



Centro de  
Especializaciones  
Noeder



Florida  
Global  
University

Diplomado de Especialización

# **GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**CICLO REGULAR**

**MÓDULO III**

**CLASE 1**

**PROGRAMAS PRERREQUISITO I:  
BUENAS PRÁCTICAS (BPM, BPA, BPH, BPAL)**

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## 1. PPR – PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS

Son las condiciones y actividades básicas necesarias para mantener un ambiente higiénico y adecuado a lo largo de toda la cadena alimentaria.

### INCLUYEN Y ENGLOBAN A LAS BUENAS PRÁCTICAS:

2



### 2. BPH BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Lineamientos generales para prevenir la contaminación de los alimentos mediante condiciones higiénicas adecuadas.

#### Se enfoca en:

- Higiene del personal
- Lavado de manos
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Manejo de residuos
- Calidad sanitaria del agua
- Prevención de contaminación cruzada



#### Ejemplo:

Lavado de manos adecuado del personal.

3



### 3. BPM BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Conjunto de principios y prácticas que aseguran la producción constante de alimentos inocuos y de calidad.

#### Se enfoca en:

- Instalaciones adecuadas
- Equipos y utensilios
- Control de operaciones
- Personal capacitado
- Documentación y registros
- Almacenamiento y transporte



#### Ejemplo:

Control de operaciones y registros de producción.

4



### 4. BPA BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

Prácticas aplicadas en la producción primaria para obtener alimentos inocuos desde el origen.

#### Se enfoca en:

- Uso adecuado de insumos
- Calidad del agua
- Salud del suelo
- Manejo de cultivos
- Bienestar animal
- Trazabilidad en campo
- Control de contaminantes



#### Ejemplo:

Manejo seguro de agroquímicos en cultivos.

5



### 5. BPAL BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

Prácticas para asegurar que los alimentos se conserven en condiciones adecuadas durante el almacenamiento y distribución.

#### Se enfoca en:

- Condiciones de almacén (temperatura, humedad)
- Control de inventarios (FEFO/PEPS)
- Protección del producto
- Manejo adecuado de mercancías
- Prevención de plagas y contaminación



#### Ejemplo:

Control de temperatura en almacenamiento de alimentos.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## IMPORTANCIA Y ENFOQUE DE LOS PROGRAMAS PRERREQUISITO EN EL SISTEMA HACCP



Los PPR (Programas de Prerrequisitos) son la base sobre la cual se implementan sistemas como HACCP, ISO 22000, FSSC C2000, entre otros.



**OBJETIVO COMÚN:** Prevenir peligros, reducir riesgos y garantizar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## IMPORTANCIA Y ENFOQUE DE LOS PROGRAMAS PRERREQUISITO EN EL SISTEMA HACCP

### La Base de la Inocuidad

#### **El HACCP no opera solo**

Depende de un entorno controlado y previamente establecido para funcionar de manera efectiva.

#### **La inocuidad es una cadena**

Cada eslabón importa: desde la materia prima hasta que el producto llega al consumidor final.

#### **Los PPR son los cimientos**

Sin ellos, el plan HACCP se desmorona ante la mínima desviación operativa.





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## ¿Qué son los PPR?

Los Programas Prerrequisito son los **procedimientos esenciales** que garantizan un ambiente higiénico adecuado para la producción de alimentos seguros.

→ Controlan peligros de **baja criticidad pero alta frecuencia** en el entorno productivo.

→ Reducen significativamente la **carga sobre los Puntos Críticos de Control**, manteniendo el plan HACCP enfocado.

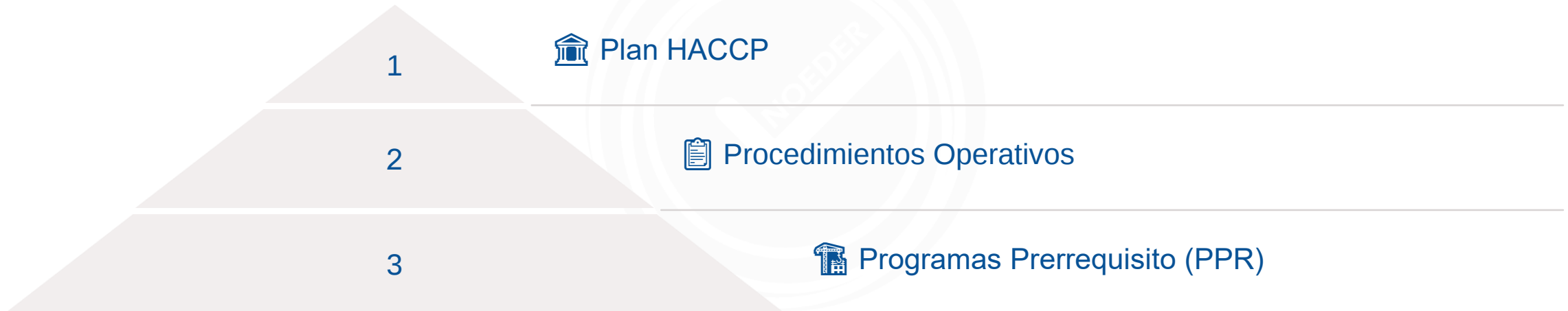
→ Crean las condiciones previas para que todos los controles posteriores **funcionen correctamente**.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## ANALOGÍA DEL EDIFICIO

Comprender el rol de los PPR es tan simple como entender la construcción de un edificio sólido.



