complementarios de manera obligatoria:

1. Carta de compromiso Notariado de cumplimiento de normativas fitosanitarias
2. Carta de compromiso de participación en actividades fitosanitarias.
3. Autorización previa de construcción del centro de empaque en base al Reglamento de BPA.

9. PROCEDIMIENTO

Los propietarios o representantes de los CE deberán solicitar al Jefe Departamental del SENASAG el registro del CE de acuerdo a los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Para el registro del CE, el personal técnico de SENASAG procederá a la inspección de la infraestructura existente (Ver Anexo, Formulario 11).

9.1. REGISTRO DEL RESPONSABLE DEL CENTRO DE EMPAQUE

Los centros de empaque habilitados, deberán contar con un Responsable de Centro de Empaque, quién será registrado y/o autorizado por el SENASAG.

Este responsable deberá cumplir en el CE las funciones siguientes:

1. Garantizar el buen estado y funcionamiento de los equipos e instalaciones del C.E. (pintado, limpieza 20 m a la redonda, mantenimiento y refacción) durante la vigencia del registro del C.E.
2. Hacer cumplir las normas de Buenas Prácticas Higiene establecidas en la Reglamentación de PBA, estará sujeta a verificación por los inspectores del SENASAG.
3. Permanecer durante todo el proceso de empaque, siendo el único autorizado para remitir la nota de remisión.



4. Firmar las actas de inspección y nota de remisión de empaque (Ver Anexo, Formulario 10 y 11)
5. El responsable del C.E. es el único autorizado para portar el código del C.E.
6. Realizar seguimiento a la codificación de las cajas por productor de acuerdo al procedimiento establecido para lograr la trazabilidad.

Las personas ajenas al establecimiento (visitantes, inspectores, compradores, etc.) deben cumplir con las Buenas Prácticas de Higiene y Bioseguridad establecidas en la Reglamentación de BPA.

9.2. REGISTRO DEL RESPONSABLE DEL PROCESO DE EMPAQUE

Los centros de empaque habilitados, deberán contar con un Responsable Técnico del proceso de empaque, quién será registrado y/o autorizado por el SENASAG.

Este responsable deberá cumplir en el CE las funciones siguientes:

1. Supervisar la condición agronómica y fitosanitaria de la fruta en el área de recepción de la fruta.
2. Verificar los registros de labores culturales y control fitosanitario del proceso de producción, elaborados por el productor y centralizado en la empacadora previo al proceso de empaque.
3. Aplicar la dosis recomendada de cloro a la piscina y controlar que la concentración sea permanente durante el proceso de empaque.
4. Verificar la dosis correcta de fungicida para el tratamiento del pedúnculo.
5. Registrar la información del proceso de empaque a través de las notas de remisión.
6. Verificar el proceso de empaque y el uso adecuado de equipos de protección.
7. Cuantificar y registrar el volumen de las cajas de exportación, por productor durante el proceso de empaque.
8. Codificar las cajas por productor de acuerdo al procedimiento establecido para lograr la trazabilidad.

Todas las actividades del responsable de empaque serán auditadas por el inspector del SENASAG, en cada inspección fitosanitaria.

9.3. INFRAESTRUCTURA FÍSICA E INSTALACIONES DE LOS CENTROS DE EMPAQUE

Las vías de acceso y áreas de desplazamiento dentro los CE deben tener la superficie adecuada para el tráfico al que están destinadas, las zonas que conforman el área y perímetro deben mantenerse limpias y en buen estado, de tal forma que garanticen la sanidad e inocuidad del producto.

El piso deberá ser de un material resistente al tránsito y antideslizante, debiendo presentar éste una ligera pendiente para evitar la acumulación de agua, no debe poseer grietas y ser de fácil limpieza.

El C.E. deberá contemplar con una franja de seguridad como mínimo 20 metros distantes de las vías de acceso, así mismo debe contar con protección perimetral al contorno del C.E. (malla olímpica, muro de ladrillo, etc.).

Todo CE debe contar con recipientes suficientes para depositar residuos orgánicos e inorgánicos como se encuentra establecido en el Reglamento de las BPA.



9.4. PERSONAL

Deberá estar en buen estado de salud e higiene personal al momento de iniciar el proceso de empaque.

El personal debe contar con indumentarias apropiadas de acuerdo a las tareas asignadas (gorra o red de pelo, mandil, guantes y botas de goma). Para el caso del personal que realiza el tratamiento con fungicida, debe usar los Equipo de Protección Personal EPP en cumplimiento de la Reglamentación de BPA. No se permitirá realizar esta actividad a niños y mujeres embarazadas.

El personal que realiza labores en el recinto de empaque, no debe comer, beber, fumar, masticar o realizar operaciones que afecten las condiciones sanitarias del producto y la salud de los trabajadores.

Deberá lavarse adecuadamente las manos con agua y jabón cada vez que se usan los sanitarios, antes de empezar a trabajar o después de manipular materiales contaminantes.

El personal que realiza trabajos dentro de los CE debe ser previamente capacitado en post cosecha, empaque y tareas que realiza.

Las personas ajenas al establecimiento (visitantes, inspectores, compradores, etc) deben cumplir con prácticas de higiene y normas de bioseguridad establecidas en la Reglamentación de las PBA.

9.5. PROPIETARIOS DE LOS CENTROS DE EMPAQUE

Los propietarios y/o encargados de los CE deben adoptar las disposiciones que sean necesarias, para que el personal que interviene en el proceso de empaque reciba capacitación continua sobre: los procesos de empaque, manipulación adecuada de la fruta, protección del personal que manipula productos químicos y la higiene personal. Además, deben garantizar el buen estado y funcionamiento de los equipos e instalaciones del CE.

El CE debe contar con normas de higiene del personal, las cuales deben ser cumplidas en forma estricta, estas normas y su cumplimiento estará sujetas a verificación por los inspectores del SENASAG.

Colocar señaléticas en lugares visibles que recuerden las buenas prácticas de higiene.

