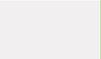


# IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

Período 20 

Cuaderno de campo



MENDOZA

Pertenece a:

---





**IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**



**MENDOZA**

## ¿QUÉ ES UN CUADERNO DE CAMPO?

Es un sistema de registro.

### ¿Para qué sirven?

**Para conocer el historial de lo producido. Es una herramienta de gestión donde se puede saber qué labores culturales se realizaron y qué productos fueron utilizados.**

### ¿Cómo deben completarse?

Deben ser registros fieles de lo que ocurrió en el campo.

Tener en cuenta:

Cuando usted inicia el Cuaderno de campo, piense que está incorporando una nueva actividad.

Llene los registros en el momento que hace la tarea y déjelo en la finca siempre.

Tienen que ser claros y entendibles.

Una vez que los registros están completos, pasan a ser un documento que identifica su fruta.





**IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**



**MENDOZA**

01	<b>CUADERNO DE CAMPO</b>
03	¿QUÉ ES UN CUADERNO DE CAMPO?
07	<b>DATOS PERSONALES</b>
09	DATOS DEL PRODUCTOR
10	DATOS DEL ESTABLECIMIENTO
11	CROQUIS DE LA PROPIEDAD
13	DIAGNÓSTICO BPA (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS)
19	<b>INFORMACIÓN IMPORTANTE</b>
21	AGROQUÍMICOS. EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL
22	AGROQUÍMICOS EN EL CULTIVO
23	AGROQUÍMICOS. TRIPLE LAVADO
25	<b>REGISTROS Y CÁLCULOS</b>
27	FRUTALES
28	VID
29	HORTALIZAS-FLORES DE CORTE-AROMÁTICAS
30	INVERNÁCULO
31	REGISTRO DE LABORES CULTURALES
32	REGISTRO DE RIEGOS
33	APLICACIÓN DE FERTILIZANTES QUÍMICOS y ORGÁNICOS
34	CALIBRACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS
35	MONITOREO DE PLAGAS
36	APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS
37	REGISTRO DE COSECHA
39	CÁLCULO DE VOLUMEN DE AGUA A APLICAR (VAA)
40	CALIBRACIÓN DE MAQUINARIAS
41	<b>AGRO AGENDA</b>





**IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**



**MENDOZA**



# DATOS PERSONALES



**MENDOZA**



**IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS**



**MENDOZA**



## Datos del Productor

Razón Social o Propietario: .....

Titular: .....

Dirección: .....

Departamento: ..... Código postal: .....

Teléfono: ..... Celular: .....

E-mail: .....



## Encargado del predio

Nombre y Apellido: .....

Teléfono: ..... Celular: .....

Responsable del Cuaderno de campo: .....



## Responsable Técnico

Nombre y Apellido: .....

Teléfono: ..... Celular: .....

E-mail: .....

.....  
Firma del propietario



Nombre del Establecimiento: .....

Dirección del predio: .....

Departamento: ..... Código postal: .....

Renspa ..... Rut: ..... G.P.S: .....

Nº de Catastro: .....

Actividad: .....

Superficie total: ..... Superficie cultivada: .....

Derecho de riego: Si  No  Riego superficial .....Ha: .....

Riego presurizado: Si  No  Ha: .....

Subterráneos : Nº pozos .....

Especies que produce la propiedad:

