

RESOLUCIÓN N° 649.-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-1-

Asunción, 23 de julio de 2026.

VISTO:

El Memorando DICA0 N° 003/26, de fecha 08 de julio de 2026, presentado por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica (Expediente MEI SENAVE N° 58/173/2026); la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”; el Dictamen DAJ N° 978/26 de la Dirección Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, por Memorando DICA0 N° 127/26, de fecha 08 de julio de 2026, la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica eleva a consideración el proyecto de Resolución “*Por la cual se aprueba la Guía Básica de Buenas Prácticas para la Cosecha, Postcosecha y Comercialización de poroto a granel, en el marco del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero (PAE-H0)*”, para análisis previo a la emisión del acto administrativo.

Que, en el marco del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero (PAE-H0), se ha evidenciado la necesidad de fortalecer las condiciones de calidad del poroto destinado a dicho programa, promoviendo la adopción de buenas prácticas durante las etapas de cosecha, postcosecha, almacenamiento y comercialización.

Que, resulta necesario promover la aplicación de prácticas adecuadas en la cadena de producción y comercialización del poroto a granel, a fin de contribuir a la preservación de la calidad e inocuidad del producto, reducir riesgos de contaminación y deterioro, y minimizar pérdidas durante las etapas posteriores a la cosecha.

Que, en ese contexto, la elaboración y aprobación de una Guía Básica de Buenas Prácticas constituye una herramienta técnica de referencia para productores, organizaciones de productores, acopiadores y demás actores involucrados en la cadena del poroto, orientada a fortalecer las condiciones de manejo, conservación y comercialización del producto.

Que, a través de comunicación vía correo electrónico institucional (Zimbra) la Dirección General Técnica remite con visto bueno el proyecto presentado por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica, el cual fue previamente aprobado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).



Miguel Caballero
Secretario General



RESOLUCIÓN N° 649...

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-2-

Que, la Ley N° 2.459/04, “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”, establece:

Artículo 4°.- “*El SENAVE tendrá como misión apoyar la política agro-productiva del Estado, contribuyendo al incremento de los niveles de competitividad, sostenibilidad y equidad del sector agrícola, a través del mejoramiento de la situación de los recursos productivos respecto a sus condiciones de calidad, fitosanidad, pureza genética y de la prevención de afectaciones al hombre, los animales, las plantas y al medio ambiente, asegurando su inocuidad*”.

Artículo 5°.- “*Los objetivos generales del SENAVE serán: a) Contribuir al desarrollo agrícola del país mediante la protección, el mantenimiento e incremento de la condición fitosanitaria y la calidad de productos de origen vegetal...*”

Artículo 9°.- “*Serán funciones del SENAVE, además de las establecidas en las Leyes N°s. 123/91 y 385/94 y otras referentes a la sanidad y calidad vegetal y de semillas, las siguientes: n) Certificar la fitosanidad y calidad de otros productos y subproductos de origen vegetal en su estado natural para su comercialización interna, cuando se lo solicite o cuando el SENAVE estime necesario...*”.

Que, por Providencia N° 1144/26, la Dirección General de Asuntos Jurídicos remite el Dictamen N° 978/26, de la Dirección de Asesoría Jurídica, mediante el cual, tras el análisis realizado al proyecto de resolución remitido por el área misional del SENAVE, concluye que se encuentran reunidos los presupuestos legales para la emisión del acto administrativo por el cual se aprueba la Guía Básica de Buenas Prácticas para la Cosecha, Postcosecha y Comercialización de Poroto a Granel, en el marco del Programa de Alimentación Escolar – Hambre Cero (PAE-H0), conforme a la propuesta formulada por la Dirección de Calidad, Inocuidad y Agricultura Orgánica, a través de su área competente.

POR TANTO:

En virtud de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 2459/04 “*Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)*”.

**EL PRESIDENTE DEL SENAVE
RESUELVE:**

Artículo 1°.- APROBAR la Guía Básica de Buenas Prácticas para la Cosecha, Postcosecha y Comercialización de poroto a granel, en el marco del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero (PAE-H0), conforme al Anexo que se adjunta y forma parte integrante de la presente resolución.



RESOLUCIÓN N° 649.-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-3-

Artículo 2°.- ESTABLECER que la Guía aprobada por la presente resolución, constituye un instrumento técnico de referencia destinado a promover la aplicación de buenas prácticas durante la cosecha, postcosecha y comercialización del poroto a granel, con el fin de contribuir al mantenimiento de la calidad e inocuidad del producto.

Artículo 3°.- DISPONER que los productores, organizaciones de productores, acopiadores, comercializadores y demás actores involucrados en la cadena de producción y comercialización del poroto a granel son responsables de la implementación de las prácticas y recomendaciones contenidas en la Guía aprobada por la presente resolución.