El CE debe contar con un programa y registro de desinfecciones de las instalaciones con productos permitidos.

9.6. ASPECTOS OPERATIVOS

La cosecha de la fruta debe provenir de parcelas registradas y certificadas para exportación y haber cumplido con los procedimientos de buenas prácticas de producción y control fitosanitario.

Después de hacer el corte en campo, la desinfección de la fruta debe realizarse antes de las 4 horas.

Los remanentes de brácteas y restos vegetales deben eliminarse completamente en la parcela de producción y/o área de recepción de fruta.

La selección y el cumplimiento de los estándares de calidad de la fruta, debe ser realizado por el calificador autorizado por el SENASAG, de acuerdo a los requerimientos del país destino.

La separación de la fruta de las plantas deberá realizarse con pedúnculo adecuado y pre seleccionando frutas defectuosas y/o con grietas profundas.



La piscina de lavado debe contener cloro en dosis recomendadas de acuerdo al Reglamento de BPA del cultivo Piña, en este lugar se realizará el lavado de la fruta, para su posterior tratamiento con fungicida y encerado (opcional).

En la línea de empaque se aplicará una solución de fungicida autorizado por el SENASAG, con las dosis recomendadas y de acuerdo al protocolo o requisitos del país destino.

La actividad de armado de caja debe realizarse de manera tal que no comprometa la calidad fitosanitaria e inocuidad de la fruta.

Las cajas empacadas deben estar debidamente codificadas, apiladas adecuadamente y paletizadas de acuerdo al país de destino (Ver Anexo, Cuadro 1).

La estiba se debe realizar sobre tarimas y/o paletas de una altura de 10 a 15 cm sobre el piso, dejando pasillos de 50 cm cada dos filas para facilitar la inspección.

Después de concluido el empaque, las empresas deben retirar las cajas empacadas del área de estibaje de los CE en un plazo no mayor a 24 horas.

CAPITULO IV

REGLAMENTO PARA INSPECCIÓN FITOSANITARIA EN EL PROCESO DE EMPAQUE PARA FRUTA FRESCA DE PIÑA DE EXPORTACIÓN

10. INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA EN ORIGEN DE FRUTA DE EXPORTACIÓN

El inspector del SENASAG verificará, auditará el proceso de empaque:

- La concentración de cloro en la piscina
- La ausencia de restos vegetales en la fruta y en las cajas.
- La corona debe estar libre de restos vegetales
- Las cajas deben estar libres de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
- Los registros de labores culturales y control fitosanitario
- El registro del proceso de empaque
- La concentración y dosificación del fungicida
- El uso y funcionamiento adecuado del equipo de las empacadoras
- Uso de equipos de protección por la cuadrilla de empaque
- El estado fitosanitario y la calidad de la fruta, a través de un muestreo (Ver Anexo, Formulario 10). Anexo 4 de la R.A.069/2021 PROCEF pasara el sobrescrito para actualizarlo.
- Verificar el grado de maduración de la fruta de acuerdo a requerimiento del país destino.

El acta de inspección fitosanitaria en origen emitida por el inspector, contará con tres copias que serán distribuidas: (1) original al centro de empaque para su archivo, (2) primera copia a la empresa exportadora para tramitar el certificado fitosanitario de exportación CFE, (3) segunda copia a la oficina del SENASAG del Trópico de Cochabamba.



11. EVALUACIÓN DE CONCENTRACIÓN DE CLORO Y DOSIFICACIÓN DE FUNGICIDA

El agua en la piscina durante el proceso de lavado de la fruta debe contener cloro de acuerdo a lo establecido en el Manual de BPA.

El agua a utilizar para los procesos de empaque, sea sanitariamente aceptable acorde a lo establecido en las BPA.

La dosis de aplicación del fungicida autorizado por SENASAG para post cosecha de piña, será acorde a las exigencias del país destino.

12. ANÁLISIS FITOSANITARIO EN LABORATORIO

Las muestras serán tomadas por personal del SENASAG, para su envío al Laboratorio de Sanidad Vegetal o Laboratorios acreditados por el SENASAG, para su respectivo análisis fitosanitario de acuerdo al manual de toma, manejo y envío de muestras vegetales, y en cumplimiento de los requisitos del país destino. Los costos del análisis de laboratorio serán cubiertos por las empresas exportadoras o las asociaciones y/o productores de piña.

13. ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LABORATORIO

El SENASAG, efectuará toma de muestras de fruta fresca de piña en centros de empaque, transporte o en parcelas de producción y serán enviados a laboratorios acreditados o autorizados por SENASAG para la determinación de residuos de plaguicidas (PQUA's), así lo estime conveniente o ante valoraciones de los riesgos de vulnerabilidad en desvíos de Límite Máximo de Residuos (LMR). Los costos del servicio de laboratorio serán cubiertos en su totalidad por las empresas exportadoras o las asociaciones y/o productores de piña.

14. HORARIOS DE PROCESAMIENTO E INSPECCIÓN

El proceso de empaque de la fruta fresca de piña, debe ser realizado en horario diurno (07:00 a.m. hasta 18:00 p.m.), en días hábiles de lunes a sábado, ante solicitud escrita los domingos y feriados.

15. SOLICITUD DE LA INSPECCIÓN

La solicitud del servicio de inspección por parte de los interesados, debe ser remitida a la Jefatura Departamental u oficina regional correspondiente, con el cronograma semanal de empaque, con 48 horas de anticipación. Si existiera modificación al cronograma propuesto, debe ser comunicado al inspector 24 horas antes de la fecha establecida para la inspección.

16. INSPECCIÓN EN CENTRO DE EMPAQUE

Este proceso se realizará en coordinación con el encargado del Centro de Empaque (CE), autorizado por el SENASAG.