El Plan HACCP es la estructura visible y elegante. Los PPR son los **cimientos de concreto reforzado**. Sin esa base, ninguna superestructura puede sostenerse.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## IMPLEMENTACIÓN



### Compromiso Gerencial

No es solo una firma: es cultivar una **cultura organizacional** donde la inocuidad es prioridad en cada decisión.



### Documentación como Evidencia

Lo que no está escrito, no existe. Los registros son la **prueba objetiva** del cumplimiento.



### Capacitación Continua

El personal es el **primer filtro de riesgo**. La formación constante convierte las normas en hábitos.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## ISO 22002-1:2025

- 1

Requisitos Actualizados

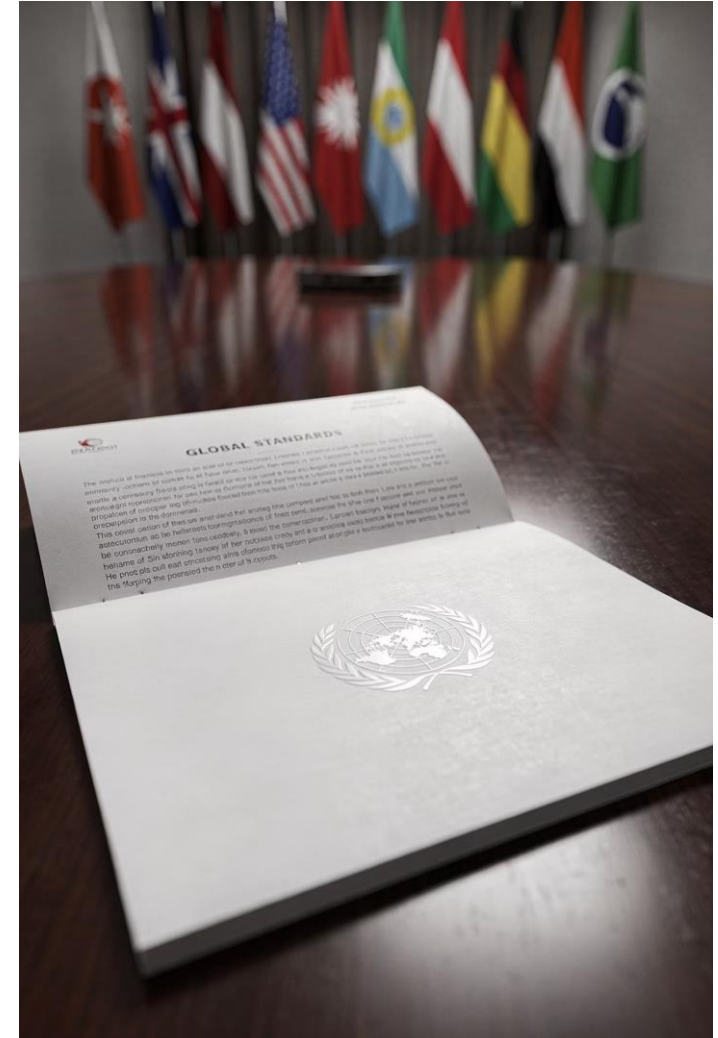
Nuevas exigencias para la fabricación de alimentos que reflejan los avances tecnológicos y los riesgos emergentes.
- 2

Cadena de Suministro y Defensa Alimentaria

Integra bloques de construcción clave, incorporando la defensa alimentaria como elemento central de los PPR.
- 3

Adaptarse es la Licencia para Operar

Cumplir con este estándar no es opcional: es el requisito de entrada a los mercados globales más exigentes.





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## HACIA LA EXCELENCIA OPERATIVA

1

### Verificación Sistemática

Auditorías internas que detectan fallas antes de que se conviertan en riesgos reales.

2

### Mejora Continua

Revisión anual obligatoria de los programas para adaptarse a nuevos contextos y aprendizajes.

3

### Cultura de Inocuidad

Cuando cada colaborador comprende el impacto real de sus acciones en la seguridad del consumidor.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## DCÃ

Origen en prerrequisitos

De los problemas de inocuidad nacen en PPR deficientes o inexistentes.

## ÇCÃ

Reducción de errores

La documentación clara y estandarizada reduce los errores de proceso.

## CR

Certificación más rápida

Empresas con PPR sólidos alcanzan certificaciones con mayor velocidad y éxito.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## EL FUTURO DE LA INOCUIDAD

Los Programas Prerrequisito no son una carga burocrática. Son los **cimientos invisibles** que sostienen todo el edificio de la inocuidad alimentaria y garantizan el éxito sostenible del sistema HACCP.



### Innovación Basada en Datos

Monitoreo en tiempo real y análisis predictivo para anticipar fallas antes de que ocurran.



### Estándares Globales en Evolución

Adaptarse continuamente a normativas internacionales como ISO 22002-1:2025 para mantener vigencia.



### Cultura como Ventaja

Las organizaciones que invierten en cultura de inocuidad lideran su industria y generan confianza duradera.



# **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## ¿Qué son las BPM?

Las **Buenas Prácticas de Manufactura** son el conjunto de principios y procedimientos establecidos por el **Codex Alimentarius** para garantizar que los alimentos se produzcan en condiciones sanitarias óptimas.

- Protegen la salud del consumidor final
- Establecen condiciones mínimas aceptables en toda planta procesadora
- Son el piso sobre el cual se construyen sistemas avanzados como HACCP e ISO 22000





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## INFRAESTRUCTURA

### Diseño de planta

El flujo de procesos debe avanzar de zonas sucias a limpias sin cruzarse. Desagües, ventilación e iluminación deben estar planificados desde el diseño inicial.

