

**RESOLUCION N° 102-I-98**

**VISTO:** la necesidad de establecer los instrumentos legales idóneos al efecto de regular el procedimiento que los inspectores del Programa Barrera Provincial de Control Integral Permanente (Decreto 2623/93) y/o Proyecto Barreras Sanitarias (BAS) deben observar respecto de los vehículos que ingresan a la Provincia, así como de establecer las normas que regulen la forma en que los agentes deben prestar el servicio en los Puestos Fronterizos, y

**CONSIDERANDO:**

Que se persiguen como objetivos que el sistema implementado a través del programa citado logren el óptimo funcionamiento, el mayor compromiso del personal con sus tareas y que se mantenga con los usuarios una comunicación de calidad, consecuencia del real interés de lograr las finalidades propuestas;

Que la Coordinación del programa mencionado ha elaborado los manuales de procedimientos mencionados en el VISTO.

Que ambos instrumentos tienden a regular aspectos operativos, organizativos y funcionales del sistema respetando la aplicación de las normas de orden público que son de aplicación en la materia;

Que el suscrito es competente para dictar el presente acto en virtud de las facultades otorgadas por los artículos 27° inc.e) de la Ley N° 6333 y artículos 22° inc.a), 23° inc.a). g) e in fine del Decreto N° 1508/96;

Por ello

**EL PRESIDENTE DEL I.S.C.A.MEN  
RESUELVE:**

**ARTICULO 1°:** Apruébese el organigrama del Proyecto Barreras Sanitarias (BAS) que como Anexo I forma parte de la presente Resolución.

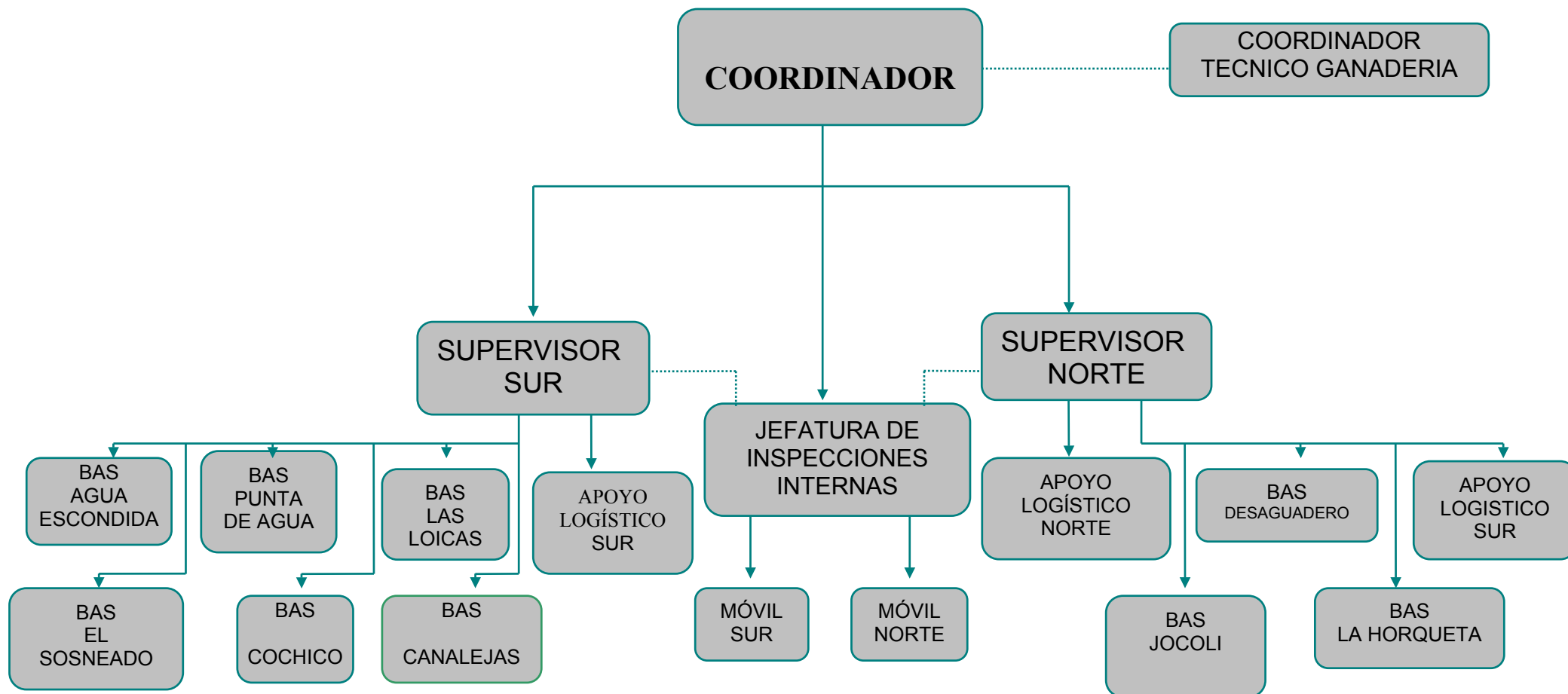
**ARTICULO 2°:** Apruébese el instrumento denominado Manual de Procedimientos para el Personal de las Barreras Sanitarias de la Provincia de Mendoza que como Anexo II forma parte de la presente Resolución. Este manual deberá ser observado y aplicado por los agentes públicos que desempeñan sus funciones en el Programa Barrera Provincial de Control Integral Permanente (Decreto 2623/93) y/o Proyecto Barreras Sanitarias (BAS). Las obligaciones impuestas al personal en el instructivo mencionado no obstan la vigencia y aplicación del Decreto Ley N° 560/73 y de toda otra norma que resulte aplicable a la regulación de la función pública en la Provincia de Mendoza.

**ARTICULO 3°:** Apruébese el instrumento denominado Manual de Procedimientos para el Control del Ingreso de Vehículos en Barreras Sanitarias de la Provincia de Mendoza que como Anexo III forma parte de la presente Resolución. Este instructivo deberá ser observado y aplicado por los agentes públicos que desempeñan sus funciones en el Programa Barrera Provincial de Control Integral Permanente (Decreto 2623/93) y/o Proyecto Barreras

Sanitarias (BAS) sin perjuicio de la aplicación que deben realizar de normas provinciales y/o nacionales vigentes o de las que se dicten en el futuro en el ámbito de su competencia.