El inspector autorizado por el SENASAG (calificador), podrá aceptar o rechazar los frutos de piñas que no reúnan condiciones de calidad y sanidad como:

- Presencia de restos vegetales
- Presencia de plagas y enfermedades
- Sospecha de plagas cuarentenarias



- Daños físicos, mecánicos
- Fruto con sobre grado de maduración
- Presencia de brácteas
- Frutas de parcelas no autorizadas por el SENASAG.

En el área de recepción de fruta, línea de empaque y en cajas empacadas, el inspector verificará el estado de la fruta, pudiendo rechazar el lote de acuerdo al régimen de sanciones internas del SENASAG, o instruir los ajustes necesarios al proceso si detecta restos de brácteas en la base del fruto, restos vegetales, daño físico de la fruta y plagas cuarentenarias.

En caso de sospecha de plagas cuarentenarias estas deben ser confirmadas mediante análisis de laboratorio.

17. INSPECCIÓN DE AGUA DE LA PISCINA

Para todo proceso de empaque se debe cambiar el agua y adicionar las dosis adecuadas de cloro de acuerdo al Manual de BPA. Para el cumplimiento de este objetivo el inspector revisará los registros del CE, verificará la concentración de cloro haciendo uso de un equipo apropiado, y fiscalizará la concentración de cloro. En los CE el inspector verificará la limpieza periódica durante el proceso.

18. USO Y MANEJO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Para el tratamiento del pedúnculo, se debe utilizar productos autorizados de acuerdo a normativas y requisitos del país de destino. Verificar que el responsable del CE registre la cantidad de todo producto químico que se utiliza durante el proceso.

19. VERIFICAR LA CORRECTA UTILIZACIÓN DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

De acuerdo a la labor que se realiza en el CE, el personal debe utilizar el equipo de protección personal necesario que consta de: red para el pelo, mandil de plástico, máscara, guantes de goma y botas de goma.

20. ETIQUETADO Y SELLADO DE CAJAS

Las cajas de uso exclusivo para la exportación de piña deben ser etiquetadas y selladas (codificadas), conteniendo la siguiente información: zona de producción, empresa exportadora (impreso en las cajas), parcela de producción, centro de empaque, productor y fecha de empaque, que serán registradas en las cajas (ver Anexo, Cuadro 2).

Descripción de la información básica de las cajas:

- Datos de la empresa exportadora
- Datos del importador
- Marca
- Tipo de tratamiento
- Peso bruto
- Temperatura de almacenamiento

Descripción de codificación de las cajas:

- Código de Centro de Empaque



- Código de Productor
- Código de parcela
- Fecha de empaque (Mes y día de empaque)

21. INSPECCIÓN FITOSANITARIA DE CAJAS DE FRUTA FRESCA DE PIÑA PARA LA EXPORTACIÓN

21.1. Metodologías de muestreo:

El muestreo de las cajas dependerá del tamaño del lote y presencia de riesgos fitosanitarios.

Para los diferentes tipos de muestreo el técnico del SENASAG realizará muestreos con cortes transversales mínimo de cinco frutos para determinar la presencia de plagas y enfermedades.

Es responsabilidad de la empresa exportadora el reacondicionamiento de la fruta en las cajas, luego de las inspecciones del SENASAG.

21.1.1. Metodología de muestreo general

El muestreo de las cajas dependerá del tamaño del lote y presencia de riesgos fitosanitarios. La inspección de cajas consiste en seleccionar una muestra al azar del total de las cajas empacadas y verificar la presencia de restos vegetales y plagas cuarentenaria (Ver Anexo, cuadro 3)

21.1.2. Metodología de muestreo para los productos con declaraciones adicionales, para plagas específicas

Los niveles de muestreo para los productos con declaraciones adicionales, para plagas específicas el técnico del SENASAG debe considerar los aspectos descritos en el MANUAL TÉCNICO: TOMA, MANEJO Y ENVÍO DE MUESTRAS VEGETALES (Verificar Tabla N°5 del Anexo 1 de la R.A. 069/2021)

21.1.3. Metodología de muestreo de acuerdo a las exigencias de los requisitos de países destino

De acuerdo a los protocolos firmados entre partes, o requisitos fitosanitarios establecidos del país destino.

21.2. Criterios de aceptación

Si cumplió con las normativas establecidas, se procederá a la emisión del acta de inspección (ver Anexo, Formulario 11, documento de presentación obligatoria para poder tramitar el Certificado Fitosanitario de Exportación, en la Jefatura Departamental correspondiente u oficina regional autorizada.

21.3. Criterios de reacondicionamiento

En caso de observarse algún problema que no comprometa la calidad fitosanitaria y de inocuidad, el inspector podrá exigir el reacondicionamiento del total del lote de cajas empacadas se instruirá al responsable del proceso de empaque del CE, disponer de personal para esta actividad, posteriormente se procederá a una segunda inspección, esta puede ser en el Centro de Empaque o en Centro de Inspección Fitosanitaria CIF, en caso de realizarse en el CE los gastos de transporte, traslado y retorno del inspector a su base de funciones será de responsabilidad del exportador.

21.4. Criterios de rechazo

En caso de no cumplir con la normativa y protocolos de acuerdos binacionales, el lote podrá ser objeto de rechazo, constando esto en el acta de inspección.



22. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL CENTRO DE EMPAQUE Y EQUIPOS

Antes, durante y después de cada proceso de empaque, se debe realizar la limpieza y mantenimiento de las piscinas del CE y equipos utilizados, en caso de incumplimiento el técnico del SENASAG podrá emitir una Notificación Oficial Escrita de incumplimiento a normativas al responsable del CE.

CAPITULO V

PROCEDIMIENTO PARA EL REGISTRO DE EMPRESAS DE EXPORTACIÓN DE FRUTA FRESCA DE PIÑA

23. REGISTRO DE EMPRESA EXPORTADORA

Presentar el registro autorizado de su marca (diseño e información básico)

Las empresas exportadoras se registrarán ante el SENASAG de acuerdo a normas y reglamentos vigentes, del manual de procedimiento para registro fitosanitario como exportadores de productos de origen vegetal.