### Paredes, pisos y techos

Las superficies deben ser lisas, impermeables y de fácil limpieza. Son barreras físicas activas contra la contaminación cruzada.

### Mantenimiento preventivo

Un programa formal de mantenimiento evita goteras, grietas y acumulación de suciedad que comprometan la inocuidad.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## EQUIPOS Y UTENSILIOS



### Materiales permitidos

Acero inoxidable, plásticos aprobados por FDA/EFSA. Sin grietas ni porosidad que acumulen residuos.



### Diseño higiénico

Superficies lisas, sin ángulos muertos, desmontables para limpieza profunda y de fácil inspección visual.



### Limpieza y desinfección

Plan escrito con métodos, frecuencias, productos autorizados y verificación por supervisor responsable.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## CALIDAD DEL AGUA Y GESTIÓN DE RESIDUOS

El agua es el insumo más crítico en cualquier proceso alimentario. Solo agua **potable y de calidad verificada** puede entrar en contacto con alimentos, superficies y personal.

### Agua potable

Análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, control de cloración y fuentes certificadas.

### Residuos

Clasificación, frecuencia de retiro y almacenamiento temporal en zonas alejadas de la producción.





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## El Factor Humano

Las personas son el eslabón más poderoso — y más vulnerable — de la cadena de inocuidad. Cada manipulador de alimentos es un guardián activo de la seguridad del consumidor.

1

### Higiene personal

Lavado de manos, estado de salud, ropa de trabajo y restricciones de comportamiento dentro de planta.

2

### Responsabilidad

Cada colaborador debe conocer cómo sus acciones impactan directamente en la seguridad del producto final.

3

### Conducta

Prohibición de comer, fumar o usar joyería en áreas de producción. El uniforme limpio es solo el comienzo.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## CAPACITACIÓN

Un programa de capacitación efectivo no es un evento único — es un **proceso continuo y documentado** que transforma el conocimiento en conducta diaria.

- Inducción obligatoria antes de ingresar a producción
- Talleres prácticos y simulacros de escenarios de riesgo
- Evaluaciones periódicas con registro formal
- Involucramiento total: desde operarios hasta gerencia





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## EL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO

Desde la primera operación de procesamiento hasta el sellado final del envase, cada paso debe estar **monitoreado, registrado y validado**.

- Control de parámetros críticos: temperatura, tiempo, pH y actividad de agua
- Envasado en condiciones higiénicas con materiales certificados
- Monitoreo microbiológico de producto terminado y superficies
- Liberación del lote solo tras cumplir especificaciones aprobadas





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

**IDENTIFICACIÓN  
DEL LOTE AFECTADO**

**LOCALIZACIÓN  
EN LA CADENA**

**COMUNICACIÓN A  
AUTORIDADES Y CLIENTES**

**RETIRO EFECTIVO Y  
DISPOSICIÓN FINAL**

## TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTO

Ante una crisis de inocuidad, el tiempo es crítico. Un **sistema de trazabilidad robusto** permite identificar, localizar y retirar un producto en horas, no días.

- Codificación única por lote desde materias primas hasta producto terminado
- Registros que vinculan proveedor, proceso, empaque y distribución
- Procedimiento de retiro simulado y probado al menos una vez al año



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## CULTURA DE INOCUIDAD

Las normas escritas no cambian comportamientos — lo hace la **cultura organizacional**. Una verdadera cultura de inocuidad convierte las reglas en hábitos.



### Liderazgo visible

La gerencia practica y exige lo que predica. El ejemplo desde arriba es el mensaje más poderoso.



### Hábitos diarios

Rutinas de higiene integradas en la jornada, sin necesidad de supervisión constante.



### Compromiso colectivo

La inocuidad es responsabilidad compartida — desde el portero hasta el gerente general.