Artículo 4°.- RECOMENDAR al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a través de sus dependencias competentes y servicios de extensión agraria, promover la difusión, capacitación y adopción de las prácticas establecidas en la Guía aprobada por la presente Resolución.

Artículo 5°.- DISPONER que la Dirección General Técnica, a través de sus direcciones competentes, realice la difusión de la Guía aprobada por la presente resolución y coordine acciones técnicas interinstitucionales que favorezcan su implementación.

Artículo 6°.- ESTABLECER que la presente resolución, rige a partir del 27 de julio del 2026.

Artículo 7°.- COMUNICAR a quienes corresponda y cumplida, archivar.

ING. AGR. RAMIRO SAMANIEGO MONTIEL
PRESIDENTE



Miguel Caballero
Secretario General



RESOLUCIÓN N° 649-

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-4-

ANEXO

“GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

I. OBJETIVO

Establecer criterios básicos de buenas prácticas que sirvan como herramienta para pequeños productores, a fin de disminuir riesgos de contaminación y daños o deterioros del grano de poroto, contribuyendo a preservar su calidad e inocuidad para la comercialización.

II. ALCANCE

La presente guía está dirigida principalmente a productores de poroto de la Agricultura Familiar y tiene como finalidad orientar la aplicación de buenas prácticas durante las etapas de cosecha, postcosecha, almacenamiento y comercialización.

Asimismo, constituye una herramienta técnica de referencia para fortalecer las condiciones de calidad e inocuidad del poroto destinado al Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero.

La guía aplica a la comercialización de poroto a granel, entendida para los fines de la presente como el producto acondicionado en bolsas de 30 kilogramos o más, y tiene carácter orientativo.

III. DEFINICIONES

Para efectos de la presente guía se entenderá por:

- a) **Calidad:** Conjunto de características y atributos del grano que determinan su aptitud para la comercialización y consumo.
- b) **Contaminación:** Introducción o presencia de agentes físicos, químicos o biológicos que puedan afectar la calidad o inocuidad del poroto.
- c) **Inocuidad:** Garantía de que el alimento no causará daño al consumidor cuando sea preparado o consumido de acuerdo con el uso previsto.
- d) **Postcosecha:** Conjunto de operaciones realizadas después de la cosecha, incluyendo secado, trillado, limpieza, almacenamiento, envasado y transporte.



RESOLUCIÓN N° 649...

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

"POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)".

-5-

IV. MANEJO DURANTE LA COSECHA Y POSTCOSECHA

4.1 Cosecha

- a) Cosechar cuando las vainas estén maduras y secas.
- b) Evitar la cosecha en condiciones de alta humedad o lluvias.
- c) Utilizar bolsas u envases nuevos, limpios, secos y aptos para alimentos.
- d) No reutilizar envases que hayan contenido agroquímicos, fertilizantes u otros productos contaminantes.

4.2 Secado de las vainas, trillado y limpieza

- a) Secar las vainas sobre superficies limpias (lona, carpa), en capas delgadas.
- b) No colocar las vainas directamente sobre el suelo.
- c) Realizar el trillado de forma manual (golpeado suave) o mecánica (trilladora estática), evitando daños al grano.
- d) Limpiar el grano mediante zarandas o ventilación para eliminar impurezas.
- e) Mantener las carpas/lonas limpias y libres de contaminantes.
- f) Evitar el ingreso de animales domésticos o silvestres.

4.3 Secado del grano antes del almacenamiento

- a) Secar el grano sobre lonas/carpas limpias u otras superficies adecuadas.
- b) Evitar el ingreso de animales domésticos o silvestres.
- c) Realizar el secado en días soleados y secos, evitando temperaturas excesivas que puedan dañar el grano.
- d) Remover el grano regularmente para un secado uniforme.
- e) Tiempo orientativo: por lo general entre 4 a 6 días.
- f) Alcanzar una humedad final entre 12% y 14%.



RESOLUCIÓN N° 649...

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-6-

4.4 Higiene Personal

- a) Mantener una adecuada higiene personal.
- b) Lavarse las manos antes de manipular el producto.
- c) No fumar, comer o escupir durante las operaciones de cosecha, secado, trillado, limpieza o envasado.
- d) Evitar manipular el producto cuando se presente síntomas de enfermedad o heridas descubiertas.