23.1. Requisitos Adicionales

1. La empresa debe contar con una oficina permanente en la zona de producción de piña.
2. Con la infraestructura y equipamiento adecuado (cámara de enfriamiento, auditorio para eventos de capacitación).
3. Carta notariada de cumplimiento a las normativas y reglamentos (vigentes) de SENASAG.
4. Carta de compromiso notariado, que el transporte utilizado para la piña sea de uso no exclusivo.
5. Designación de un técnico de campo para brindar asistencia técnica a los productores y reportar información de registros de labores de campo ante el SENASAG (solicitud escrita, hoja de vida, curso aprobado de BPA y fotocopia de C.I.)
6. Designación del personal para el responsable de proceso de empaque (solicitud escrita, hoja de vida, curso aprobado de BPA y fotocopia de C.I.)
7. Designación por parte del Gerente de la Empresa de un tramitador para el trámite de C.F.E. (solicitud escrita y fotocopia de C.I. del tramitador)
8. Lista de productores registrados y autorizados ante el SENASAG
9. Centro de Empaque registrado y autorizado ante el SENASAG con las que trabaja.
10. Lista de Marcas de cajas con la que va a trabajar (esta debe ser actualizada ante el SENASAG, de acuerdo a requerimiento)

24. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

24.1. Daños Físicos en la Fruta por los agentes causantes

Daños químicos causados por productos químicos de uso agrícola, aceite agrícola, aceite mineral y otros.

Daños biológicos causados por plagas y enfermedades como insectos masticadores, cochinillas y otros.

Daños físicos causados por golpes, estropeos y daños mecánicos.



24.2. Calidad de la Fruta

La piña de exportación, debe cumplir los siguientes parámetros y requisitos:

1. Grado de maduración
2. La piña no debe presentar daños físicos, causados por plagas y enfermedades
3. Libre de contaminantes biológicos, físicos, químicos.
4. Libre de plagas y restos vegetales
5. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo
6. No contener bracteadas
7. La longitud del pedúnculo no deberá ser superior a 2,0 cm, el corte debe ser transversal, recto y limpio.
8. El calibre de la fruta de exportación deberá estar en un rango de 8 a 16 frutas por caja.
9. Libre de manchas oscuras internas y externas pronunciadas
10. La fruta no debe presentar daños causados por bajas y/o altas temperaturas
11. Las coronas deformes, quebradas o ausentes, no serán aceptables

25. CAPACITACIÓN

El personal de las empresas exportadoras deberá asistir obligatoriamente a todos los cursos de capacitación que serán dictados por el SENASAG.

26. PROCESO DE EMPAQUE

Las empresas exportadoras de piña que utilizan las empacadoras de las asociaciones de productores de piña, para el proceso de empaque deberán delegar la función de calificador de fruta a un personal especializado de su empresa, el cual deberá contar con el certificado aprobado del curso de BPA.

CAPITULO VI

SANCIONES AL INCUMPLIMIENTO DE NORMAS, REGLAMENTOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL SENASAG

27. RÉGIMEN DE SANCIONES

27.1. Niveles de decisión:

Si la falta amerita una medida correctiva, ésta será determinada y aplicada por el inspector del SENASAG. Si la falta amerita otro tipo de medidas, éstas serán determinadas y comunicadas por las Jefaturas Departamentales de su competencia.

27.2. Medidas correctivas: La presente normativa faculta al SENASAG aplicar todas o algunas de las medidas siguientes:

- a. Censura escrita,
- b. No aprobación del producto inspeccionado,
- c. Suspensión temporal del registro de la empacadora y



- d. En caso de reincidencia suspensión del registro hasta una nueva auditoría del centro de empaque.

27.3. Procedimiento: todo incumplimiento deberá ser documentado utilizando el acta de inspección y será comunicado por medio de una notificación oficial.

28. GRADOS DE INCUMPLIMIENTO

28.1. Para la censura escrita, se clasifican las faltas siguientes:

1. Ausencia del responsable del centro de empaque,
2. Empaque de fruta fuera del cronograma establecido,
3. Elaboración de registros incompletos
4. Empacadora mal acondicionada y no-limpia al momento de inspección,
5. No uso de equipo de protección personal y
6. Consumó de alimentos dentro el CE, durante el proceso.

28.2. Para no-aprobación del producto:

1. Estiba de cajas de piña sin cumplir normas técnicas y fitosanitarias,
2. Empaque de fruta en empacadoras no autorizadas,
3. La no-utilización de fruta desinfectada por clorinación,
4. No-utilización del fungicida en concentraciones recomendadas para tratamiento de pedúnculo y
5. Fruta que no cumpla con los estándares de calidad.

28.3. Suspensión temporal del registro de la empacadora:

1. Presencia de plagas no reglamentadas en 10% de las cajas muestreadas,
2. Presencia de plagas cuarentenarias en cajas muestreadas,
3. Despacho de fruta sin la inspección oficial del SENASAG y
4. Empacar fruta de parcela no registrada ante el SENASAG.

28.4. Suspensión del registro de la empacadora:

- Acumulación de tres faltas temporales durante una gestión
- No cumplir con normativas oficiales del SENASAG
- Tres faltas de no-aprobación del producto.

28.5. Suspensión temporal del productor: Por incumplimiento a las normas y reglamentos del manejo agronómico de piña de exportación establecidos en el Manual Técnico y Manual de BPA, hasta que se verifique la corrección de la falta mediante una auditoría de campo.

29. SANCIONES PARA PRODUCTORES, RESPONSABLES DEL CE Y EMPRESA EXPORTADORA

Se aplicarán sanciones administrativas tipificándose como infracciones a los actos que incurren al violar las disposiciones contenidas en las Normas y Reglamentos para las exportaciones de piña, las mismas podrán ser de carácter administrativo siendo pasible a la suspensión y cancelación de registros.

En caso de reincidencia, las sanciones podrán ser aplicadas de acuerdo al ordenamiento jurídico nacional.