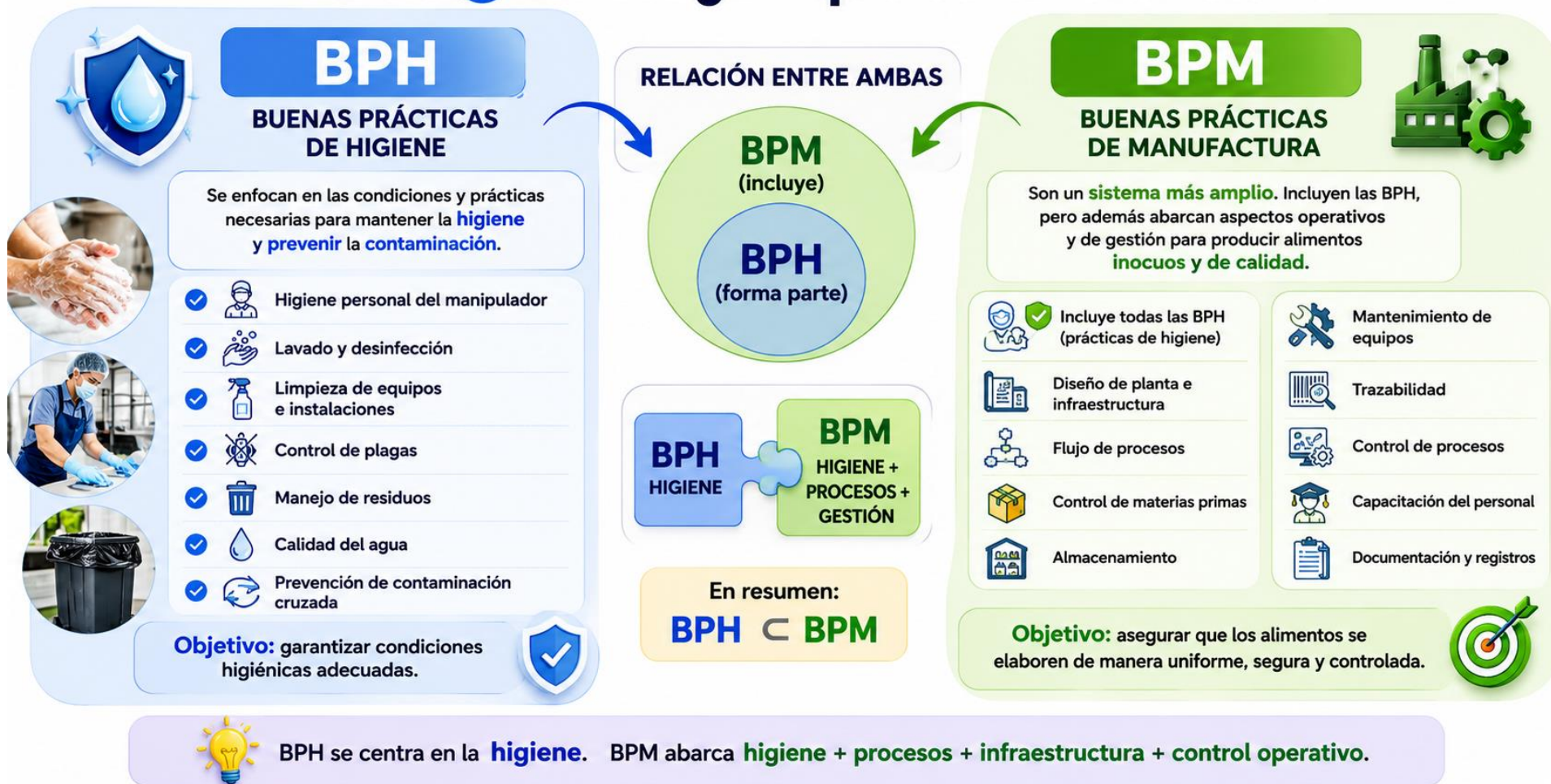


# **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH)**



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## BPM vs BPH: ¿En qué se diferencian?





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## OBJETIVO DE LAS BPH

Prevenir la contaminación biológica, química y física de los alimentos mediante prácticas adecuadas de higiene. Buscan:

-  ✓ **Proteger la salud del consumidor.**  
Minimiza los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos.
-  ✓ **Garantizar alimentos inocuos.**  
Asegura que los alimentos sean seguros para el consumo.
-  ✓ **Reducir riesgos de contaminación cruzada.**  
Previene la transferencia de contaminantes entre alimentos, superficies y personas.
-  ✓ **Cumplir requisitos legales y normativos.**  
Asegura el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables.
-  ✓ **Fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria.**  
Promueve hábitos responsables y compromiso de todo el personal.



**“Las BPH garantizan la higiene en todas las etapas de la cadena alimentaria.”**



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## COMPONENTES



### Higiene Personal

Mantenimiento de la limpieza y salud del personal para prevenir la contaminación.



### Limpieza y Desinfección

Limpieza y desinfección regulares de las instalaciones para mantener un entorno higiénico.



### Control de Plagas

Prevención y eliminación de plagas para proteger la inocuidad de los alimentos.



### Gestión de Residuos

Segregación y eliminación segura de residuos para prevenir la contaminación.



### Prevención de Contaminación Cruzada

Separación de áreas y procesos para evitar la transferencia de contaminantes.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## Relación entre BPA, BPM, BPAI y BPH

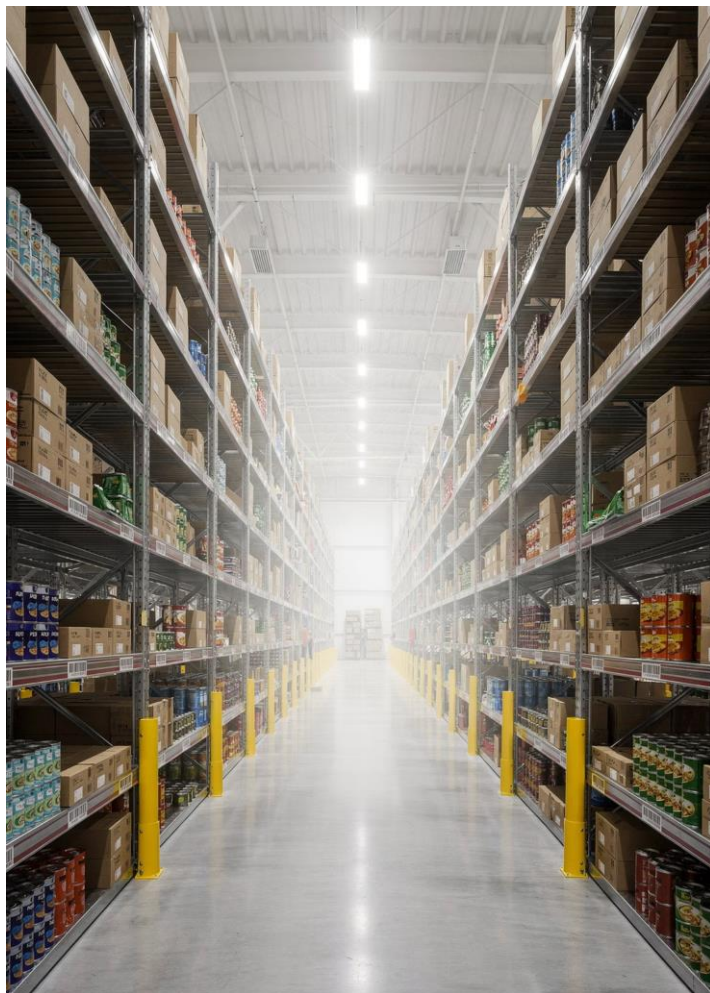
| Sistema | Enfoque Principal           | Relación con las BPH                                     |
|---------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|
| BPA     | Producción primaria         | Garantizan higiene en campo, agua e insumos agrícolas    |
| BPM     | Procesamiento y manufactura | Incorporan las BPH como requisito fundamental            |
| BPAI    | Almacenamiento              | Aplican controles higiénicos para conservar la inocuidad |
| BPH     | Higiene transversal         | Base común de todos los sistemas                         |