**ARTICULO 4º:** Regístrese, Comuníquese, Publíquese y Archívese.

## ORGANIGRAMA DEL PROGRAMA DE BARRERAS SANITARIAS



## RESOLUCION N° 102-I-98

### ANEXO II

#### MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL PERSONAL DE LAS BARRERAS SANITARIAS DE LA PROVINCIA DE MENDOZA

##### 1- DEL ORGANIGRAMA FUNCIONAL

- 1.1- **Coordinación:** Integrada por 1 Coordinador y 2 Supervisores, uno de Zona Norte y otro de Zona Sur. Son los encargados de ordenar, controlar y fiscalizar la ejecución de las tareas y actividades que permitan cumplir con los objetivos del Programa.
- 1.2- **Jefe de Inspecciones Internas:** Tiene a su cargo los móviles sur y norte. Recibe, analiza, distribuye y corrige las desviaciones de toda la información cuarentenaria que se origina en BAS. Además constata la carga de datos y verifica la información que se emita.
- 1.3- **Jefes de Barrera:** Responsables del funcionamiento de cada una de las Barreras Sanitarias (BAS), en donde estén designados.
- 1.4- **Inspectores de Barrera:** Tienen como función la inspección de todos los vehículos que ingresan a la Provincia y parte de los que egresan de acuerdo a las necesidades de los distintos organismos para los cuales se cumplen funciones y realizan las tareas administrativas en cuanto a la confección de actas y planillas. Los que cumplan funciones en Barreras Internas deberán ajustar su tarea a las particularidades de esos controles.
- 1.5- **Cajeros:** Son los encargados del cobro de la desinsectación de los vehículos que ingresan a la Provincia.
- 1.6- **Desinsectadores:** Son los encargados de realizar la desinsectación.

##### 2- DE LA ORGANIZACION

- 2.1- Los miembros de la Coordinación recepcionarán las necesidades, inquietudes, modificaciones, elementos legales, etc. de parte de los distintos organismos con los cuales se trabaja y serán quienes emitan hacia las "Barreras" las órdenes, modificaciones, etc. **El personal de BAS sólo acatará órdenes emanadas de la Coordinación.**

## **RESOLUCION N° 102-I-98**

- 2.2-** Los miembros de la Coordinación realizarán reuniones en las que actualizará al personal sobre los avances de los distintos programas; recepcionará inquietudes y propuestas del personal y se discutirán todos los puntos que puedan aportar al mejor funcionamiento del sistema. Las reuniones también se podrán realizar por pedido fundamentado de Jefes o Inspectores. Por lo menos se deberán realizar 3 reuniones al año. Se deberán confeccionar las actas de las reuniones y luego distribuirlas a cada puesto de barrera.
- 2.3-** El Coordinador y los Supervisores están facultados para realizar rotaciones y movilización del personal, de acuerdo a las necesidades del trabajo y tendientes a preservar el funcionamiento armónico y coordinado del sistema.
- 2.4-** Los Jefes de BAS deberán coordinar las actividades de las Barreras con las autoridades superiores (Supervisores y Coordinador) y serán los responsables del buen funcionamiento de las mismas y del mantenimiento de las instalaciones y equipos en oficinas y áreas de trabajo.  
En el caso de BAS sin Jefes, esta responsabilidad será de los Inspectores.
- 2.5-** Los Inspectores, Cajeros y Desinsectadores respetarán las normas de organización vigentes de acuerdo a las características de la BAS donde presten funciones, debiendo no obstante, cumplir las directivas y sugerencias del Jefe.
- 2.6-** El personal de logística responderá directamente de los respectivos Supervisores.
- 2.7-** Las BAS móviles responderán al Jefe de Inspecciones Internas, cumpliendo tareas de apoyatura y contralor. En caso de que deban trabajar en una BAS fija, responderán a los Jefes de BAS.
- 2.8-** Los Jefes de BAS deberán trasladar a la oficina central de BAS y a los otros organismos para quienes se prestan servicios, los formularios, actas, secuestros, etc., una vez por semana, en el primer o segundo día hábil después del cambio de turno.  
En el caso de puestos sin Jefes, los Inspectores serán responsables de ese traslado a la oficina central de BAS o a la oficina de General Alvear. En casos especiales, serán retirados por los móviles o los Supervisores.
- 2.9-** Los Jefes e Inspectores de BAS podrán plantear al Coordinador o Supervisores inquietudes, problemas, sugerencias respecto del funcionamiento de las BAS y podrán hacerlo a través de reuniones, entrevistas o elevarlas por escrito, respetando el orden jerárquico.
- 2.10-** Los Cajeros y Desinsectadores plantearán al Jefe correspondiente las necesidades e inquietudes.

## **RESOLUCION N° 102-I-98**

### **3- DE LA PRESTACION DE SERVICIOS Y DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES**

- 3.1-** Los Jefes de BAS deberán coordinar con su reemplazo semanal el horario de cambio de semana, de manera tal que puedan intercambiar las novedades de sus respectivas semanas tanto en lo que atañe al funcionamiento de la BAS propiamente dicha, como a los elementos de trabajo y provisión de materiales.
- 3.2-** Los Inspectores de las BAS que operan sin Jefes, deberán adoptar el criterio descrito en el punto uno.
- 3.3-** Los Inspectores, Cajeros y Desinsectadores deberán cumplir su horario de acuerdo a las particularidades y según lo establecido en cada BAS.
- 3.4-** Los Jefes, Inspectores, Cajeros y Desinsectadores no podrán hacer uso de sus horas de trabajo para descansar o abandonar las BAS para cuestiones particulares.
- 3.5-** Para ausentarse de su trabajo, Jefes, Inspectores, Cajeros y Desinsectadores deberán contar con la anuencia del Jefe inmediato y justificado por causas de fuerza mayor, debiendo ser reemplazado por un colega y dejando constancia en el cuaderno de novedades.
- 3.6-** El Personal de Logística está conformado por personal que cumple funciones administrativas, de carga de datos estadísticos cuarentenarios y de abastecimiento de suministros a las BAS.
- 3.7-** Los Supervisores deben fiscalizar el normal cumplimiento de las tareas que competen a los Jefes, Inspectores, Cajeros y Desinsectadores de BAS. Cuando se advierta que las mismas no se realizan por descuido, negligencia u olvido deben reportar de inmediato al Coordinador, la anomalía detectada.
- 3.8-** Será tarea del Coordinador y de los Supervisores establecer y mantener relaciones con las distintas instituciones públicas y privadas para solucionar problemas inherentes a las BAS.
- 3.9-** En las BAS que cuenten con grupos electrógenos, los Jefes e Inspectores serán responsables del mantenimiento diario de los mismos y solicitarán con suficiente anticipación los insumos necesarios.
- 3.10-** Respecto de las maquinarias y herramientas utilizadas en la desinsectación, los Jefes deberán supervisar que los Inspectores y los operarios de desinsectación realicen las tareas correctamente para mantener los equipos en buen estado.
- 3.11-** La función de cajero será realizada indistintamente por cajeros (Desaguadero) o por Jefes e Inspectores de BAS, de acuerdo a las necesidades de cada BAS. Los turnos correspondientes serán acordados por el Jefe.
- 3.12-** Toda acción que realice el personal de BAS, deberá ir encaminada a prestar un buen servicio, así como mantener una buena imagen de las BAS.