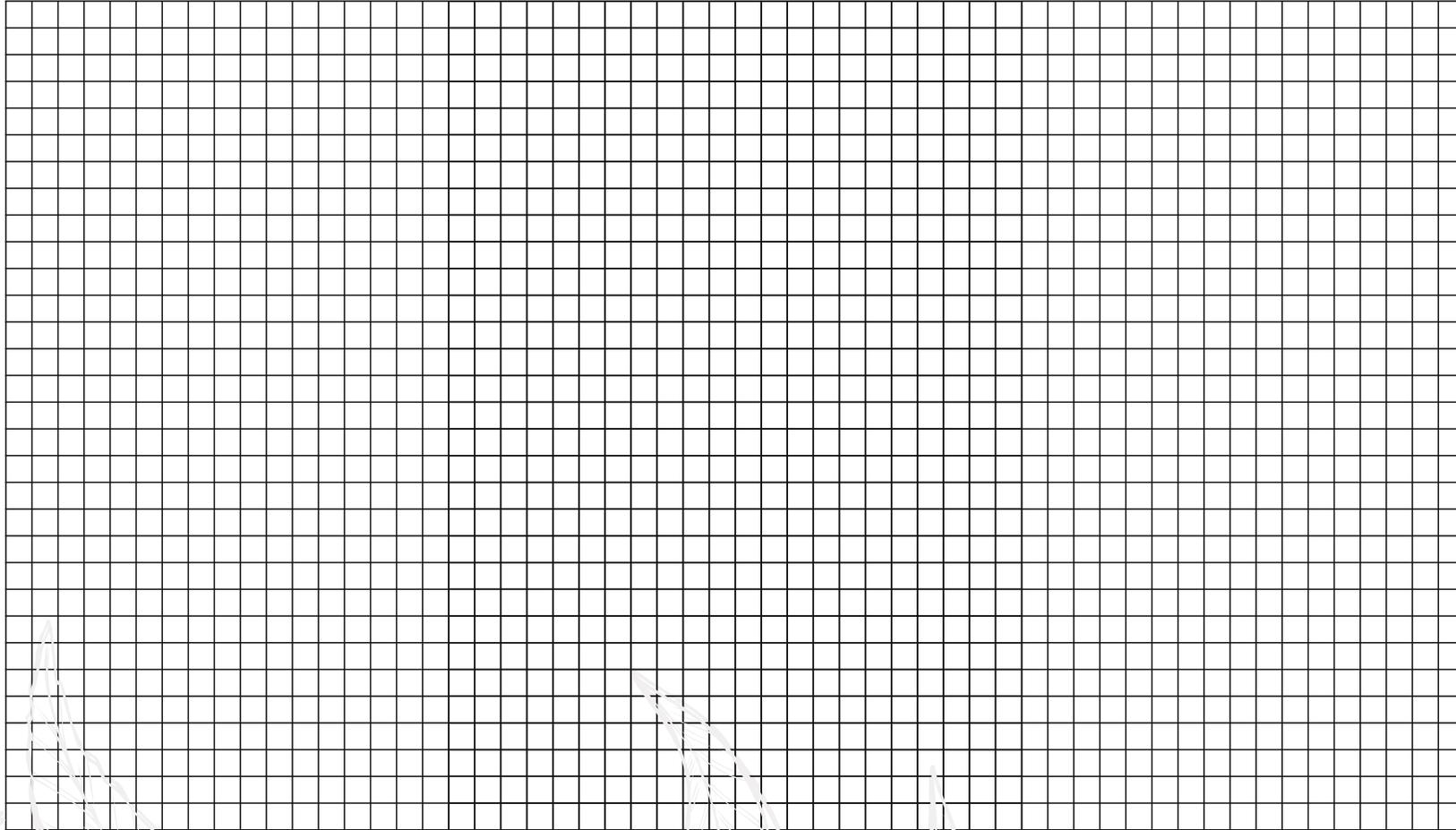
Vid: ..... Hortalizas ..... Frutales .....

Seguro Agrícola: .....



## CROQUIS DE LA PROPIEDAD

(Debe estar al máximo detalle posible)



Nota .....



Para acompañarlo en la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), le proponemos que Usted realice el siguiente cuestionario para obtener un autodiagnóstico de su finca. Para completarlo podrá marcar en los casilleros ubicados a la izquierda de cada oración con una X (cruz), según Usted considere SI o NO.