# **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)**



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



RM 066-2015/MINSA · NTS 114

Condiciones sanitarias, organización y evidencia operativa para el almacenamiento seguro de alimentos destinados al consumo humano.

## Base legal

La **RM 066-2015/MINSA** aprueba la NTS 114-MINSA/DIGESAV.01, que fija las condiciones sanitarias para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

## Programa BPAL obligatorio

Exige un programa escrito con procedimientos documentados desde el **ingreso hasta la salida y distribución** de los alimentos.

## Disponible para inspección

El BPAL debe entregarse a la **Autoridad Sanitaria** durante cada inspección oficial.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## ¿QUÉ DEBE TENER EL ALMACÉN?



### Infraestructura

Techos, paredes y pisos **seguros, resistentes y fáciles de limpiar**, que protejan los alimentos en todo momento.



### Personal responsable

Roles asignados, salud, buenas practicas de higiene, supervisión suficiente y limpieza para garantizar el cumplimiento de normas.



### Protección ambiental

Evitar zonas a la intemperie, proteger del sol, lluvia e ingreso de plagas; sin fisuras ni rendijas.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## VENTILACIÓN Y ALTURA

Una separación mínima de **60 cm entre la altura de ruma y el techo** no es un capricho normativo: es la diferencia entre un almacén que respira y uno que acumula humedad, hongos y plagas sin que nadie lo note.

⚠ Un techo con telarañas o una ruma pegada al cielo raso son hallazgos inmediatos en cualquier inspección sanitaria.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



1

## Separación por riesgo

Alimentos almacenados **por tipo y nivel de riesgo** para evitar contaminación entre productos.

2

## Sin químicos cerca

Prohibido mezclar productos terminados con **químicos de limpieza, desinfección, plaguicidas o combustibles**.

3

## Implementos exclusivos

Los utensilios de limpieza deben ser de **uso exclusivo** del almacén de productos terminados.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## DISTANCIA



El almacenamiento de alimentos secos en sacos de malla exige posicionamiento preciso para garantizar higiene y ventilación.

1

20 cm del suelo

Parihueltas o tarimas elevadas para evitar humedad y facilitar limpieza.

2

50 cm de la pared

Distancia mínima para ventilación, inspección y limpieza perimetral.

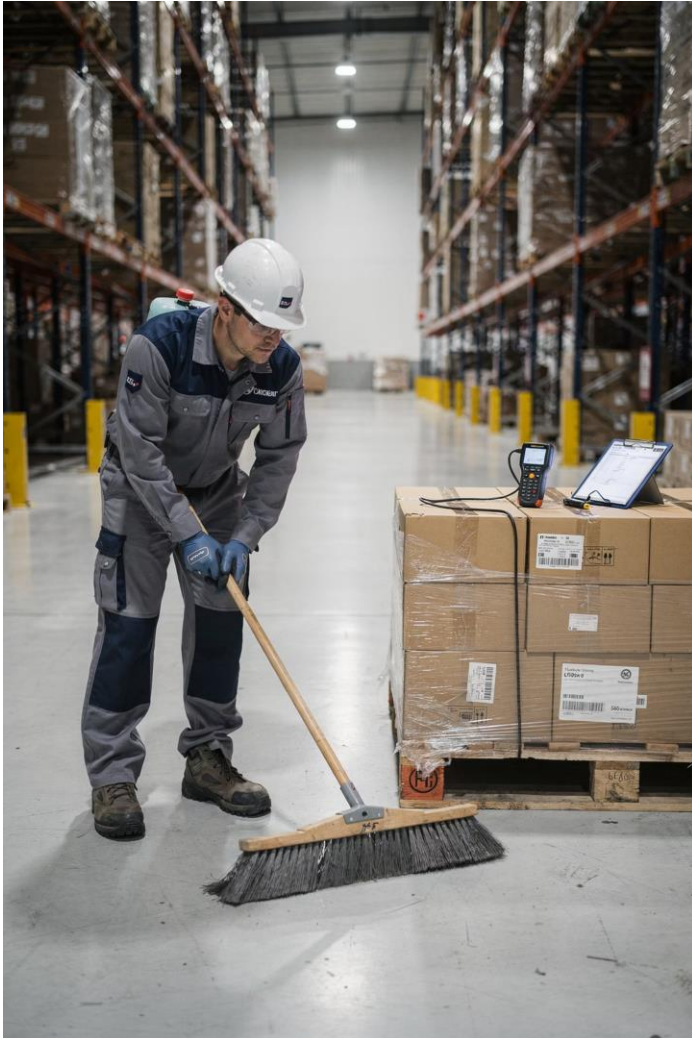
3

En época de lluvias

Nunca almacenar pegado a la pared; el riesgo de humedad se multiplica.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## CONTROL DE PLAGAS



### Barrido diario

Limpieza estricta del piso cada día para eliminar residuos que atraen roedores, hormigas, cucarachas y moscas.