## **RESOLUCION N° 102-I-98**

- 3.13-** El comportamiento del personal de BAS deberá ser de respeto con las personas a quienes se está revisando, así como con sus compañeros de trabajo. En caso de falta de respeto de los conductores, se deberá dar intervención a la Policía.
- 3.14-** Es obligación de los Jefes de BAS vigilar el desempeño del personal para que se trabaje de acuerdo a los Manuales de Procedimientos.
- 3.15-** Los Jefes de BAS, durante su semana de trabajo, deberán estar disponibles para ser consultados las 24 horas del día.
- 3.16-** Ningún Jefe, Inspectores, Cajeros y Desinsectador que haya terminado su turno, podrá retirarse si su relevo no se ha presentado. El relevo no presentado será sancionado por falta de responsabilidad.
- 3.17-** Los cambios de turno de Jefes de BAS deberán ser previamente informados y debidamente autorizados por los Supervisores o el Coordinador.  
Los cambios de turno de los Inspectores, Cajeros o Desinsectadores deberán ser previamente informados y autorizados por los Jefes de BAS.
- 3.18-** El Personal de Suministros responderá a lo solicitado por los Jefes, o Inspectores en los controles sin Jefes, de acuerdo a las normas implementadas en las planillas de solicitud y entrega de suministros.
- 3.19-** El Personal de Suministros deberá responder a las necesidades de las BAS en los tiempos establecidos y resolver las emergencias. De no poder responder a sus obligaciones deberá comunicar al Supervisor en un tiempo prudencial.
- 3.20-** Las Barreras móviles trabajarán durante toda la semana, debiendo estar disponibles para cualquier emergencia.
- 3.21-** Está estrictamente prohibido disponer para uso personal los productos decomisados o secuestrados.
- 3.22-** Está estrictamente prohibido pedir o aceptar cualquier obsequio (frutas, verduras, cigarrillos, etc.).
- 3.23-** Es obligación de todos los Jefes e Inspectores asentar las novedades relevantes en el "Cuaderno de Novedades" asignado a tal fin y leerlo diariamente. Ese cuaderno será utilizado únicamente por Inspectores, Jefes, Supervisores y Coordinadores de BAS y por el Presidente del ISCAMEN.

## **4- DE LA PRESENTACION**

- 4.1-** El personal deberá presentarse en el lugar de trabajo con su uniforme completo, sello personal y credencial de identificación.
- 4.2-** El uniforme deberá estar en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.

## **RESOLUCION N° 102-I-98**

- 4.3-** El personal no podrá utilizar el uniforme suministrado, fuera del lugar de trabajo, a excepción de los momentos de traslado hasta el mismo.
- 4.4-** El personal que por cualquier motivo dejara de trabajar en BAS, deberá devolver el uniforme, la credencial y el sello personal.

### **5- DE LA VIVIENDA**

- 5.1-** Jefes e Inspectores deberán mantener la vivienda y oficinas limpias y ordenadas, con el objeto de contribuir a la convivencia ordenada del personal.
- 5.2-** Jefes e Inspectores serán responsables tanto de la vivienda como de los muebles y artefactos de la misma. Si éstos se rompieran por mal uso o negligencia, deberán ser reparados o restituidos por los responsables.
- 5.3-** Las viviendas de las BAS serán para uso exclusivo del personal y ocasionalmente familiares directos.

### **6- DEL USO DE VEHICULOS DEL ISCAMEN**

- 6.1-** Los vehículos tendrán uso laboral exclusivo, estando prohibido utilizarlos para situaciones personales.
- 6.2-** Podrán conducirlos solamente aquellas personas habilitadas para tal fin portando la credencial de autorización.
- 6.3-** Cualquier percance que se suscite deberá ser inmediatamente notificado al Coordinador.
- 6.4-** Cada conductor deberá verificar antes de utilizar un vehículo, el estado del mismo y las condiciones para circular. En caso de existir alguna anomalía deberá denunciarlo antes de hacer uso del mismo.
- 6.5-** Cada vez que sea utilizado un vehículo, deberá asentarse en la planilla asignada para tal fin, el día, la hora, los kms. recorridos y el destino.



# MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DEL INGRESO DE VEHICULOS EN BARRERAS SANITARIAS DE LA PROVINCIA DE MENDOZA

## 1- INSPECCION

### 1.1- VEHICULOS PARTICULARES

#### 1.1.1- Automóviles

- a) Detener el vehículo. Saludo e identificación. Explicación sobre el motivo de la detención.
- b) Solicitar al conductor la apertura del baúl, de todos los bolsos, valijas, cajas, canastas, conservadoras, etc., a efectos de constatar que pudieran contener frutas u hortalizas no permitidas. (Ver Anexo Nómina de Productos Vegetales hospederos de *Ceratitis capitata -Anastrepha fraterculus*).
- c) Pedir la apertura de puertas posteriores e inspeccionar debajo de los asientos, y las bolsas o cajas que pudieran encontrarse en este habitáculo del auto o en la luneta.
- d) Solicitar la apertura de puertas delanteras, procediendo como en el punto anterior, prestar suma atención a las canastas en las que se suelen transportar elementos de mate o café junto con frutos hospederos.
- e) En caso de encontrarse frutas u hortalizas hospederas de moscas de los frutos se procederá al decomiso de las mismas labrando el acta correspondiente. De no encontrarse ninguna anomalía se permite el ingreso.
- f) Informar al conductor sobre la existencia en el control de un cuaderno de quejas, donde podrá expresar su conformidad, o disconformidad, o alguna otra cosa que estime necesaria.