SI	NO
X	



**CRITERIOS**

SI	NO	1. Documentación obligatoria/trazabilidad
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	RUT actualizado año vigente.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Inscripción actualizada en el RENSPA.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los productos frutihortícolas embalados cuentan con etiqueta/rótulo según normativa vigente.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El transporte de los productos cuenta con los comprobantes de uso de DTV.
SI	NO	2. Identificación de la propiedad
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Posee croquis de la finca.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Las parcelas y los cuarteles están identificados.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique la prohibición de ingreso a zonas de almacenamiento de agroquímicos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique las zonas de carga, descarga, almacenamiento, preparación y aplicación de productos fitosanitarios.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique la prohibición de fumar, comer y beber durante toda la manipulación de la producción.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique la prohibición de fumar, comer y beber durante toda la manipulación de agroquímicos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique la ubicación del agua potable (puntos fijos y móviles).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique la ubicación de los sanitarios (puntos fijos y móviles).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique el sitio de disposición de envases vacíos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indicativa del procedimiento de lavado de manos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indica la velocidad de circulación máxima 20 km/hora.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La propiedad cuenta con cartelería que indique el uso de Elementos de Protección Personal (EPP).
SI	NO	3. Productos Fitosanitarios
		3.1 Selección del Producto
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aplica sólo productos aprobados por SENASA y autorizados para el cultivo.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los productos se adquieren únicamente en sus envases y marbetes originales cerrados, sanos y/o con precinto de seguridad.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los envases están etiquetados según legislación vigente (SENASA).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El emprendimiento cuenta con el asesoramiento de un Ingeniero/a Agrónomo/a que justifique la aplicación del producto.



SI	NO	3.2 Manipulación de Agroquímicos
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>3.2.1 Transporte</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los productos se transportan en envases originales, cerrados e identificados.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los productos se transportan en habitáculos separados de las personas, animales y alimentos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante las operaciones de carga y descarga de los productos fitosanitarios.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los productos se transportan de manera segura a fin de evitar golpes y vuelcos de los agroquímicos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>3.2.2 Preparación</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal ha recibido alguna capacitación para la preparación de productos fitosanitarios.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal cuenta con Equipo de Protección Personal (EPP) para la preparación de los productos fitosanitarios.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El área de preparación está definida en un sitio que no implica un riesgo para la salud del operario como así también la contaminación del ambiente siendo de uso exclusivo para tal fin.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El área cuenta con elementos de medición adecuados exclusivamente destinados para la preparación de productos (recipientes graduados, balanzas).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El caldo de pulverización se prepara con agua de uso agrícola.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante las operaciones de mezcla y preparación de productos fitosanitarios.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El lugar cuenta con medidas de contención de derrame.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>3.2.3 Aplicación</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal está capacitado en la manipulación y aplicación de productos fitosanitarios (dosis de aplicación, tiempo de carencia y reingreso).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal usa EPP (Elementos de Protección Personal).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal respeta la preparación y dosis de aplicación indicados en el marbete.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Las áreas tratadas son señalizadas con los productos fitosanitarios indicando el tiempo de reingreso.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El tiempo de carencia es respetado para cada aplicación.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El productor lleva un registro de las aplicaciones.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La aplicación se realiza bajo condiciones meteorológicas adecuadas (T°, brisa moderada, HR).
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal respeta la prohibición de comer, beber y fumar durante la aplicación de productos fitosanitarios.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>3.2.4 Equipo de Aplicación</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El equipo de aplicación se mantiene en condiciones adecuadas de uso con una calibración mínima anual.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El operario gestiona adecuadamente los excedentes del producto preparado de acuerdo a las indicaciones del marbete.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El productor lleva registros escritos de mantenimiento de maquinarias y equipos agrícolas.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El productor lleva registros escritos de calibración de maquinarias y equipos.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El equipo de aplicación se lava cuidadosamente luego de cada aplicación lejos de los cursos de agua.



