




# BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS

6 DE JULIO DE 2020  
GRUPO CREA BPG

# Orden de la reunión

- Introducción y Objetivo de la reunión
- Presentación área ambiente y gestión ambiental
- Presentación autodiagnóstico y resultados
- Planificación
- Próxima reunión

# Objetivos

- Generar una instancia de encuentro con las empresas y personas que están interesadas en avanzar con las BPG 
- Definir posibles acciones que nos permitan ir generando herramientas para que las empresas puedan implementar las BPG
- Empresas Crea realizando buenas prácticas.

# Etapas de implementación

- La implementación consta de 3 etapas que se retroalimentan:

- *Caracterización y diagnóstico de situación,*
- *Planificación,*
- *Ejecución, evaluación y seguimiento.*



# Autodiagnóstico



Magdalena Fernandez está presentando



Javier Lescano  
y 2 más

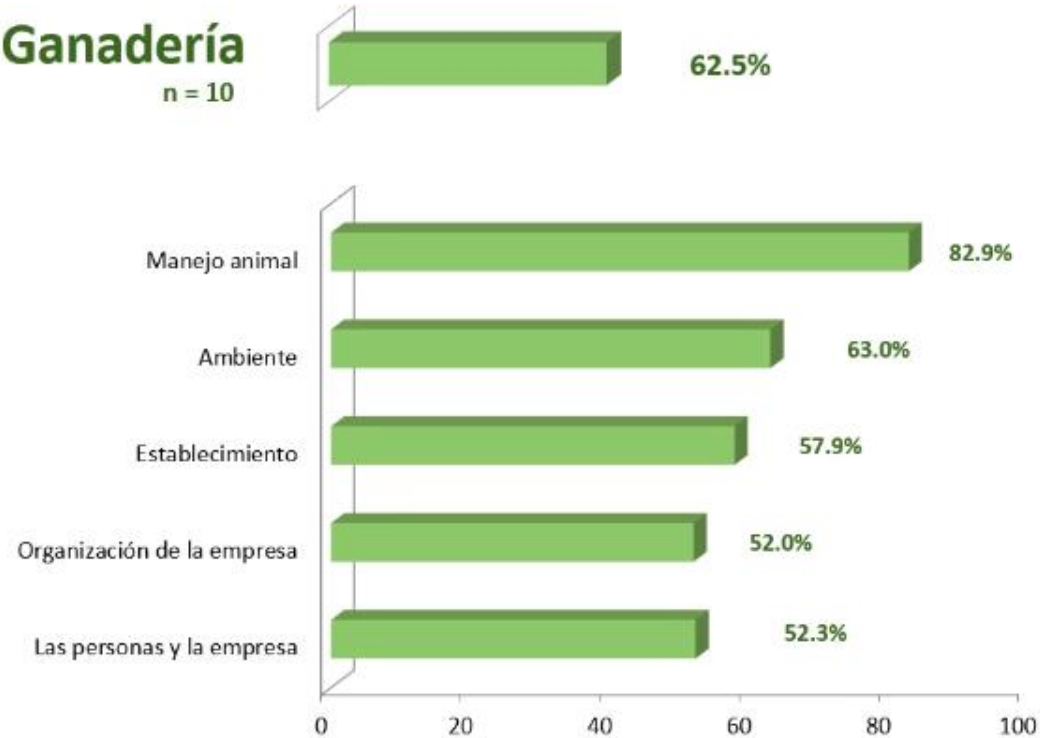


10:14



## Ganadería

n = 10



Magdalena Fer...