#### 1.1.2- Camionetas

- a) Proceder como en el paso 1 de inspección de autos.
- b) Solicitar que abran la baulera (que usualmente transportan en la caja), bolsos, valijas, cajas, conservadoras, etc.
- c) Solicitar que desplacen el respaldo hacia adelante y verificar si hay algún bulto sospechoso.
- d) Si se tratara de una camioneta con lona plana, solicitar al conductor que la levante e inspeccionar la caja. Si fuera con cúpula solicitar la apertura de la misma e inspeccionar.  
En cualquiera de las dos situaciones; con lona o con cúpula, inspeccionar exhaustivamente todos los equipajes que pudiera contener la caja del vehículo.
- e) Proceder como en los pasos d, e y f de la inspección de automóviles.

### 1.1.3- Casillas rodantes

- a) Proceder como en el paso 1 de la inspección de autos.
- b) Si se tratara de una casilla tirada por auto o camioneta proceder a revisar primero los vehículos de tiro, según las instrucciones dadas para uno u otro. Luego continuar con la casilla prestando especial atención a los equipajes, armarios, alacenas, bauleras, hornos de cocinas, heladeras, recipiente de residuos (de existir restos de frutos se dejan en el control) y cualquier otro compartimento que pudiera poseer.
- c) Proceder como en los puntos e y f de la inspección de automóviles.

## 1.2 - VEHICULOS DE CARGA

### 1.2.1- Camiones con vegetales

- a- Detener el vehículo. Saludo e identificación.
- b- Proceder a inspeccionar la cabina, parte posterior del respaldo y cabina dormitorio si la tuviera.
- c- Solicitar la apertura de las cajas donde usualmente transportan alimentos y herramientas.
- d- Solicitar el remito y proceder de acuerdo a la carga:

**A-** Frutos u hortalizas hospederos: (Ver Anexos esquema y posibilidad de ingreso de hospederos)

#### a)- Nacionales o Importados Nacionalizados

Importados Nacionalizados: Esta situación se da cuando mercaderías importadas son liberadas antes de arribar a BAS o sea que llegan "**sin precintos de aduana**". En este caso se considera como si fuesen mercaderías nacionales. Se pueden dar las siguientes situaciones:

**a.1)-** Ingreso de hospederos desde zonas protegidas. Se deben inspeccionar según los dos casos siguientes:

**a.1.1)-** Ingreso de hospederos de mosca de los frutos provenientes de **San Juan**. Se solicita certificado de origen que acredite la procedencia. Se realiza inspección ocular de un 2% de la carga. Las inspecciones (también para todos los casos de inspección ocular que proceden) se realizan por partida, al azar en distintos puntos de la carga y a distintos niveles, y en caso de encontrarse al menos 1 larva viva, se rechaza dicha partida labrando el acta de rechazo y realizando en este caso el acta de extracción de muestras (solo cuando se encuentren larvas vivas). Se pueden realizar rechazos parciales, en los casos en que vinieran dos o tres partidas juntas y se encontraran larvas vivas (o cualquier otra forma viva de moscas de los frutos: huevo, pupa o adulto) en una sola de ellas. Si no se encuentran formas vivas de moscas de los frutos se realiza el Certificado de Inspección Sanitaria, se solicita la declaración jurada de ingreso de vegetales a la Provincia e ingresa a la misma. (Ej.: tomate, damasco, durazno, etc.).

**a.1.2)-** Ingreso de hospederos de mosca de los frutos provenientes de zona protegida **patagónica**. Es el mismo caso que a.1.1) pero, al no ser limítrofe, pasan por zonas no protegidas. Por consiguiente las cargas deben venir encarpadas y precintadas acreditando su origen e imposibilitando la infección (Ej.: manzana, pera y tomate de Río Negro que ingresan por Cochico).

**a.1.3)-** Ingreso con certificado de ausencia de larvas vivas (formas vivas) de mosca de los frutos. Por convenio entre FUNBAPA e ISCAMEN, se pueden realizar inspecciones en origen antes de ser despachadas. De esta forma, FUNBAPA las realiza en partidas hospederas provenientes de su zona protegida (Patagonia) y en caso de no encontrarse formas vivas emite el certificado correspondiente y precinta la carga encarpada asegurando la inviolabilidad y la imposibilidad de infección de la misma. A su arribo a BAS se le solicita el certificado mencionado, la declaración jurada de ingreso de vegetales, se verifican precintos e ingresa a la Provincia (no se inspecciona en BAS).

**a.1.4)-** Igual que en **a.1.3)**, SENASA puede emitir certificados o salvoconductos que permitan el tránsito o ingreso a la Provincia, acreditando la ausencia de larvas vivas. Se procede igual que **a.1.3)**

**a.2)-** Ingreso de hospederos desde zonas no protegidas

**a.2.1)-** Hospederos que **pueden ingresar** a Mendoza.

**a.2.1.1)-** Hospedero sin tratamiento cuarentenario establecido (Res.601/01): **aceituna madura**. Se realiza inspección ocular (2%), si se encuentra al menos 1 larva viva, se rechaza dicha partida, labrando el acta correspondiente, caso contrario se realiza acta de intervención y se procede según Resolución N°: 024-I-01 (ej.: aceituna madura de Córdoba).

**a.2.1.2)-** Con tratamiento cuarentenario establecido (Res.601/01) (Ver Anexo tratamientos cuarentenarios para *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*) y cámaras habilitadas. Se solicita el **certificado de tratamiento cuarentenario** y el remito correspondiente. Se verifica que el certificado avale la carga que transporta el camión, en especie, variedad, cantidad, etc. (distintas partidas). También se verifica que los precintos correspondan numéricamente con lo establecido en el certificado y que los mismos no hayan sido adulterados. A efectos de constatar la eficiencia de las cámaras existentes, uno de cada diez de los camiones con productos frutihortícolas fumigados son sometidos a una inspección ocular de un 2% de la carga. La presencia de una sola larva viva determina el rechazo de la partida. Se retiene el original del Certificado de Tratamiento Cuarentenario y se labran las actas correspondientes de acuerdo al caso:

Presencia de larvas vivas: Acta de toma de muestras  
Acta de rechazo

Ausencia de larvas vivas: Acta de toma de muestras  
Se solicita declaración jurada de ingreso de vegetales

**Las especies comprendidas son: arándano, cidra, calamondín, kumquat o kinoto, lima dulce, lima, mandarina, mineola, naranja, naranja agria, pomelo, kiwi, locoto, palta, pepino dulce, pimienta, tomate, tomate de árbol, tuna y uva.**

**a.2.2)- Hospederos que no pueden ingresar a Mendoza:** Esta situación se mantendrá hasta que sean establecidos los tratamientos cuarentenarios (para aquellos que no lo poseen) y se habiliten las cámaras para tal fin para aquellos que lo poseen (cámaras de frío, combinados o hidrotérmicos), de acuerdo a la Res.601/01.