**SI NO 3.3 Almacenamiento de agroquímicos**

- El depósito está ubicado en un lugar apropiado, separado físicamente de otros espacios, señalizado y destinado para ese único fin.
- El ingreso al depósito está restringido a personal autorizado.
- El depósito está construido con materiales no combustibles que protegen el interior de temperaturas extremas y la humedad.
- El depósito está construido con pisos y paredes impermeables, con ventilación permanente e iluminación adecuada.
- La peligrosidad del área está identificada con la cartelera adecuada.
- El lugar cuenta con las medidas para la contención de derrames.
- Los productos están dispuestos en estanterías de material no absorbente
- Los productos no están en contacto directo con el piso del depósito.
- Los productos de formulación líquida se encuentran separados de los de formulación sólida.
- Los productos de banda roja se encuentran claramente identificados, separados del resto.
- Los productos vencidos se encuentran identificados y separados del resto.
- Los productos se mantienen en sus envases originales con sus respectivas etiquetas y marbetes.
- El productor cuenta con un inventario formato papel actualizado de los productos disponibles.
- Se cuenta con un listado formato papel de direcciones y teléfonos a los que se podrá recurrir en caso de emergencia.
- El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios y de fácil transporte.
- El establecimiento cuenta con lavajos y ducha para el personal en caso de derrame de producto.

**SI NO 3.4 Gestión de envases vacíos**

- Los envases son enjuagados con la técnica del triple lavado para garantizar la remoción total del producto y posteriormente asegurar su inutilización.
- El productor está adherido al programa Campo Limpio.
- La entrega de los envases de agroquímicos vacíos son registrados.
- El establecimiento cuenta con puntos de lavado o lechos de degradación biológica.
- No se utilizar envases vacíos de productos fitosanitarios para cualquier otro fin.
- Los envases desechados son sacados y alejados de la circulación de las personas/animales y colocados en recipientes para tal fin (ej. bolsones) o colocados en algún sitio específico.



**SI NO 4. Uso de fertilizantes orgánicos y enmiendas.**

- El sitio de producción, manipulación o almacenamiento de enmiendas está aislado de fuentes de agua, personas, cultivos y/o productos cosechados y otros productos fitosanitarios a fin de prevenir posibles contaminaciones.
- Los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos comerciales que utiliza tienen registro en el SENASA.
- Los fertilizantes orgánicos, enmiendas y sustratos comerciales se almacenan y aplican según la recomendación del SENASA.
- El productor lleva registro de los tratamientos de fertilización orgánica, enmiendas y compostado.
- El suelo cuenta con análisis de manera periódica (microbiológico, físico-químico).
- El productor cumple con la prohibición de no utilizar lodos cloacales y residuos urbanos como enmiendas.

**SI NO 5. Agua**

**5.1 Agua para consumo e higiene personal**

- El establecimiento dispone de algún suministro de agua potable.
- La fuente de agua utilizada para consumo humano e higiene personal está identificada con alguna cartelería.
- El agua de consumo cumple con lo especificado en el Código Alimentario Argentino para ser agua potable.
- Las instalaciones se mantienen en condiciones adecuadas a fin de prevenir contaminaciones.
- En el caso de no contar con agua potable realiza la potabilización de la misma a través de algún método reconocido.

**SI NO 5.2 Agua de uso agrícola (riego, lavado de equipo e instrumental, para soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios y cultivos hidropónicos, etc.).**

- En el caso de evidencia o antecedentes de potencial contaminación microbiológica, química o física de todas las fuentes de agua, se realiza una evaluación de riesgo.
- La propiedad cuenta con análisis de agua de uso agrícola (microbiológico, físico-químico, de sustancias peligrosas y residuos de agroquímicos).
- Los análisis efectuados se realizan en laboratorios habilitados por la autoridad de aplicación.
- El productor respeta la prohibición de utilizar aguas negras sin previo tratamiento documentado.
- Las instalaciones se mantienen en condiciones adecuadas a fin de prevenir contaminaciones.