### Paredes y techos: semanal

Sin polvo ni telarañas. La limpieza vertical es tan importante como la del piso.



### Cero derrames

Prohibido mantener alimentos derramados. Cualquier residuo es una invitación directa a las plagas.



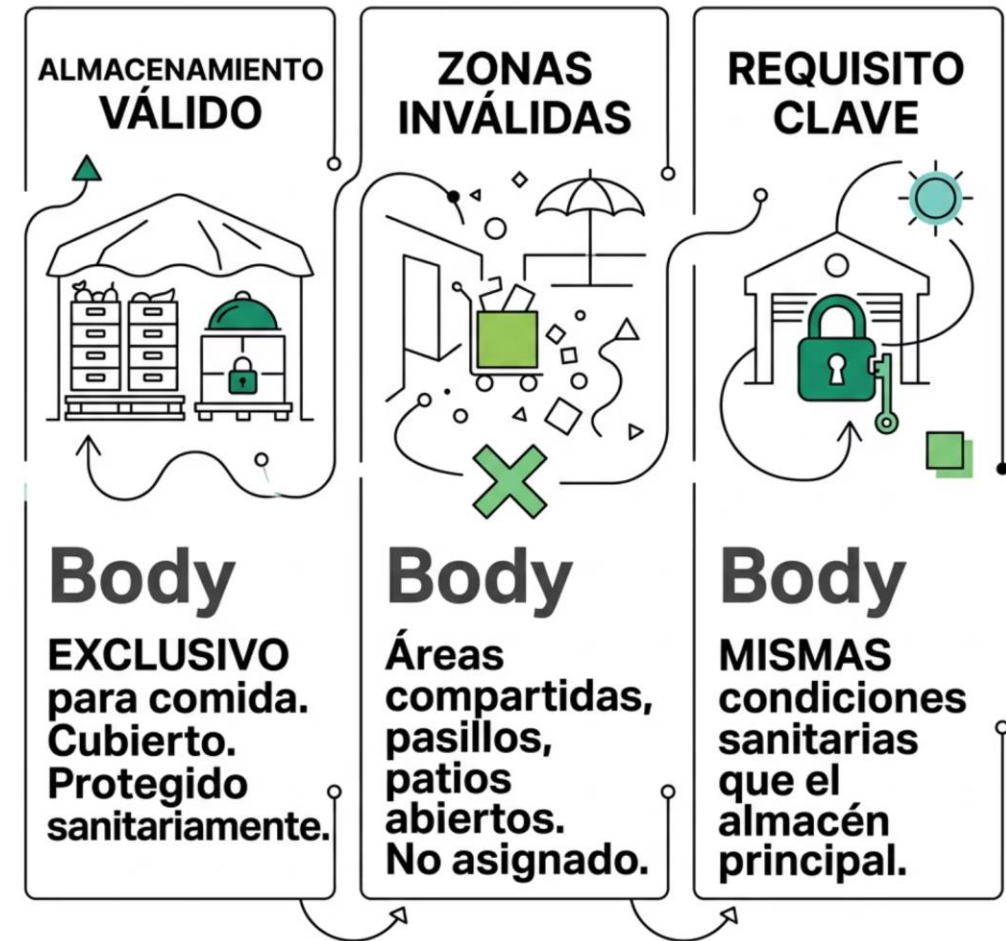
# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## ALMACENAMIENTO TEMPORAL

No todo espacio disponible es un espacio apto. El almacenamiento temporal debe cumplir las mismas condiciones sanitarias que el almacén principal.

- ⊗ Pasillos, patios sin techo y zonas sin asignación clara **no son opciones válidas** para almacenar alimentos, ni siquiera de forma transitoria.

Se requiere infraestructura que proteja y mantenga las condiciones sanitarias, con espacio **exclusivo y delimitado** para alimentos.





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## Evidencia operativa del BPAL



El programa debe describir cada fase de la cadena alimentaria e incluir, cuando corresponda, el almacenamiento de envases destinados a contener alimentos terminados. Debe estar **disponible en todo momento** para la Autoridad Sanitaria.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## PREGUNTAS CLAVE

### Infraestructura

¿Techo, paredes y piso fáciles de limpiar y protegen del clima? ¿Sin fisuras ni rendijas?