**a.2.2.1)- Sin tratamiento cuarentenario establecido en la Res.601/01: bábaco, chirimoya, frambuesa, guanabana, guayaba, higo, lucuma, maracuya y uchuba.**

**a.2.2.2)- Con tratamiento cuarentenario establecido (Res.601/01) pero sin cámaras o instalaciones adecuadas y habilitadas.**

**a.2.2.2.1)- Con tratamiento cuarentenario a base de frío: carambola, granada, litchi, membrillo, níspero, papaya, pasionaria, cereza, ciruela, damasco, durazno, kaki, manzana, nectarina y pera.**

**a.2.2.2.2)- Con tratamiento cuarentenario combinado (frío + fumigación): cereza, ciruela, damasco, durazno, manzana, nectarina y pera.**

**a.2.2.2.3)- Con tratamiento cuarentenario hidrotérmico: mango.**

**b)- Importados no Nacionalizados (son casos muy poco comunes)**

Es cuando arriban al control de BAS con precinto de Aduana (el cual no estamos autorizados a romper), manifiesto Internacional y Certificado fitosanitario.

**b.1)- Proveniente de país libre de moscas de los frutos:** En este caso se verifican los precintos de aduana, se solicita la declaración jurada de ingreso de vegetales e ingresa a la Provincia.

**b.2)- Proveniente de país no libre de moscas de los frutos:**

**b.2.1)-** Se solicita el certificado fitosanitario donde consta el tratamiento Cuarentenario, reconocido por el SENASA, correspondiente a la especie, la declaración jurada de ingreso de vegetales y se verifican los precintos de aduana.

**b.2.2)-** Sin certificado de tratamiento cuarentenario del país de origen. Se debe nacionalizar la carga, en ese caso se procede ídem a **a.2).**

**B-** Frutos u hortalizas no hospederos. Se solicita remito. Se verifica que la carga coincida con el mismo en cantidad y especie. Se solicita la declaración jurada de ingreso de vegetales y se permite el ingreso.

### **1.2.2- Camiones de carga general**

- a- Detener el vehículo. Saludo e identificación.
- b- Proceder a inspeccionar la cabina, parte posterior del respaldo y cabina dormitorio si la tuviera.
- c- Solicitar la apertura de las cajas donde usualmente transportan alimentos.
- d- Solicitar declaración de la carga.

- e- Solicitar y examinar los remitos.
- f- Verificar en lo posible la carga.
- g- De no constatarse anormalidades, autorizar el ingreso.
- h- Si se detecta mercadería que no debiera ser transportada en este tipo de vehículo (agroquímicos mezclados con alimentos, vestimentas o productos farmacéuticos) o que carezca de la documentación que permita su tránsito se interviene la carga a destino labrando el acta correspondiente y precintando el camión. Dando aviso de inmediato al I.S.C.A.Men. (Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria Mendoza) o al organismo que corresponda.

### **1.2.3- Camiones en general**

El procedimiento a seguir para la inspección de cabinas de camiones, es el mismo en todos los casos e independientemente de que estos circulen con carga o vacíos.

En el caso de camiones con carga se debe verificar que la carga corresponda a lo que dice el remito.

Si se tratara de camiones vacíos o camiones tanques vacíos verificar que realmente lo estén.

Los camiones de hacienda o los que transportan productos forestales luego de haber sido registrada la documentación en la oficina, deben ser sometidos al mismo tipo de inspección que los demás camiones.

A los camiones que realizan viajes internacionales se debe proceder a revisar la caja donde llevan los alimentos, que es donde usualmente transportan frutas. Estas cajas generalmente se encuentran insertas en el exterior del vehículo y a un costado de los mismos. Los precintos de aduana son los únicos que no estamos autorizados a romper.

## **1.3- VEHICULOS DE TRANSPORTE PUBLICO DE PASAJEROS**

- a- Detener el vehículo. Saludo e identificación.
- b- Un Inspector asciende al vehículo e inspecciona cada uno de los buches, debajo de los asientos, pasillos, bolsos y canastas de mano.
- c- Luego el mismo u otro inspector desde tierra inspeccionará los compartimentos de equipajes. En el caso de que existan bultos sospechosos, se solicitará a los dueños la apertura de los mismos.
- d- De no detectarse ningún producto susceptible de ser atacado por la mosca de los frutos el vehículo ingresa a la Provincia, en caso contrario se realiza decomiso y se labra el acta correspondiente.

## **2- DESINSECTACION**

### **2.1- VEHICULOS EN GENERAL**

Todos los vehículos que ingresen a la Provincia deberán ser desinsectados en la parte inferior y laterales inferiores con una aspersion de insecticida.

### **2.2- CARGAS PELIGROSAS PARA MOSCA DE LOS FRUTOS**

Los camiones que transporten envases vacíos que sean capaces de contener hospederos de la mosca de los frutos, maderas, leña, plantas, frutas y hortalizas no susceptibles de ser fumigados e interiores de camiones vacíos deberán ser enviados a desinsectación del interior y de las cargas peligrosas con una niebla de insecticida.