SI	NO	6. Riego
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El productor aplica algún criterio técnico (tiempo, volumen) según el tipo de riego.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El productor lleva registro de los riegos (fecha, tiempo, volumen).
SI	NO	7.Manipulación
7.1 Personal		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal está capacitado especialmente en técnicas de manipulación de fruta y prácticas de salud e higiene.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal se lava las manos antes de empezar a trabajar, inmediatamente después de utilizar el sanitario y después de manipular material que pudiera estar contaminado o ser una fuente de contaminación de las frutas y hortalizas cosechadas o en proceso de cosecha
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El emprendimiento presenta instalaciones sanitarias y equipamiento para el lavado de mano, fijos o portátiles, en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, localizadas apropiadamente y en número suficiente para dar servicio a los trabajadores.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los trabajadores tienen disponible de forma permanente agua potable para consumo humano.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal que presente síntomas de enfermedad, ictericia, diarrea, tos, lesiones notorias en la piel etc. Se evita que tengan contacto directo con el producto a manipular.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal evita el uso de objetos personales que puedan contaminar y/o dañar la mercadería y al mismo operario.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal mantiene un adecuado aseo personal y buenos hábitos de conducta e higiene en el área de trabajo.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El personal respeta la prohibición de comer, fumar o beber mientras se manipulan los productos.
SI	NO	7.2 Cosecha
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El operario recoge únicamente del suelo aquellos productos que desarrollan sobre el mismo o subterráneamente.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Los tiempos de carencia de los productos fitosanitarios utilizados son respetados y estos se pueden constatar a través de sus registros.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El productor aplica algún criterio para la toma de decisión del momento oportuno de cosecha.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	El productor toma todas las medidas necesarias a fin de prevenir cualquier tipo de contaminación física, química o biológica donde se encuentre el producto recolectado.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	En el caso de frutas u hortalizas de consumo en fresco el productor utiliza algún sistema que reduzca el daño por golpes, marcado o machucones.



**SI NO 7.3 Envases para cosecha**

- Los cajones cosecheros, canastos, bins, bolsas, envases definitivos o cualquier otro recipiente de cosecha de materiales son aptos para estar en contacto con alimentos, en buenas condiciones apropiado para el trabajo y al peso del producto a contener.
- Los envases utilizados en la cosecha están destinados exclusivamente para esta tarea.
- Los envases se limpian al inicio de la temporada y cada vez que sea necesario durante el proceso de cosecha a fin de evitar la contaminación según corresponda.
- El establecimiento cuenta con un depósito específico de envases para cosecha.
- Los envases se almacenan de tal forma de reducir al mínimo la contaminación.

**SI NO 7.4 Equipo e Instrumental**

- El equipo e instrumental de cosecha, se mantiene en condiciones óptimas de funcionamiento de modo que no dañen al producto y sean seguros para quienes trabajan con ellos.
- Los equipos, herramientas e instrumentos se limpian y se desinfectan antes de comenzar la tarea de cosecha y cuando corresponda durante la jornada de trabajo.

**SI NO 8. Animales**

**8.1 Animales de trabajo**

- Los animales se mantienen controlados sanitariamente y cumpliendo con el calendario de vacunas correspondientes, están sanos y desparasitados.

**SI NO 8.2 Animales domésticos y/o de granja.**

- Los animales domésticos y/o de granja, no ingresan a las zonas de producción, zonas de manipulación y almacenamiento de producto.
- Los trabajadores están informados que está prohibido ingresar con animales al sitio de producción, área de empaque y almacenamiento.

**SI NO 9. Asistencia técnica**

- El productor cuenta con la asistencia de Técnica/o Agrícola o Ingeniera/o Agrónomo.
- El productor cuenta con la asistencia de técnica/o inscripto en el registro nacional de implementadores que los capacita en BPA.





# INFORMACIÓN IMPORTANTE



**MENDOZA**



## **Prevención de accidentes de agroquímicos**

**El uso y aplicación de un agroquímico, implica un riesgo para quién aplica y para el medio ambiente.**

**Medidas a tener en cuenta para disminuir los riesgos**

## Equipo de protección personal (EPP)



A

B

C

D

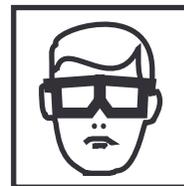
E

F

G

- A- Sombrero o gorro.
- B- Anteojos para protección ocular
- C- Máscara para proteger nariz y boca (protección respiratoria).
- D- Mameluco o camisa de manga larga
- E- Guantes largos de acrílo nitrilo.
- F- Pantalón largo o mameluco.
- G- Bota de goma o PVC