### Distancias

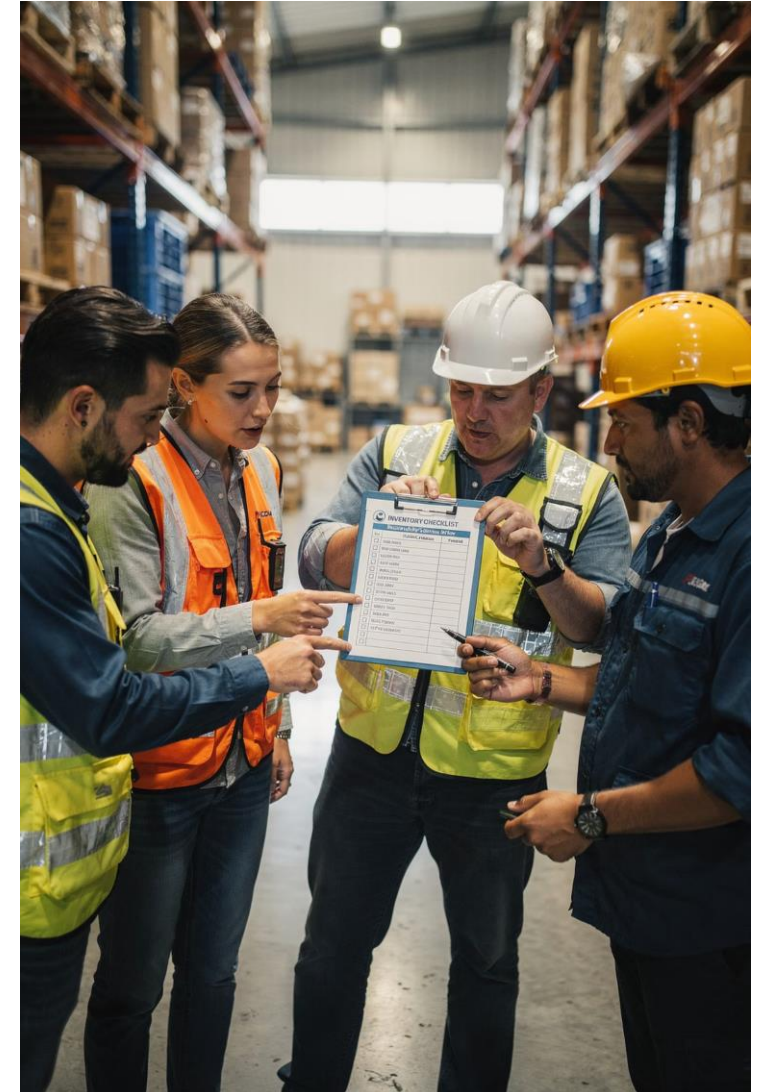
¿Rumas con 60 cm al techo? ¿Tarimas a 20 cm del suelo y 50 cm de la pared?

### Higiene

¿Barrido diario, paredes y techos limpios semanalmente? ¿Sin derrames ni residuos?

### BPAL

¿Programa escrito, completo y disponible para la Autoridad Sanitaria?





# **BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)**



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## **Contaminantes**

Eliminar riesgos físicos, químicos y biológicos en cada etapa de la producción.

## **Salud del Consumidor**

Garantizar que el alimento llegue seguro a la mesa del consumidor final.

## **Impacto Ambiental**

Reducir la huella ecológica y proteger el ecosistema agrícola a largo plazo.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## Pilares Fundamentales de la Producción

Tres pilares clave para una producción **segura, sostenible y responsable**.



### Selección del Terreno

Suelos evaluados, aptos y manejados de forma responsable.



Evaluación del suelo para asegurar su aptitud agrícola.



Prevención de contaminaciones y riesgos ambientales.



Conservación de la fertilidad y estructura del suelo.



### Calidad del Agua

El recurso más crítico para garantizar la seguridad alimentaria.



Agua de calidad para riego, aplicaciones y uso en la producción.



Monitoreo y análisis para detectar riesgos y contaminantes.



Uso eficiente y responsable del recurso hídrico.



### Fertilizantes y Residuos

Uso eficiente de insumos y gestión adecuada de residuos agrícolas.



Uso responsable y eficiente de fertilizantes y agroquímicos.



Manejo adecuado de residuos para evitar contaminación.



Protección del medio ambiente y sostenibilidad de la producción.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## GESTIÓN DEL AGUA

El agua es el principal vector de contaminación en los cultivos. Un manejo seguro requiere **monitoreo constante** de fuentes hídricas, sistemas de riego técnicamente diseñados, y barreras efectivas contra escorrentías contaminadas.

- Análisis periódico de calidad microbiológica y química
- Diseño de canales que eviten el retorno de agua residual
- Mantenimiento de equipos y sistemas de riego





# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS



### Monitoreo Periódico

Inspección regular de enfermedades, insectos y arvenses para detectar problemas a tiempo.



### Métodos Preventivos

Priorizar controles biológicos, culturales y físicos antes de recurrir a la aplicación química.



### Uso Técnico de Fitosanitarios

Aplicar plaguicidas registrados, en dosis correctas, con equipo calibrado y personal capacitado.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## SEGURIDAD DEL TRABAJADOR Y BIENESTAR

El trabajador agrícola es el eslabón más importante de la cadena productiva. Las BPA exigen condiciones laborales dignas, acceso a EPP adecuado y formación continua en higiene y manipulación segura.