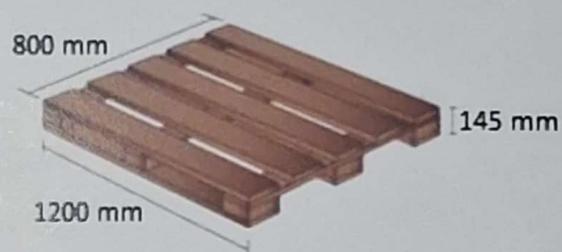
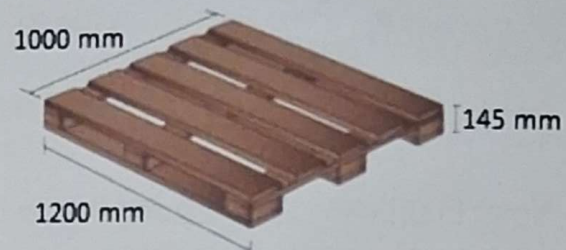
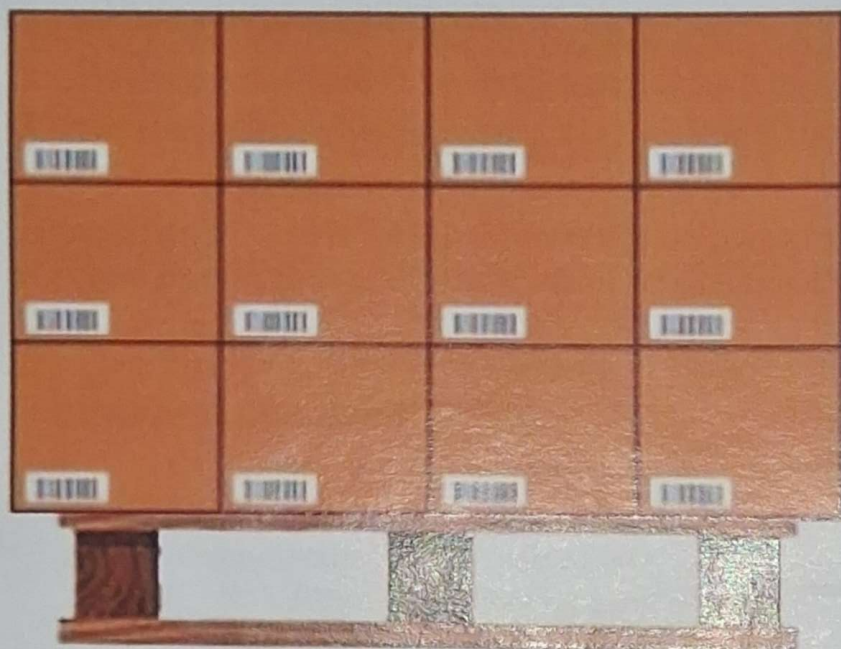
30. SANCIONES ECONÓMICAS AL INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE NORMATIVA

- Para una censura escrita emitida oficialmente por el PROCEF a una empresa exportadora con la suma de 500 Bs.
- Para una censura escrita emitida oficialmente por el PROCEF a una Empacadora con la suma de 300 Bs.
- Para una suspensión temporal emitida oficialmente por el PROCEF a una empresa exportadora y/o empacadora con la suma de 800 Bs.
- Para una suspensión temporal del productor, y el reinicio de las exportaciones la suma de 200 Bs.

Nota: El SENASAG, se reserva el derecho de modificar la normativa en el punto VI en función a protocolos y convenios internacionales firmados como y cuando sea necesario, de acuerdo al desarrollo del programa.