## Elementos necesarios

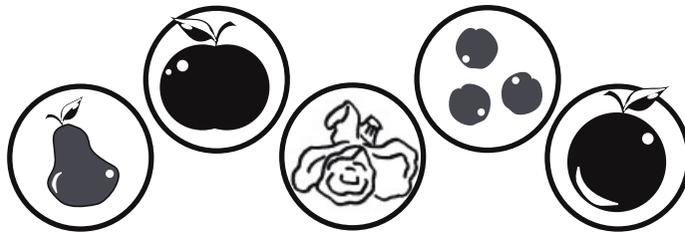
Protección  
respiratoriaProtección  
ocular

Cuando aplique  
agroquímicos **CUÍDESE**,  
utilice siempre el equipo  
y elementos de protección.

Limpie los equipos  
e indumentaria  
luego de la aplicación.



## Recuerde



**- TR -  
Tiempo de reingreso**

Tiempo entre la aplicación y el ingreso al lugar de aplicación.

## En el CULTIVO

**- TC -  
Tiempo de Carencia**

Período de tiempo que existe entre la última aplicación de un Agroquímico y el momento de cosecha.

**- LMR -  
Límite Máximo de Residuo**

Cantidad de Agroquímico permitida en la fruta u hortaliza una vez cosechada.

**- PR -  
Poder Residual**

Período de tiempo durante el cual el producto aplicado mantiene su poder de control.



**Triple Lavado** ► Todos los envases de agroquímicos luego de su uso, necesitan ser limpiados el previamente a través de la práctica a campo del triple lavado.

**¿Cómo se hace el Triple Lavado?** ► Debe realizar el lavado inmediatamente terminado el contenido del envase, en caso contrario, puede solidificarse y dificultar la remoción con agua.

**1** Agregar agua limpia en los envases hasta cubrir aproximadamente 1/4 de su capacidad.



**2** Cerrar el envase y agitarlo en forma vigorosa durante 30 segundos en todos los sentidos.

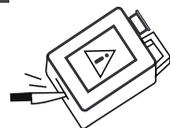


**3** Verter el agua del envase en el tanque del pulverizador. Dejarlo drenar durante 30 segundos.



**4** Repetir dos veces

**5** Perforar varias veces el fondo del envase para evitar su reutilización.



**SE DEBEN LIMPIAR Y ENTREGAR POR SEPARADO, RESPECTO DE LOS ENVASES**



## RECOLECCIÓN

Para lograr recolectar organizadamente es necesario:

**A**



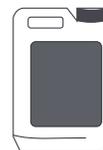
Una vez lavados y perforados colocar los envases en los bolsones y almacenarlos en lugares protegido hasta su envío.

**B**

Llevarlos al Centro de Acopio más cercano.