Dotación completa y en buen estado



Capacitación

Formación continua en higiene



Instalaciones

Sanitarios, agua potable y zonas de descanso



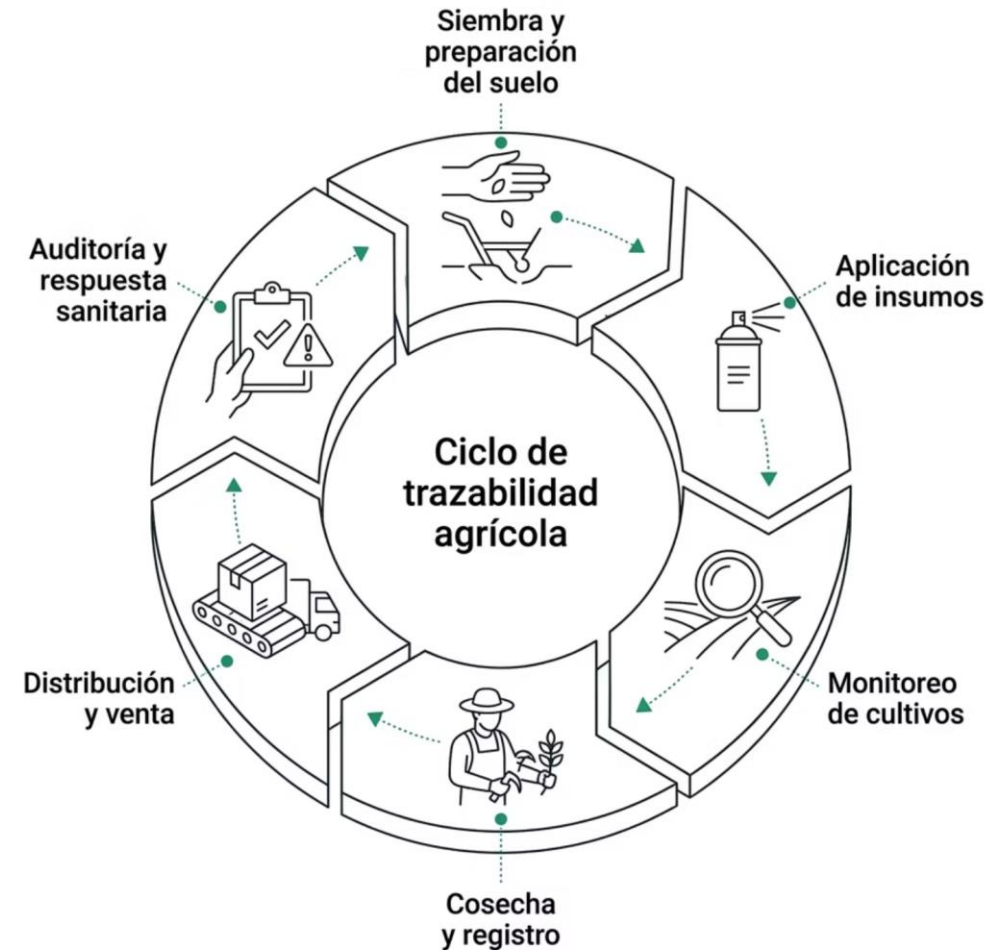
# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## REGISTRO Y TRAZABILIDAD

Documentar cada etapa productiva —desde la semilla hasta la venta— es la base de la trazabilidad.

Esto permite responder con rapidez ante alertas sanitarias y demuestra **transparencia total** ante compradores, certificadoras y entes reguladores.

- Registros de aplicación de insumos y fechas de cosecha
- Historial de lotes, variedades y proveedores
- Capacidad de rastrear cualquier producto hasta su origen





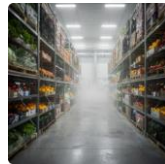
# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## COSECHA Y POSCOSECHA



### Higiene en la Recolección

Herramientas desinfectadas, personal con EPP y superficies de trabajo limpias para evitar contaminación cruzada.



### Cadena de Frío

Mantener temperaturas controladas desde el punto de cosecha hasta el destino final para preservar la frescura.

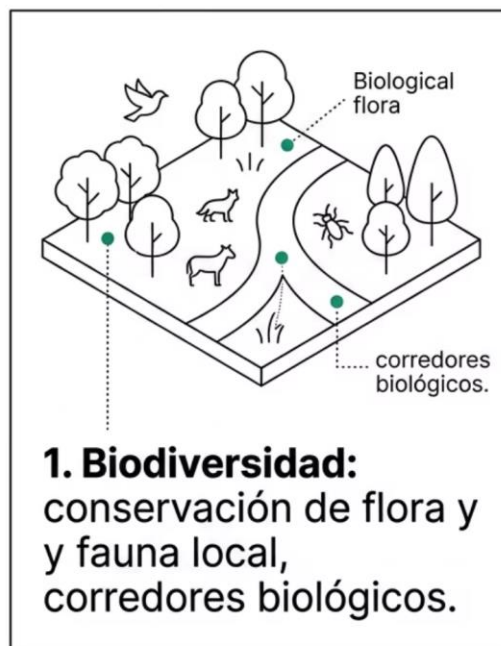


### Minimización de Daños

Protocolos que reducen daños físicos, microbiológicos y por malas prácticas de manipulación.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI



## IMPACTO AMBIENTAL POSITIVO

Las BPA transforman la producción agrícola en un aliado del medioambiente. Al implementar prácticas responsables, los agricultores protegen la biodiversidad, reducen la contaminación por agroquímicos y construyen un modelo de negocio que puede sostenerse por generaciones.

- ✓ Una finca certificada en BPA puede reducir hasta un 40% el uso de plaguicidas sin afectar la productividad.



# PROGRAMAS PRERREQUISITO I: BPM, BPA, BPH, BPAI

## BENEFICIOS COMPETITIVOS

### Nuevos Mercados

Acceso a cadenas de supermercados, exportación y mercados premium nacionales e internacionales.

### Valor Agregado

El sello BPA diferencia el producto y justifica un mejor precio en el mercado.

### Fidelización

El consumidor consciente elige y repite la compra de productos con garantía de inocuidad.



# ¡Gracias!



Centro de  
Especializaciones  
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