CREA REGION LITORAL SUR

# Bienestar, seguridad y salud del personal

- 2.2.** El personal del establecimiento debe contar con una libreta sanitaria actualizada, de acuerdo con la normativa vigente.
- 2.4.** El personal debe ser provisto de la ropa de trabajo, los elementos y el equipamiento de protección necesarios, de acuerdo al tipo de tarea que realice, y requerir su utilización.
- 2.5.** La ropa o indumentaria de trabajo y de protección deben cumplir con la normativa vigente y deben guardarse separados de los productos fitosanitarios y veterinarios.
- 2.7.** El personal debe contar con elementos que permitan su higiene personal durante la jornada laboral.
- 2.8.** El personal involucrado en la manipulación de productos fitosanitarios, veterinarios o desinfectantes debe estar entrenado para tal fin. Se debe contar con la ficha de seguridad del producto manipulado y seguir las especificaciones dadas.
- 2.9.** Se debe disponer de una evaluación de riesgos que contemple los aspectos de bienestar, seguridad y salud de las personas que se encuentran en forma permanente, temporaria o eventual en el establecimiento.
- 2.10.** Se debe elaborar e implementar un plan de acción de bienestar, seguridad y salud de las personas que gestione todos los riesgos reales o potenciales detectados en la evaluación. Protocolizar los pasos a seguir en cada caso de situación de riesgo.
- 2.11.** El establecimiento debe contar con señalización adecuada y de fácil comprensión sobre todos los riesgos de seguridad y salud de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgo.
- 2.12.** El establecimiento debe contar con botiquines de primeros auxilios fijos y móviles, matafuegos y otros elementos que dependerán de la evaluación de riesgo.
- 2.13.** Los protocolos a seguir en caso de accidentes deben ser claros y estar disponibles o visibles en aquellos lugares identificados por la evaluación de riesgos. Se debe garantizar que en el establecimiento haya personas capacitadas en ejecutar dichos protocolos. El repaso o reentrenamiento en estas ejecuciones deben realizarse periódicamente.

# Capacitación del personal

**2.22.** Se debe asegurar que el personal tenga la competencia necesaria para el desarrollo de sus funciones y responsabilidades.

**2.23.** Se debe tener un plan de capacitación integral para el personal actual e ingresante según las funciones y responsabilidades asignadas, e incluir formación en seguridad e higiene laboral, protección del ambiente y bienestar animal.

**2.24.** Se debe disponer de registros de las capacitaciones realizadas.

Se deben evaluar periódicamente los aprendizajes para programar las futuras capacitaciones o actividades de reentrenamiento.

# Higiene y mantenimiento. Efluentes y estiércol

**4.5.** La higiene y el mantenimiento de las instalaciones, equipos y herramientas deben garantizar su objetivo de funcionamiento y que no presenten un riesgo para la integridad de las personas y los animales que los utilicen.

**4.6.** Se debe elaborar e implementar un plan de higiene y mantenimiento de instalaciones, equipos y herramientas que incluya objetivo, cronograma, y protocolos.

**4.7.** Se debe poseer un registro de tareas realizadas y productos utilizados para higiene y mantenimiento de instalaciones, equipos y herramientas.

**4.8.** Los productos deben estar aprobados por la autoridad competente para el uso previsto y deben ser aplicados según la normativa vigente y/o las recomendaciones del fabricante.