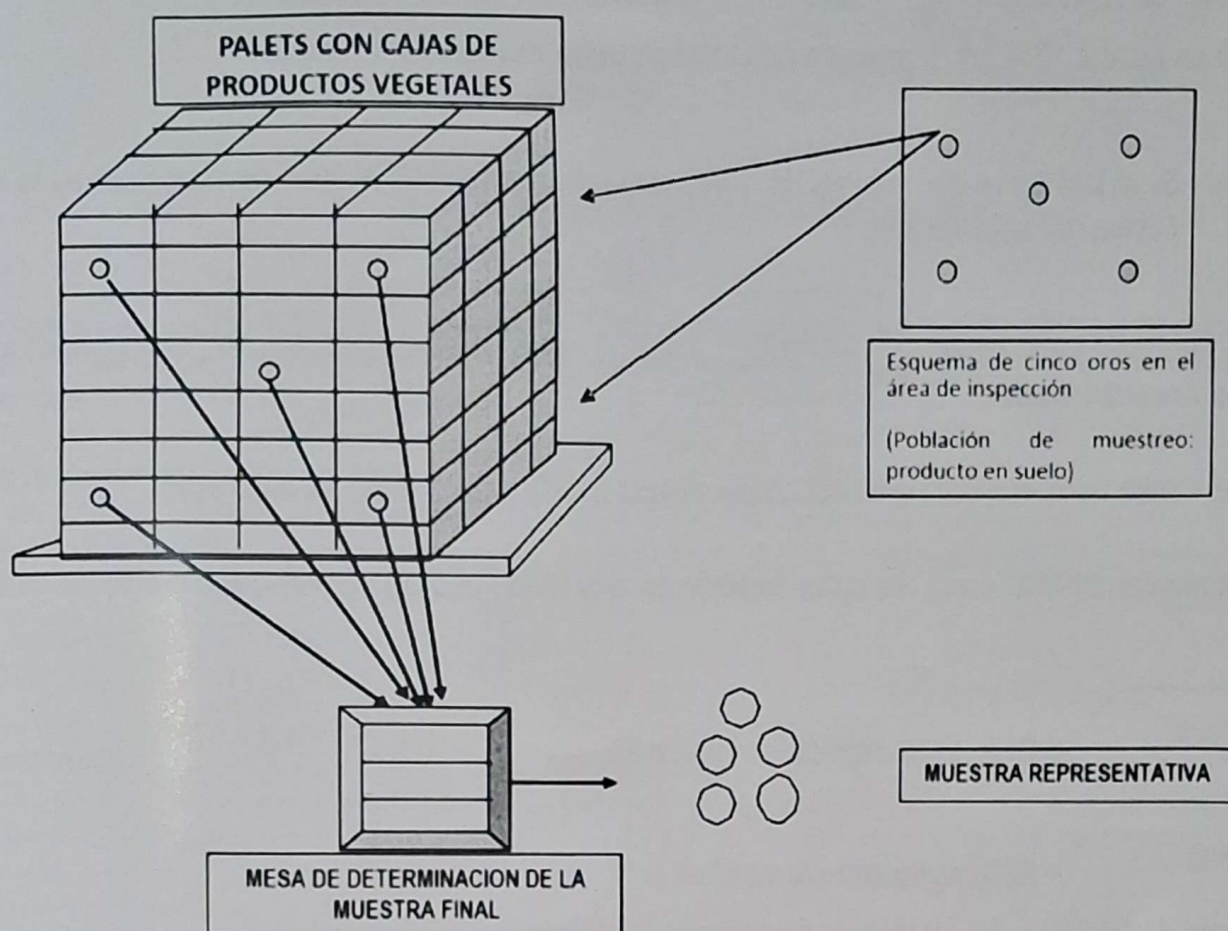
ANEXOS

Cuadro 1. Cajas apiladas adecuadamente y paletizadas



Cuadro 2. Cajas Etiquetadas y Selladas



Cuadro 3. Muestreo de las cajas según la cantidad del lote

Metodología de muestreo general

El muestreo de las cajas dependerá del tamaño del lote y presencia de riesgos fitosanitarios. La inspección de cajas consiste en seleccionar una muestra al azar del total de las cajas empacadas y verificar la presencia de restos vegetales y plagas cuarentenarias, de acuerdo al método siguiente:

Para la fruta fresca en cajas, el Inspector debe inicialmente verificar la documentación de donde se obtendrá el dato del total de cajas. En base a esto tomará la determinación que se señala a continuación:

- Sí el Lote tiene menos de 1.400 cajas (seguir procedimiento a)
 - Sí el lote tiene entre 1.400 hasta 15.000 cajas (seguir procedimiento b)
 - Sí el lote tiene más de 15.000 cajas (seguir procedimiento c)
 - Sí la especie que se está analizando representa un riesgo como hospedera de plagas cuarentenaria (seguir procedimiento d)
- a. Si el lote tiene menos de 1.400 cajas: el total de muestras es la raíz cúbica del lote incrementado en un 30 %, (el 2 % del total de cajas es = 28 cajas)



Ejemplo 1: Lote con 880 cajas, $\sqrt[3]{880} = 9.58$ aproximando es igual a 10

El 30% de 10 es igual a $10 \times 0.3 = 3$, entonces en total se **debe muestrear 13 cajas**

- b. Si el lote tiene por encima de 1.400 cajas hasta 15.000: el total de muestras es la raíz cúbica del total del lote,

Ejemplo 2: Lote con 13.500 cajas, $\sqrt[3]{13.500} = 23.8$ aproximando es igual a 24; entonces en total se **debe muestrear 24 cajas**

- c. para lotes mayores a 15.000 cajas aplicar la raíz cúbica cada 15.000 cajas

Ejemplo 3: Lote con 25.800 cajas, se debe separar en dos lotes, uno de 15.000 cajas y otro de 10.800 cajas.

$$\sqrt[3]{15.000} = 24.6, \text{ aproximando es igual a } 25$$

$$\sqrt[3]{10.800} = 22.1, \text{ aproximando es igual a } 22$$

En total del lote de 25.800 cajas **se deben muestrear 47 cajas**

- d. Si la especie vegetal que se está analizando representa un riesgo como hospedera de una plaga cuarentenaria para el país, se debe considerar como un máximo por lote de 3.000 cajas, si el lote tiene mayor cantidad se debe sub dividir en varios lotes, y como máximo sacar la raíz cúbica de 3.000 cajas, o sea 14 muestras por cada sub lote de 3.000 cajas.

Para los diferentes tipos de muestreo el técnico del SENASAG realizará muestreos con cortes transversales mínimo de cinco frutos para determinar la presencia de plagas y enfermedades.

Es responsabilidad de la empresa exportadora el reacondicionamiento de la fruta en las cajas, luego de las inspecciones del SENASAG.



CÓDIGO No. (asignado por sistema)

FORMULARIO DE REGISTRO DE PRODUCTOR DE PIÑA

Conforme a Reglamento y la Normativa Nacional del SENASAG, en el marco de la Ley No. 2061 y el Decreto Supremo No. 25729 y las normativas para el registro Fitosanitario de Sanidad Vegetal en la Categoría Área de Producción para Exportación, por lo tanto:

En la ciudad (o localidad) de En fecha de 20.....,
se procedió al Registro de la Finca
Propietario o Productor
Asociación y/o Comunidad Municipio Provincia

Observaciones:

.....
.....
.....
.....

Para constancia, firma el inspector y el propietario.

TÉCNICO PROCEF

PROPIETARIO



FORMULARIO 2

CÓDIGO No.....

FORMULARIO DE REGISTRO DE PARCELAS PRODUCTORAS DE PIÑA

Conforme a Reglamento para la certificación en origen de fruta fresca de piña el SENASAG, en el marco de la Ley No. 2061 y el Decreto Supremo No. 25729, dispone que toda finca y parcela productora de piña de exportación debe ser legalmente registrada ante el SENASAG por lo tanto:

En la ciudad (o localidad) de.....

En fecha de 20, se procedió al Registro de Finca

Área total de la Finca

Propietario o Productor

Asociación y/o Comunidad Municipio Provincia

y las siguientes parcelas productoras que integran la finca:

Parcela 1)

Ubicación..... Georeferenciación...X.....Y.....

Variedad Edad del Cultivo

Procedencia del material de Propagación N° plantas

Superficie total de la parcela (ha) Fecha de Inducción.....