**ANEXO NOMINA DE PRODUCTOS VEGETALES HOSPEDEROS DE  
Ceratitis capitata - Anastrepha fraterculus**

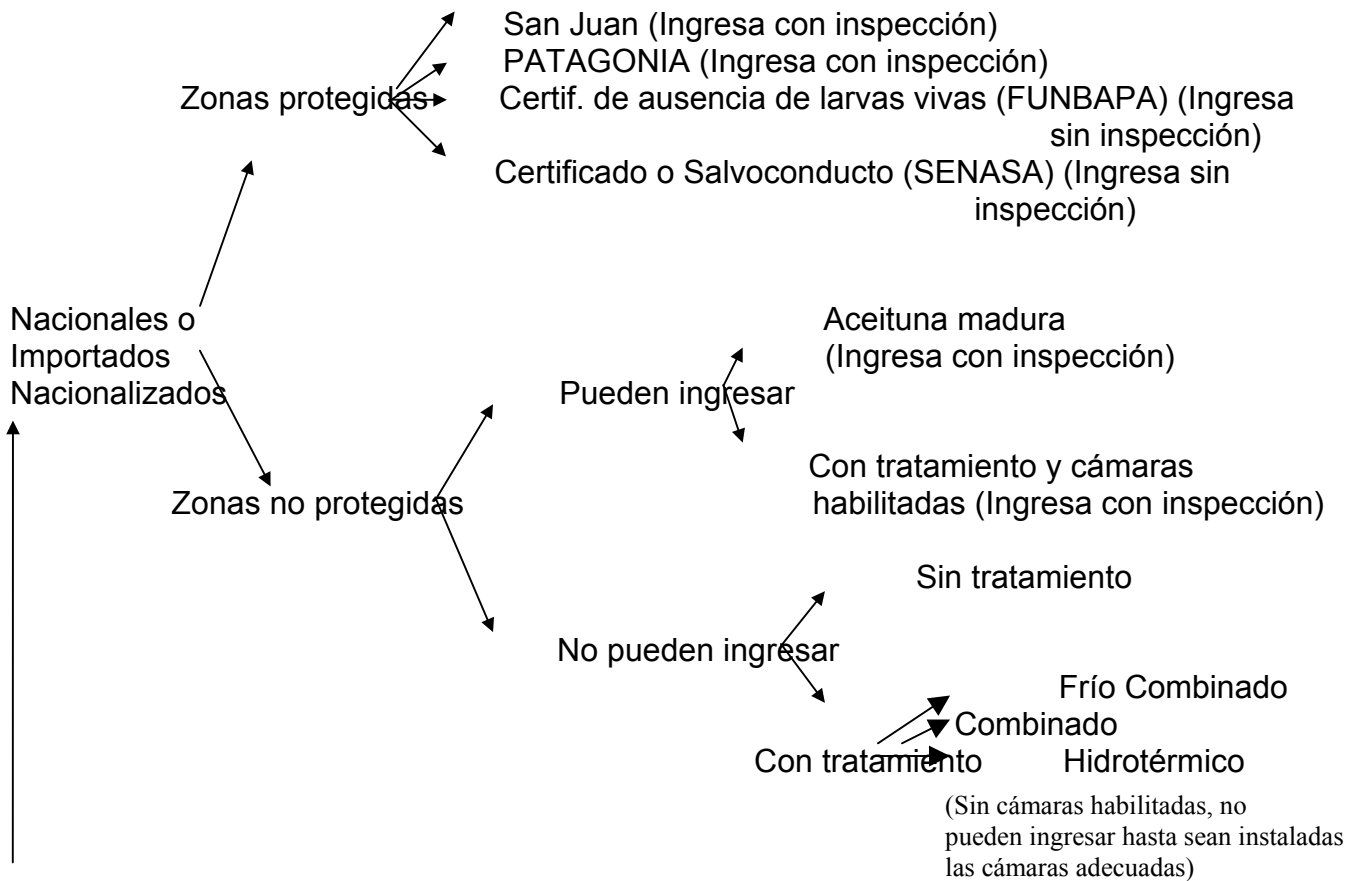
ARANDANO (*Vaccinium corymbosum*) \*  
BABACO (*Carica pentagona*) \*  
CARAMBOLA (*Averrhoa carambola*) \*\*\*  
CEREZO (*Prunus avium*) \*\*\*  
CHIRIMOYA (*Annona cherimolia*) \*\*\*  
CIRUELO (*Prunus domestica*) \*\*\*  
CITRICOS:  
    CIDRA (*Citrus medica*) \*\*\*  
    KUMQUAT (*Fortunella margarita*) \*\*\*  
    LIMA DULCE (*Citrus aurantifolia*) \*\*\*  
    MANDARINA (*Citrus reticulata*) \*\*\*  
    MINEOLA (Hibrido pomelo x mandarina) \*\*\*  
    NARANJA (*Citrus sinensis*) \*\*\*  
    POMELO (*Citrus paradisi*) \*\*\*  
DAMASCO (*Prunus armeniaca*) \*\*\*  
DURAZNO (*Prunus persica*) \*\*\*  
FRAMBUESA (*Rubus ideaus*) \*  
FRUTILLA (*Fragaria* spp.)\*  
GRANADA (*Punica granatum*) \*\*\*  
GUANABANA (*Annona muricatum*) \*\*\*  
GUAYAVA (*Psidium guayava*) \*\*\*  
HIGO (*Ficus carica*) \*\*\*  
KIWI (*Actinidia deliciosa*) \*  
KAKI (*Diospyros kaki*) \*  
LITCHI (*Litchi chinensis*) \*\*\*  
LUCUMA (*Lucuma abovata*) \*\*  
MANGO (*Mangifera indica*) \*\*\*  
MANZANA (*Malus domestica*) \*\*\*  
MARACAYU (*Passiflora eludis*) \*  
MEMBRILLO (*Cydonia oblonga*) \*\*\*  
NECTARINA (*Prunus persica* var. *nucipersica*) \*\*\*  
NISPERO (*Eriobotrya japonica*) \*\*\*  
OLIVO MADURO (*Olea europea*) \*  
PALTA (*Presea americana*) \*\*\*  
PAPAYA (*Carica papaya*) \*  
PASIONARIA (*Passionaria* spp.) \*\*\*  
PEPINO DULCE (*Solanum moricatum*) \*  
PERA (*Pyrus comunis*) \*\*\*  
PIMIENTO (*Capsicum annum*) \*  
TOMATE (*Lycopersicum esculentum*) \*\*\*  
TOMATE DE ARBOL (*Cyphomandra betacea*) \*\*\*  
TUNA (*Opuntia ficus indica*) \*  
UCHUVA (*Phisalis peruviana*) \*\*\*  
UVA (*Vitis vinifera*) \*\*\*

(\*) Hospedero de *Ceratitits capitata*.