**4.9.** Las personas involucradas en la higiene y el mantenimiento deben estar capacitadas para este fin.

**4.23.** El sistema de gestión de efluentes y estiércol debe adecuarse a la normativa vigente.

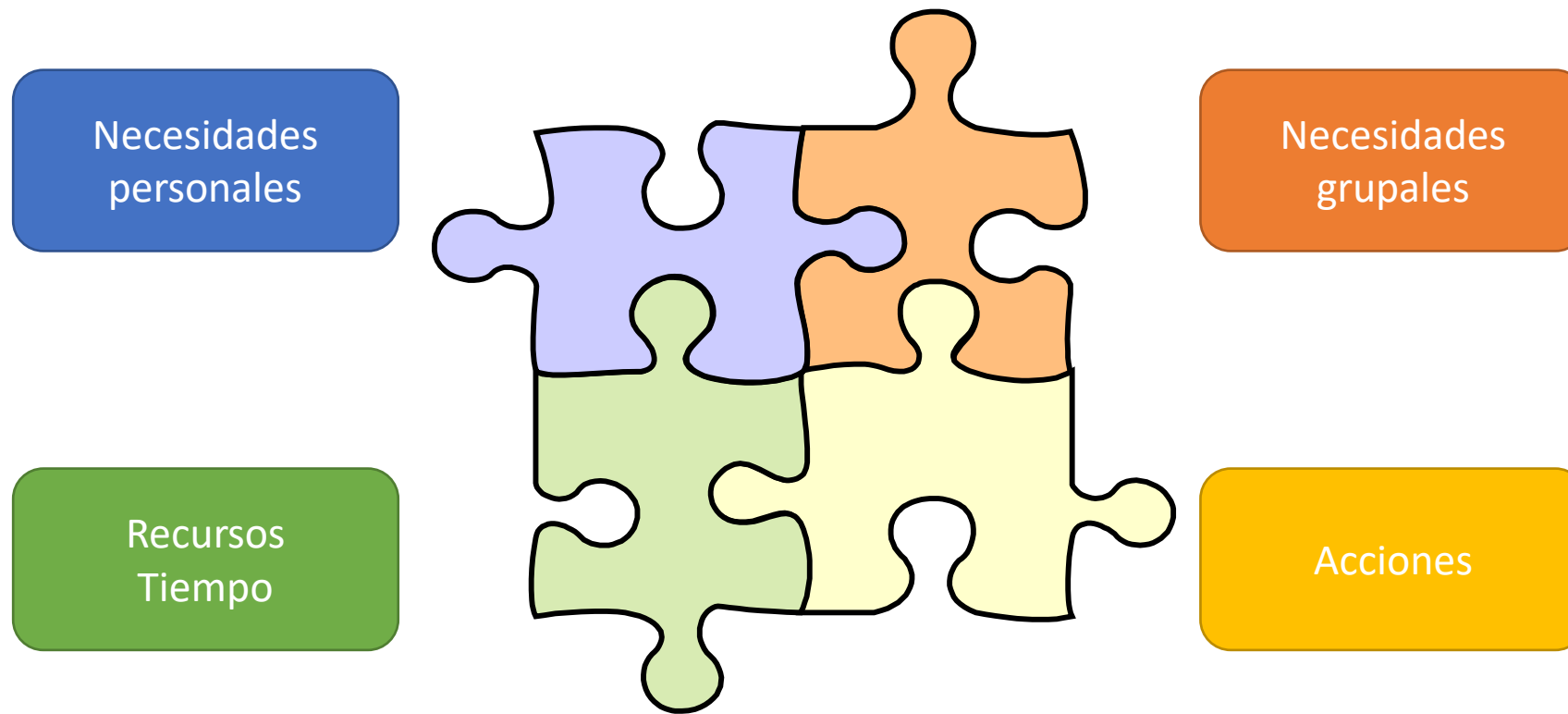
**4.24.** El estiércol de los corrales debe almacenarse en un lugar predeterminado, impermeabilizado natural o artificialmente y preparado para el uso previsto.

**4.25.** La construcción y mantenimiento del sistema de gestión de efluentes debe tener en cuenta el clima, la cantidad generada en distintas épocas del año y considerar un margen de seguridad acorde a los volúmenes producidos.

# Etapas de implementación



# El rompecabezas del plan de trabajo



# Plan de trabajo BPG

- **Objetivos:**
  - Definir posibles acciones que nos permitan ir generando herramientas para que las empresas puedan implementar las BPG
  - Empresas Crea realizando buenas prácticas.
- **Recursos:**
  - Antecedentes, documentos, normas, certificadoras, ART, avances BPA, factor humano en tambo, capacitaciones, viajes, económicos, etc
- **Responsables:**
  - Definición por capítulo
- **Acciones:**
  - A partir de la definición de los responsables por capítulo, se avanzará con estos para preparar el plan por tema y el material para cada reunión de manera de diseñar los como y ponerlos en práctica.
- **Tiempo:**



# Guía BPG: *pasar a la acción!*

	Responsable	Recursos	Tiempo
Las personas y la empresa	Elena VM – Sofía P – Javier L		
Organización de la empresa			
Personal			
La infraestructura de producción	Guillermo Z – Eduardo U – Gustavo P		
Establecimiento ganadero			
Instalaciones, equipos y herramientas			
El ambiente y la producción	Javier Lescano – Miguel M – John H		
Suelo			
Agua			
Forrajes			
Gestión de estiércol y efluentes			
Gestión de los residuos			
Adaptación y mitigación al cambio climático			
El animal y su manejo	Virgina B – Miguel Von O		
Manejo del rodeo	Javier Lescano – Gustavo Pistone		
Alimentación			
Salud animal			
Bienestar animal			

# Definiciones y Próxima reunión

- Próxima reunión: lunes posterior a la semana Crea a las 9:00 hs. 3/8
- Certificadoras: marco para acciones del plan. FC se comunica con Crea y Javier Lescano para formato de reunión y contacto.
- Como guía se pueden tomar las normas ISO 14000 en temas ambientales y la ISO 9000 para Gestión de calidad.