Parcela 2)

Ubicación..... Georeferenciación...X.....Y.....

Variedad Edad del Cultivo

Procedencia del material de Propagación N° plantas

Superficie total de la parcela (ha) Fecha de Inducción.....

Parcela 3)

Ubicación..... Georeferenciación...X.....Y.....

Variedad Edad del Cultivo

Procedencia del material de Propagación N° plantas

Superficie total de la parcela (ha) Fecha de Inducción.....

Parcela 4)

Ubicación..... Georeferenciación...X.....Y.....

Variedad Edad del Cultivo

Procedencia del material de Propagación N° plantas

Superficie total de la parcela (ha) Fecha de Inducción.....

Parcela 5)

Ubicación..... Georeferenciación...X.....Y.....

Variedad Edad del Cultivo

Procedencia del material de Propagación N° plantas

Superficie total de la parcela (ha) Fecha de Inducción.....

Parcela 6)

Ubicación..... Georeferenciación...X.....Y.....

Variedad Edad del Cultivo

Procedencia del material de Propagación N° plantas

Superficie total de la parcela (ha) Fecha de Inducción.....

Observaciones:

.....
.....
.....

Para constancia, firma el inspector y el propietario.

**TÉCNICO PROCEF
SENASAG**

PROPIETARIO



LABORES AGRICOLAS DE CAMPO - GESTIÓN 202_

Superficie (ha): _____

Nro. de plantas: _____

Nombre del productor: _____
Asociación: _____

[illegible]



CONTROL FITOSANITARIO EN FASE FENOLOGICA VEGETATIVA O DESARROLLO VEGETAL

FORMULARIO 4

NOMBRE:
SUPERFICIE:
CULTIVAR:

MUNICIPIO:
COMUNIDAD:

		CONTROL FENOLOGICO DEL CULTIVO PAPA													
PLAGAS	BLOQUE	Fecha 1ra. Aplicación	Producto utilizado	Dosis/20L	Fecha 2da. Aplicación	Producto utilizado	Dosis/20L	Fecha 3ra. Aplicación	Producto utilizado	Dosis	Fecha 4ta. Aplicación	Producto utilizado	Dosis	FECHA A INDICAR	
TETELA	Producto:														
															
															
															
COCORINELA	Producto:														
															
															
															
(SAATRO) Fusarium / Peridermium	Producto:														
															
															
															
PLAGACION DE COCORILLO	Producto:														
															
															
															
INSPECCION SEMANAL															
															
															
															



TRATAMIENTO DE INDUCCIÓN FLORAL Y PRONOSTICOS DE COSECHA

NOMBRE DEL PRODUCTOR:

[illegible]

T.F.: Tratamiento de Infección Focal

FIRMA DEL PRODUCTOR

TÉCNICO PROCEF/SENASAG

NOMBRE RESPONSABLE



Nombre del Productor:

Localidad:

Municipio:

TRATAMIENTO FITOSANITARIO EN LA FLORACIÓN DEL CULTIVO DE PAPA

FORMULARIO 8

N° DE PARCELAS	Nro. PLANTAS	FECHA DE INDUCCIÓN	CONTROL FITOSANITARIO EN FLORACIÓN													
			Fecha 1ra. Aplicación	Producto utilizado	Dosis 20 Litros	Fecha 2da. Aplicación	Producto utilizado	Dosis 20 Litros	Fecha 3ra. Aplicación	Producto utilizado	Dosis	Fecha 4ta. Aplicación	Producto utilizado	Dosis	DÍAS 180	
1																
2																
3																
4																
TOTAL																

NOMBRE Y FIRMA
RESPONSABLE TÉCNICO

FIRMA DEL PRODUCTOR



FORMULARIO 7

EVALUACIÓN DE LA FRUTA EN PARCELA

Superficie:

Fecha:

Nombre del Productor:

Comunidad:

N° DE FRUTA	GRADO DE MADUREZ	CALIBRE	DAÑO POR GOLPE DE SOL	NRO. FRUTILLOS CON SARRO	DEFORMACIÓN DE FRUTA	DAÑO CAUSADO POR LARVAS	PRESENCIA GOMOSIS	NRO. DE COCHINILLA	NRO. DE GUSANO SOLDADO	NRO. DE THECLA	PUDRICIÓN DE FRUTA	PRESENCIA DE OTROS	
												INSECTOS	ENFERMEDADES
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
TOTAL													

Observación:

NOMBRE RESPONSABLE

TÉCNICO PROCEFS/ENASAG



Localidad de de

INFORME DE AUDITORIA DE CAMPO A LAS PARCELAS DE PIÑA

Señores:

Empacadora Código Localidad Municipio

Nombre Productor Código Finca

Superficie Semana de Evaluación

De acuerdo a la respectiva realización de auditorías a las parcelas en campo, se describen a continuación los respectivos ITEMS.

ITEM ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES
Control Fitosanitario Desarrollo Vegetal	 % Realizado % Falta
Control de Malezas	 % Realizado % Falta
Fertilización	 % Realizado % Falta
Tratamiento de Inducción Floral	 % Realizado % Falta
Protección del Botón Floral	 % Realizado % Falta
Protección de la Fruta contra Golpe de Sol	 % Realizado % Falta
Control Fitosanitario en Floración	 % Realizado % Falta

Por tanto se establece, que de acuerdo a la auditoria, la parcela queda
..... a partir de la fecha, hasta

.....
Firma Productor / Responsable

C.I.