Recuerde:  
Leer la etiqueta antes de utilizarlos



**Mendoza**  
Consultas tóxicológicas  
**0261 4282020**  
Atención las 24hs. los 365 días del año.





# REGISTRO Y CÁLCULOS





IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



MENDOZA























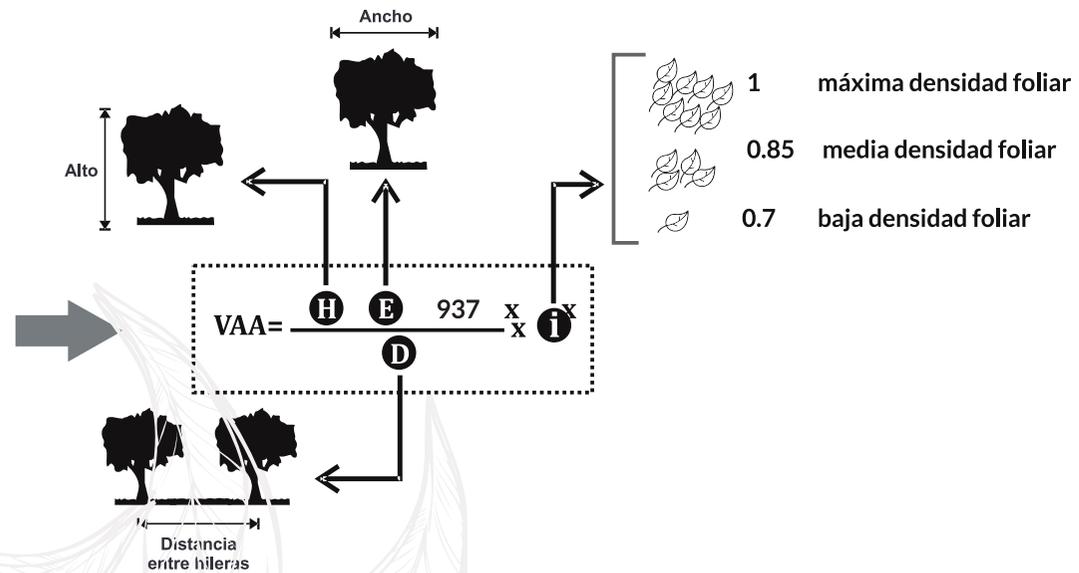
Fecha	Cuadro N°	<b>E</b> Altura Planta	<b>E</b> Ancho de copa	<b>D</b> Distancia entre filas en metros	VAA (litros /ha)

Recuerde:

“El volúmen de agua, cambia según el tamaño de las plantas”



$$VAA = \frac{H \times E \times 937}{D} \times i$$



# CALIBRACIÓN DE MAQUINARIAS

Para saber si sus máquinas o equipos trabajan bien, les proporcionamos estas herramientas.

**Tractor**

**1**

**DATOS (Llenado obligatorio)**

<b>TRACTOR</b>		
Marca	/	año:
Modelo	/	año:

<b>PULVERIZADORA</b>		
Marca	/	año:
Modelo	/	año:
Capacidad		

<b>FECHA DE CALIBRACIÓN</b>
-----------------------------

<b>FECHA DE CALIBRACIÓN</b>
-----------------------------

Firma y Aclaración del calibrador

---

**Tractor**

**2**

**DATOS (Llenado obligatorio)**

<b>TRACTOR</b>		
Marca	/	año:
Modelo	/	año:

<b>PULVERIZADORA</b>		
Marca	/	año:
Modelo	/	año:
Capacidad		

<b>FECHA DE CALIBRACIÓN</b>
-----------------------------

<b>FECHA DE CALIBRACIÓN</b>
-----------------------------

Firma Aclaración del calibrador

Marcar con una (X) lo que corresponda

Control de las partes técnicas		Necesita reparación
Protección del Arbol cardámico	tiene no tiene	
Funcionalidad de la bomba	buena mala	
Sistema de agitación	mecánica hidráulica	
Válvula reguladora de presión	Si funciona No funciona	
Estados del filtro	bueno malo	
Manómetro	Si funciona No funciona	
Cuenta de vueltas del tractor	Si funciona No funciona	
Alcanza las 540 rpm	Si No	
Presión de abajo	Libras/pulgada <sup>2</sup> (PSI) ó BAR TM- A	

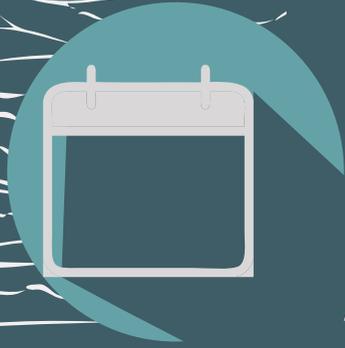




IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



MENDOZA



# AGRO AGENDA



MENDOZA



IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



**MENDOZA**

# ENERO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# FEBRERO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# MARZO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# ABRIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# MAYO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# JUNIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# JULIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# AGOSTO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# SEPTIEMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# OCTUBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# NOVIEMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo



# DICIEMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo