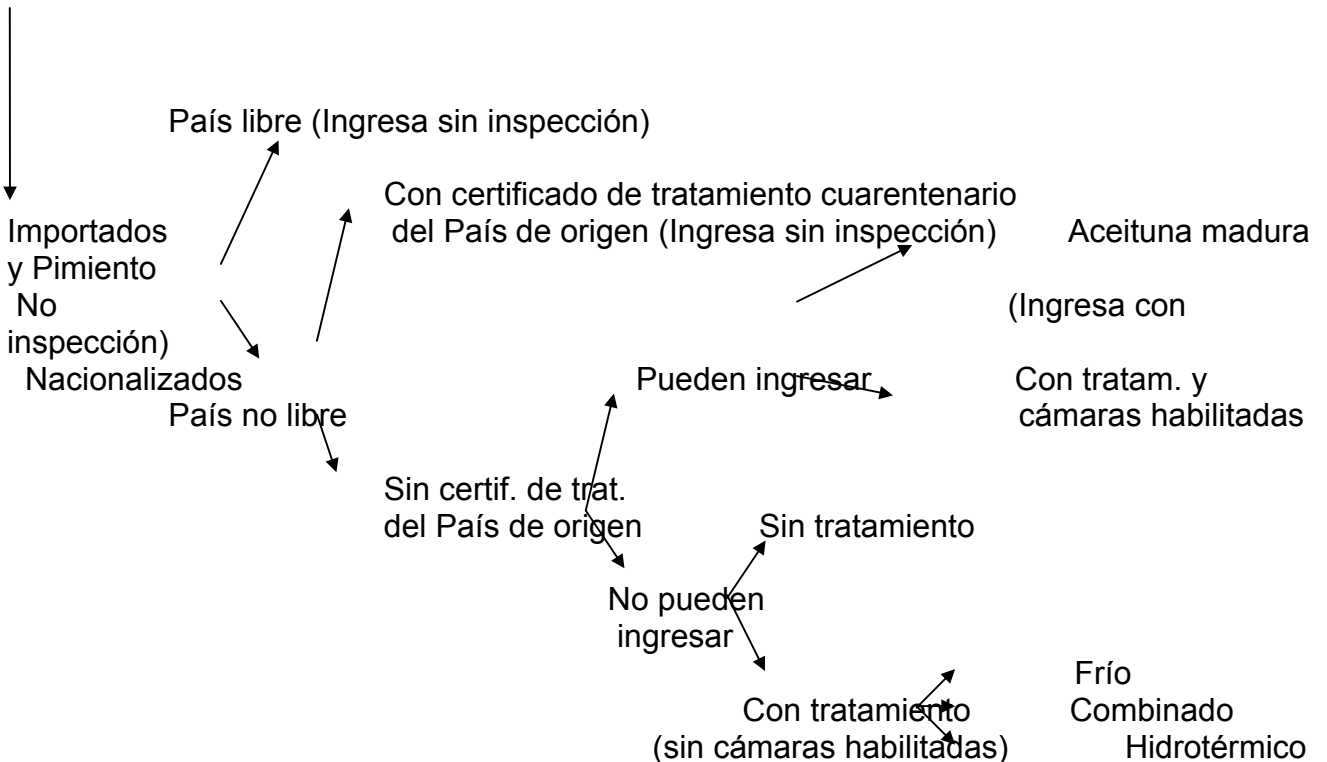
(\*\*) Hospedero de *Anastrepha fraterculus*.

(\*\*\*) Hospedero de *Ceratitits capitata* y *Anastrepha fraterculus*.

ANEXO ESQUEMA



A- FRUTOS Y HORTALIZAS HOSPEDEROS



**NOTA:** (Ingresa con inspección): Se entiende que ingresa si el resultado de la inspección resulta negativo en referencia a la presencia de formas vivas de moscas de los frutos





**POSIBILIDAD DE INGRESO DE HOSPEDEROS DE MOSCA DE LOS FRUTOS A MENDOZA**

<b>Desde Zonas Protegidas (San Juan o FUNBAPA)</b>	<b>Desde Zonas No Protegidas</b>					
<p>Pueden ingresar todos los hospederos sin exigir la fumigación. Se solicitará certificado de origen y precintado únicamente a Patagonia. Se inspecciona y si no hay larva viva, se realiza el certificado de inspección sanitaria, se anota en estadística e ingresa.</p>	<b>Pueden ingresar</b>			<b>No Puede Ingresar*</b>		
	<b>Sin Fumigación</b>	<b>Fumigación con Bromuro de Metilo</b>	<b>Sin Tratamiento</b>	<b>Con Tratamiento de Frío</b>	<b>Con Tratamiento Combinado (BM+Frío)</b>	<b>Con Tratamiento Hidrotérmico (Agua Caliente)</b>
	<p>ACEITUNA MADURA PIMIENTO</p> <p>Se inspecciona y si no hay larva viva, se realiza el certificado de inspección sanitaria, intervención y se anota en estadística e ingresa.</p>	<p>ARANDANO CIDRA FRUTILLA KUMQUAT o KINOTO LIMA DULCE MANDARINA MINEOLA NARANJA POMELO KIWI PALTA PEPINO DULCE TOMATE TOMATE DE ARBOL TUNA UVA</p> <p>Se inspecciona, se realiza acta de</p>	<p>BABACO CHIRIMOYA FRAMBUESA GUANABANA GUAYAVA HIGO LUCUMA MARACAYU UCHUVA</p>	<p>CARAMBOLA GRANADA LITCHI MEMBRILLO NÍSPERO PAPAYA PASIONARIA CEREZA CIRUELA DAMASCO DURAZNO KAKI MANZANA NECTARINA PERA</p>	<p>CEREZA CIRUELA DAMASCO DURAZNO DURAZNO MANZANA NECTARINA PERA</p>	<p>MANGO</p>

		extracción de muestras y si no posee larvas vivas se anota en estadística e ingresa.				
--	--	---	--	--	--	--

\*NO INGRESAN POR CARECER DE TRATAMIENTO APROBADO O POR NO EXISTIR EN NUESTRO PAIS INSTALACIONES HABILITADAS.

**ANEXO TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS PARA**  
***Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus***

1. TRATAMIENTOS DE FUMIGACION CON BROMURO DE METILO

Para estos tratamientos deberá:

- Usarse Bromuro de Metilo al CIEN POR CIENTO (100%)
- Utilizarse una capacidad máxima de carga de la cámara del OCHENTA POR CIENTO (80%)
- Existen variedades de frutas cuya calidad comercial puede ser afectada por la aplicación de los tratamientos de fumigación.
- El momento de inicio de los tratamientos de fumigación se considera que es una vez finalizada la inyección de fumigante.

Ejemplo de algunos tratamientos:

1.1. Fruta fresca cítrica: pomelo, naranja, mandarina, mineola, kumquat, lima dulce y cidra.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
21-29°C	40 gr/ m <sup>3</sup>	2 horas

1.2. Fruta fresca de frutillas.

Temperatura	Dosis	Tiempo de exposición
15°C o más	48 gr/ m <sup>3</sup>	3 horas

1.3. Fruta fresca de kiwi.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:	
		0,5 horas	2 horas
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	16	14

1.4. Fruta fresca de palta.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:		
		0,5 horas	2 horas	4 horas

21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	26	16	14
------------	-----------------------	----	----	----

1.5. Fruta fresca de tomate.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:		
		0,5 horas	2 horas	4 horas
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	26	21	21

Este tratamiento es marginal por la tolerancia del fruto, la partida podría sufrir daños de calidad.

1.6. Fruta fresca de tuna.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:		
		0,5 horas	2 horas	3,5 horas
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	26	21	21

1.7. Fruta fresca de uva.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:					
		0,5 horas	2 hs	2,5 hs.	3 hs.	3,5 horas	4 horas
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	26	22	22	-----	21	-----
18°C-20,5°C	32 gr/ m <sup>3</sup>	26	22	22	-----	---	19

1.8. Fruta fresca de arándano.

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:		
		0,5 horas	2 horas	3,5 horas
21°C o más	32 gr/m <sup>3</sup>	26	22	21
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	26	22	19

### 1.9 Fruta Fresca de pepino dulce.

Temperatura	Dosis	Tiempo de Exposición
21° C	32 gr/m3	3,5 horas
18°C-20,5°C	32 gr/m3	4 horas
21°C o más	40 gr/m3	2,5 horas

## 2. TRATAMIENTO CON FRIO

Para estos tratamientos se deberá tener en cuenta:

- Previo al llenado de la cámara debe tomarse la temperatura de la altura de la fruta con el termómetro en varios puntos de la carga con el objeto de localizar la fruta más caliente, en los cuales se colocarán los sensores de pulpa.
- La disposición de la carga en la cámara deberá permitir la circulación del aire y no deberá tapar las bocas de salida del aire frío.

La fruta deberá estar embalada de tal forma que permita:

- Que la temperatura de tratamiento a alcanzar sea homogénea en toda la carga.
- Una adecuada distribución del aire.
- En la estiba de pallets dentro de la cámara debe quedar espacio entre ellos, y estar dispuestos de forma tal que se obligue al aire a pasar a través de los pallets.
- La pulpa de la fruta debe estar a una temperatura igual o menor a la indicada en los tratamientos en el momento en que se inicia el tratamiento.

Para esto la temperatura deberá medirse con los sensores de pulpa. El sensor debe ser insertado dentro de la fruta. La punta del sensor no debe extenderse más allá de la fruta. Si es necesario, en el caso de frutas pequeñas el sensor deberá penetrar DOS (2) o más frutas.

2.1. Fruta fresca de naranja, damasco, carambola, cereza, cidra, pomelo, kiwi, litchi, papaya mountain, pelón o nectarín, pasionaria, durazno, pera, kaki, ciruela, granada, membrillo, níspero, manzana, kumquat, lima dulce, mandarina y mineola.

Temperatura	Tiempo de Exposición
0° C	11 días
0,55°C	13 días
1,11°C	15 días

1,66°C	17 días
--------	---------

### 3. TRATAMIENTOS COMBINADOS

Para estos tratamientos se deberá tener en cuenta las condiciones generales y recaudos establecidos para los tratamientos con fumigación y con frío.

El tiempo que transcurre entre la fumigación y el inicio de la refrigeración no debe exceder las VEINTICUATRO (24) horas; y en el traslado de la fruta deberán tomarse recaudos para evitar la reinfestación, los cuales deberán ser aprobados por el INSTITUTO ARGENTINO DE SANIDAD Y CALIDAD VEGETAL.

3.1. Fruta fresca de manzana, damasco, palta, cereza, cidra, uva, kiwi, nectarín o pelón, durazno, pera, ciruela, mandarina, mineola.

- Existen variedades de frutas cuya calidad comercial puede ser afectada por la aplicación de los tratamientos de fumigación.

Ejemplo de algunos tratamientos:

3.1.1. Tiempo de exposición de la fumigación: 2 horas

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:	
		0,5 horas	2 horas
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	25	18

3.1.1.1. Seguido por:

Temperatura	Tiempo de exposición
0,55°C - 0,7°C	4 días
o	
3,33°C - 8,3°C	11 días

3.1.2. Tiempo de exposición de la fumigación: 2,5 horas

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:		
		0,5 horas	2 horas	2,5 horas
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	25	18	18

### 3.1.2.1. Seguido por:

Temperatura	Tiempo de exposición
1,11°C – 4,44°C o 5,0°C - 8,33°C ó 8,88°C- 13,33°C	4 días  6 días  10 días

### 3.1.3. Tiempo de exposición de la fumigación: 3 horas

Temperatura	Dosis	Lectura de concentración mínima (gr/ m <sup>3</sup> ) a la:			
		0,5 horas	2 horas	2,5 horas	3 horas
21°C o más	32 gr/ m <sup>3</sup>	25	18	18	17

### 3.1.3.1. Seguido por:

Temperatura	Tiempo de exposición
6,11°C – 8,33°C ó 8,88°C- 13,33°C	3 días  6 días

## 4. TRATAMIENTO CON AGUA CALIENTE

### 4.1. Fruta fresca de mango.

La temperatura de la pulpa de la fruta debe ser igual o mayor a VEINTIUN GRADOS CENTIGRADOS (21°C) antes de empezar el tratamiento.

La fruta debe permanecer sumergida un mínimo de DIEZ CENTIMETROS (10 cm) bajo la superficie del agua.

El agua debe mantenerse circulando continuamente y a una temperatura de CUARENTA Y SEIS GRADOS CENTIGRADOS (46°C) durante todo el tratamiento, con las siguientes tolerancias:

Para los tratamientos de SESENTA Y CINCO (65) o SETENTA Y CINCO (75) minutos de duración, la temperatura puede bajar hasta CUARENTA Y CINCO GRADOS CENTIGRADOS (45°C) por no más de QUINCE (15) minutos.

El tiempo de inmersión depende de la variedad y tamaño, ejemplo:



Forma de la fruta	Peso de la fruta	Tiempo de inmersión
Variedades planas elongadas *	Hasta 375 g	65 minutos
	375 a 570 g	75 minutos
Variedades redondas**	Hasta 500 g	75 minutos
	500 a 700 g	90 minutos

(\*) Como "Frances", "Carrot", "Zill"

(\*\*) Como "TommyAtkins", "Kent", "Hayden", "Kei"