.....
Firma Técnico Responsable

PROCESO DIARIO DE EMPAQUE DE PIÑA DE EXPORTACIÓN - GESTION 202_

No. Acta de Inspección: _____
Responsable del C.E.: _____
Fecha de Empaque: _____

Centro de Empaque: Carretera Interamericana Sur, Km. 10, Sector 1, Zona Industrial, San Juan, P.R. 00909-1000. Tel: (787) 762-1000. Fax: (787) 762-1001. E-mail: info@empaque.com

Localidad: Carretera Interamericana Sur, Km. 10, Sector 1, Zona Industrial, San Juan, P.R. 00909-1000. Tel: (787) 762-1000. Fax: (787) 762-1001. E-mail: info@empaque.com

Empresa Exportadora: Carretera Interamericana Sur, Km. 10, Sector 1, Zona Industrial, San Juan, P.R. 00909-1000. Tel: (787) 762-1000. Fax: (787) 762-1001. E-mail: info@empaque.com

[illegible]

TECNICO PROCEF/SENASAG

NOMBRE RESPONSABLE C.E.



FORMULARIO 11

ACTA DE INSPECCIÓN DE CENTROS DE EMPAQUE PARA EXPORTACION DE FRUTA FRESCA DE PIÑA

I. DATOS GENERALES

Nombre de C.E.		Código	
Asociación/Empresa		Sigla	
Ubicación		UTM	X Y
Responsable de C.E.		Firma	

II. INFRAESTRUCTURA

1. AREA DE RECEPCION	<table><tr><td>Techo</td><td></td></tr><tr><td>Cemento</td><td></td></tr></table>	Techo		Cemento		<table><tr><td>Ripio</td><td></td></tr><tr><td>Semisombra</td><td></td></tr></table>	Ripio		Semisombra		<table><tr><td>Área de parqueo</td><td></td></tr><tr><td>Material flexible (Para caída de la fruta)</td><td></td></tr></table>	Área de parqueo		Material flexible (Para caída de la fruta)					
Techo																			
Cemento																			
Ripio																			
Semisombra																			
Área de parqueo																			
Material flexible (Para caída de la fruta)																			
2. PSICINA DE DESINFECCIÓN	<table><tr><td>Hormigón con cerámica</td><td></td></tr></table>	Hormigón con cerámica		<table><tr><td>Agua corrida</td><td></td></tr></table>	Agua corrida		<table><tr><td>Techo</td><td></td></tr></table>	Techo											
Hormigón con cerámica																			
Agua corrida																			
Techo																			
3. ZONA DE ENCERRADO	<table><tr><td>Manual</td><td></td></tr></table>	Manual		<table><tr><td>Automático</td><td></td></tr></table>	Automático		<table><tr><td>Techo</td><td></td></tr></table>	Techo											
Manual																			
Automático																			
Techo																			
4. FUENTE DE AGUA	<table><tr><td>Pozo Profundo con tapa</td><td></td></tr></table>	Pozo Profundo con tapa		<table><tr><td>Potable</td><td></td></tr></table>	Potable		<table><tr><td>Arroyos</td><td></td></tr></table>	Arroyos											
Pozo Profundo con tapa																			
Potable																			
Arroyos																			
5. LÍNEA DE EMPAQUE	<table><tr><td>Mesa de rodillo</td><td></td></tr></table>	Mesa de rodillo		<table><tr><td>Mesa de Embalaje</td><td></td></tr></table>	Mesa de Embalaje		<table><tr><td>Recolector de Fungicida</td><td></td></tr></table>	Recolector de Fungicida											
Mesa de rodillo																			
Mesa de Embalaje																			
Recolector de Fungicida																			
6. CARTONERA	<table><tr><td>Con techo</td><td></td></tr></table>	Con techo		<table><tr><td>Tobogán</td><td></td></tr></table>	Tobogán		<table><tr><td>Concreto</td><td></td></tr></table>	Concreto											
Con techo																			
Tobogán																			
Concreto																			
7. ÁREA DE ESTIBAJE	<table><tr><td>Revestido con cemento y/o cerámica</td><td></td></tr></table>	Revestido con cemento y/o cerámica		<table><tr><td>Pared Concreto en el contorno</td><td></td></tr></table>	Pared Concreto en el contorno		<table><tr><td>Pallet</td><td></td></tr></table>	Pallet											
Revestido con cemento y/o cerámica																			
Pared Concreto en el contorno																			
Pallet																			
8. SERVICIOS SANITARIOS	<table><tr><td>Baño con vestidores diferenciado Hombre y Mujeres</td><td></td></tr></table>	Baño con vestidores diferenciado Hombre y Mujeres		<table><tr><td>Lava Manos, agua y desinfectante</td><td></td></tr></table>	Lava Manos, agua y desinfectante		<table><tr><td>Basureros</td><td></td></tr></table>	Basureros											
Baño con vestidores diferenciado Hombre y Mujeres																			
Lava Manos, agua y desinfectante																			
Basureros																			
9. EQUIPAMENTOS	<table><tr><td>Depósito de Productos Químicos</td><td></td></tr></table>	Depósito de Productos Químicos		<table><tr><td>Depósito de Herramientas</td><td></td></tr></table>	Depósito de Herramientas		<table><tr><td>Mesa para aspersora</td><td></td></tr></table>	Mesa para aspersora											
Depósito de Productos Químicos																			
Depósito de Herramientas																			
Mesa para aspersora																			
10. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD	<table><tr><td>Rodiluvio</td><td></td></tr><tr><td>Botiquín</td><td></td></tr></table>	Rodiluvio		Botiquín		<table><tr><td>Muro Perimetral</td><td></td></tr><tr><td>Señaléticas</td><td></td></tr><tr><td>Franja de Seguridad</td><td></td></tr><tr><td>Basureros para material de uso único</td><td></td></tr></table>	Muro Perimetral		Señaléticas		Franja de Seguridad		Basureros para material de uso único		<table><tr><td>Área de descarte</td><td></td></tr><tr><td>Pediluvio</td><td></td></tr></table>	Área de descarte		Pediluvio	
Rodiluvio																			
Botiquín																			
Muro Perimetral																			
Señaléticas																			
Franja de Seguridad																			
Basureros para material de uso único																			
Área de descarte																			
Pediluvio																			

Fecha de inspección:

Nombre del Inspector: Firma:

R.A. 171/2023 - 30/06/2023



www.senasag.gob.bo

