

Introducción a las Buenas Prácticas: Protocolos



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

❑ **OBJETIVO:** reconocer la importancia de las buenas prácticas en nuestros lugares de trabajo

¿Qué son las Buenas Prácticas?

Las **Buenas Prácticas (BP)** son el conjunto de principios, normas y pasos que debe seguir un proceso de modo de garantizar la calidad final del producto, protegiendo la salud de los operarios y cuidando el medio ambiente

Ejemplos:

Las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)** en Hortalizas

Frescas son el conjunto de principios y hábitos que debe

seguir la producción para obtener hortalizas **inocuas**,

protegiendo la salud de los trabajadores y **cuidando el**

medio ambiente.

BPM Definición y Objetivos

Las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** son el conjunto de principios y hábitos que debe seguir la producción de alimentos para obtener productos seguros para el consumo humano (**inocuos**), que se centralizan en la **higiene y forma de manipulación**, **protegiendo la salud de los trabajadores** y **cuidando el medio ambiente**.

Principios de las Buenas Prácticas

Aseguramiento de la Calidad

- Hacer todo bien durante todo el proceso.
- Llevar registros
- Trazabilidad

Principios de las Buenas Prácticas

Todos deben estar involucrados y capacitados para su implementación

- La secuencia de procesos que conforman el sistema productivo y comercial es como una cadena. La fortaleza de la misma depende de sus eslabones y es tan débil como el eslabón más débil.

Principios de las Buenas Prácticas

Son propias de cada sistema productivo

- Se deben adaptar o crear para cada sistema actividad o productivo, cumpliendo la legislación vigente

¿COMO EMPEZAMOS?

- OBSERVAMOS UN PROCESO O ACTIVIDAD
- IDENTIFICAMOS LAS ETAPAS O PASOS
- DESCRIBIMOS QUE SE HACE Y COMO SE HACE EN TODOS LOS PASOS

A ESTO SE DENOMINA ARMAR UN **PROTOCOLO**

- ❑ En sus orígenes, el **protocolo** es un conjunto de normas, procedimientos, maneras de actuar y vestir ante una serie de situaciones como ceremonias y actos formales u oficiales.
- ❑ Actualmente protocolo es el término que se emplea para denominar al conjunto de normas, reglas y pautas que se fijan por tradición o por convenio y que sirven para guiar una conducta o acción .

¿En qué consiste un protocolo?

El protocolo, sería entonces:

- el **plan escrito** y detallado de como proceder, fijado por convenio entre los usuarios en la materia.
- son **guías de actuación** dirigidas a los usuarios de los mismos, que contienen información sobre la forma de proceder

El protocolo debe ser conocido y aceptado por quienes deben aplicarlo en la práctica, pues en caso contrario no podemos confiar en que será aplicado

¿Dónde es necesario un protocolo?

En todo lugar o proceso en el que el no cumplimiento de normas o el desconocimiento de los usos y costumbres pueden ocasionar un inconveniente que pueda significar desde la mala ejecución de un proceso (por ej: cosecha) hasta un riesgo para la salud del operario o del destinatario del proceso.

Pautas para trabajo seguro: en una sala de agroindustria

- Todos los trabajadores deben estar concientizados e implicados en la prevención de accidentes.
- Designar un responsable de cumplimiento de los protocolos y medidas de prevención.
- Utilizar ropa de trabajo y los elementos de protección.
- No beber, comer ni fumar en la zona de trabajo.
- Contar con iluminación óptima en la zona de trabajo
- Cartelería visible de cuidados personales

Pautas

- Mantener la limpieza y el orden para evitar tropiezos, golpes y caídas.
- Cuando debas transportar una herramienta, asegúrate de que lo haces de forma segura: los filos y las puntas deben estar protegidos.
- Cuando debas transportar una máquina, **asegúrate de que está desenchufada**, se ha enfriado después de su uso y no quedan piezas sueltas.

Ejemplo: Protocolo de limpieza

Protocolo de limpieza de una sala de agroindustria

□ Pasos a seguir:

- Una vez terminada la labor diaria:
 - Desocupar todas las mesadas
 - Colocar los elementos utilizados (cuchillos, ollas, etc) en la zona de lavado
 - Realizar la limpieza con agua y detergente de las superficies de mesada
 - Desinfectar con agua clorada las superficies de mesada...
 -
 -

Que logramos con tener un protocolo

- Estar seguros que la tarea se realiza sin errores
- Garantizar la integridad física de los trabajadores
- Garantizar la calidad y la inocuidad de los productos elaborados
-

Depende de nosotros trabajar seguros

Solo tenemos que empezar...

¡¡¡Gracias por su Atención!!!

Ing Agr Claudio Budde
budde.claudio@inta.gob.ar
EEA San Pedro – INTA

ACTIVIDAD

Armar grupos según la actividad que realicen o el producto que elaboren y armar el protocolo de una actividad por ejemplo:

- Cosecha de tomates
- limpieza de duraznos para la elaboración de mermeladas
-

Puesta en común.