V. ALMACENAMIENTO

- a) Si el grano no será comercializado inmediatamente, deberá almacenarse en condiciones adecuadas para conservar su calidad.
- b) El lugar de almacenamiento (galpón o depósito) debe estar limpio, seco, protegido de la lluvia y bien ventilado.
- c) Se pueden utilizar diferentes estructuras como tambores, silo bolsa, silos metálicos, asegurando que estén en buen estado, limpios y sin restos de cosechas anteriores.
- d) Los recipientes o envases deben colocarse sobre tarimas/pallets, evitando el contacto directo con el suelo y manteniendo una separación de al menos 10-15 cm del piso y de las paredes.
- e) El almacenamiento debe protegerse del sol directo, la humedad y el ingreso de agua.
- f) En el caso de estructuras herméticas (como tambores o silo bolsa), es importante asegurar un buen cierre, para limitar el ingreso de aire, humedad o insectos.
- g) Evitar cercanía con plaguicidas, fertilizantes, combustibles u otras sustancias contaminantes.

5.1 Control de plagas

- a) Inspeccionar periódicamente los granos para detectar presencia de gorgojos u otros insectos.



RESOLUCIÓN N° 649...

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-7-

- b) Mantener limpios los alrededores del área de almacenamiento.
- c) Retirar residuos de cosechas anteriores que puedan servir de refugio para plagas.
- d) Utilizar únicamente productos autorizados por la autoridad competente siguiendo estrictamente las indicaciones de la etiqueta.

5.2 Monitoreo

Se recomienda realizar un monitoreo periódico del grano almacenado, observando:

- a) Presencia de gorgojos u otros insectos de almacenamiento.
- b) Humedad del grano.
- c) Aparición de moho.
- d) Olores extraños.
- e) Estado de envases.

5.3 Acciones ante detección de problemas en el almacenamiento

- a) Separar los lotes afectados a fin de evitar que el problema se propague.
- b) Aplicar medidas como limpieza, descarte, reclasificación, aireación, secado adicional, etc., según el caso.

VI. REQUISITOS BÁSICOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN

6.1 Condiciones mínimas requeridas para comercialización del producto

- a) Seco y en condiciones adecuadas de conservación.
- b) Libre de insectos vivos o signos evidentes de deterioro.
- c) Libre de olores extraños.
- d) Libre de mohos visibles.
- e) Libre de materias extrañas.



RESOLUCIÓN N°649-

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-8-

6.2 Envasado

- a) El poroto deberá ser envasado en envases nuevos, limpios, secos, resistentes e inócuos, que no transmitan olor o sabor extraño al producto.
- b) Envasado referencial: bolsa plastillera blanca de 75 cm x 35 cm de 30 kg.

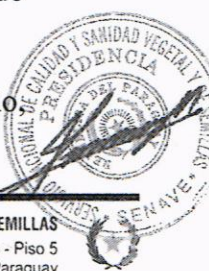
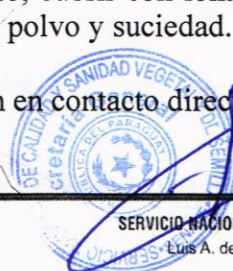
6.3 Etiquetado

Los envases deberán contener mínimamente las siguientes informaciones:

- a) Nombre del producto.
- b) Nombre de la variedad o cultivar.
- c) Fecha de envasado.
- d) Peso neto.
- e) Datos del productor.
- f) Origen.

6.4 Transporte

- a) El transporte del poroto debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación y deterioro, preservando su calidad e inocuidad.
- b) Utilizar vehículos limpios, secos y en buen estado.
- c) No transportar el poroto junto con otros productos que puedan ser fuente de contaminación (químicos, desechos, animales, etc.).
- d) No se deben utilizar vehículos que hayan sido recientemente empleados para el transporte de: agroquímicos, combustibles, animales, abonos o materia orgánica, desechos u otras sustancias potencialmente contaminantes.
- e) En caso de utilizar transporte abierto, cubrir con lona u otro material adecuado que lo proteja de: lluvia, sol directo, polvo y suciedad.
- f) Evitar que las bolsas o envases estén en contacto directo con el piso del vehículo utilizando pallets o lona limpia.





RESOLUCIÓN N°- ⁶⁴⁹

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA GUÍA BÁSICA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA COSECHA, POSTCOSECHA Y COMERCIALIZACIÓN DE POROTO A GRANEL, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO (PAE-H0)”.

-9-

VII. REGISTROS Y TRAZABILIDAD

Se recomienda que los productores lleven registros básicos que permitan el seguimiento del producto:

- a) Fecha de cosecha.
- b) Fecha de envasado.
- c) Identificación de lotes o número de bolsas.
- d) Variedad o tipo de semilla.
- e) Origen de la semilla.
- f) Registro de uso de plaguicidas (producto, dosis, fecha, responsable).
- g) Datos de comercialización (comprador, destino, condiciones de entrega).

Los registros deben estar disponibles y firmados por el productor o responsable.

ING. AGR. RAMIRO SAMANIEGO MONTIEL
PRESIDENTE



Miguel Caballero
Secretario General



