


MANUAL PARA EL PRODUCTOR


BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS




**“LAS BPA SON HACER LAS COSAS BIEN Y PODER
DEMOSTRARLAS”**

 Asociación de Productores Hortícolas de la provincia de Córdoba

www.aproduco.org.ar

 Av. De la Semillería s/n. - Mercado de Abasto de Córdoba.

CP: 5013 Ciudad de Córdoba - Argentina.

 Teléfono: (351) 4969219.

E- mail: info@aproduco.org.ar



¿Qué son las BPA?

Son una manera adecuada de producir y procesar productos vegetales, de modo que los procesos de siembra, manejo, protección, cosecha y pos cosecha de los cultivos cumplan con los requerimientos necesarios para una producción sana, segura y amigable con el ambiente”. (2) Las BPA minimizan el riesgo de contaminación y son de fácil cumplimiento por parte de los productores. (4)

“LAS BPA SON HACER LAS COSAS BIEN Y PODER DEMOSTRARLAS” (3)



¿Qué es inocuidad?

Es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. (3)

¿COMO SE PUEDEN CONTAMINAR LAS VERDURAS?

Física : Consiste en la presencia de cuerpos extraños, como ser tierra, polvo, restos orgánicos, etc.

Química : Se produce cuando se pone en contacto con sustancias químicas. Por lo general esto sucede por el uso inadecuado de fitosanitarios.

Biológica: Provocada por la presencia de microorganismos. Éstos son seres vivos de dimensiones tan pequeñas que no se pueden observar a simple vista. Se los puede encontrar en el aire, el agua, la tierra, los alimentos, los animales, las personas y sobre cualquier superficie. Este tipo de contaminación se da cuando se usan como abonos guanos sin fermentar, cajones sucios, los corrales de animales cerca del sitio de producción y presencia de animales sueltos como gallinas, palomas, perros, etc. (6)

¿Para qué sirven las BPA?

- Asegurar la inocuidad de los alimentos
- Obtener productos de calidad
- Proteger el medio ambiente
- Garantizar el bienestar del productor (1)

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Son aquellas enfermedades que se originan por la ingesta de alimentos conteniendo agentes contaminantes en cantidades suficientes para afectar la salud o la vida del consumidor.

Se producen por la ingesta de alimentos y/o agua que contengan: (7)

BACTERIAS: salmonella, escherechia coli, etc.

VIRUS: hepatitis A

HONGOS: aspergillus, candidiasis, etc.

PARASITOS: Blastocystis hominis, coccidios intestinales, etc.

TOXINAS: toxina botulínica, la entero toxina de Staphylococcus

SUSTANCIAS TOXICAS: restos de agroquímicos.

Síntomas

Dolores de cabeza

Vómitos

Dolor abdominal

Fiebre alta

Descompensación Gral

Erupciones cutáneas

Nauseas

Diarrea

¿Cómo se realizan las BPA?

Se ponen en práctica en cada una de las actividades:

Sitio de producción

Uso del suelo

Agua

Material de siembra o propagación

Productos agroquímicos

Personal

Cosecha

Almacenamiento

Empaque

Transporte

Documentación y registro (1)



¿Para qué implementar las BPA?

- Obtener un producto saludable evitando contaminaciones desde el inicio de la cadena agroalimentaria.
- Mejorar la calidad de vida de la familia rural.
- Cuidar la salud de los trabajadores y la salud pública tener acceso a nuevos mercados.
- Realizar un uso racional de los recursos naturales (5)



¿Por qué son importantes las BPA?

Son importantes porque logran la sustentabilidad de los sistemas productivos en cuanto a:

- Social: producir incluyendo a la población local.
- Económico: evaluar los gastos y compras y ser más eficientes en el uso de los recursos.
- Ecológico: respetar a nuestro medio ambiente.
- Tecnológico: utilizar insumos adaptados a las necesidades de cada uno.(3)

¿Qué es la sustentabilidad?

“Aquel desarrollo que permite satisfacer las necesidades del presente, sin comprometer las posibilidades de las futuras generaciones para satisfacer las propias” (3)

La sustentabilidad es usar los recursos para producir alimentos conservando los mismos para que sigan siendo productivos.



La implementación de las BPA nos permite ordenar la ejecución de las distintas etapas de la producción y poder planificar las acciones futuras con mejores decisiones. Eso se traducirá en un mejor uso de los recursos (tierra, insumos, inversiones, tiempo, trabajo, etc.) lo que se convertirá en mayores ingresos económicos y mejor calidad de vida del productor y sus trabajadores.



CAPACITACIÓN MERCADO DE ABASTO

Utilización de los productos fitosanitarios

Fito="planta"

Sanitario= "acciones para preservar la salud"

Fitosanitario es todo aquello que actúa en la prevención y curación de las enfermedades de las plantas.

Los fitosanitarios constituyen una herramienta útil que permiten minimizar o impedir el daño que las plagas puedan causar a los cultivos y, por lo tanto, afectar el rendimiento y calidad de la producción.

La utilización de los fitosanitarios basada en las BPA permite utilizar los productos eficientemente, evitando contaminaciones en los cultivos, el productor y el medio ambiente. Para lograrlo es necesario cumplir con las siguientes recomendaciones:

- ✔ Utilizar únicamente los productos registrados por Senasa y autorizados para cada cultivo.
- ✔ Los productos deben adquirirse únicamente en sus envases originales y sin ningún daño.
- ✔ La preparación del caldo deberá realizarse en un sitio alejado de la zona de producción, del área de lavado y acondicionamiento de los productos cosechados y de fuentes de agua.
- ✔ Contar con elementos de medición adecuados (vaso graduado, jeringa, etc) en buen estado y destinado solamente a la preparación del caldo.
- ✔ Los productos se deben preparar y aplicar respetando las indicaciones del marbete.
- ✔ Las mochilas usadas para la aplicación manual deben mantenerse en condiciones adecuadas de uso y verificar su estado y calibración mensualmente.
- ✔ Se debe utilizar y controlar el equipo de protección personal para la preparación y aplicación de los fitosanitarios.
- ✔ Los productos fitosanitarios deben disponerse en un depósito exclusivo para el almacenamiento de los mismos, debiendo estar señalizado y bajo llave.
- ✔ Los envases vacíos deben ser enjuagados con la técnica del triple lavado y perforados en el fondo. Deben estar acondicionados para la entrega a un depósito autorizado.
- ✔ El personal que realiza la aplicación debe estar inscripto en el registro de aplicadores con mochila y poseer la credencial actualizada.
- ✔ La mochila debe estar inscripta en el registro provincial y contar con su respectiva matrícula.
- ✔ Las áreas que han sido tratadas deben señalizarse y registrarse indicando y respetando el tiempo de reingreso.

Cada decisión de aplicación debe estar respaldada por el diagnóstico de un ingeniero agrónomo.

COSECHA-INSTALACIONES-LAVADO

COSECHA

- Respetar estrictamente los periodos de carencia (tiempo entre última pulverización y cosecha) mediante los registros de aplicación de fitosanitarios.
- Los elementos de corte y envases utilizados deben estar sanos y en óptimas condiciones de higiene.
- Minimizar los tiempos entre cosecha y transporte a lugar de destino para evitar deterioro en el producto.

ACONDICIONAMIENTO DE LA COSECHA

- El área de acondicionamiento y empaque debe estar techada, limpia y poseer cerramientos a fin de que no entren animales.
- El establecimiento debe tener dos piletas dotadas de agua potable, para ser utilizadas en el lavado y la otra en el sanitizado de los productos.
- Los cajones y tarimas que se utilizan en el acondicionamiento y disposición final para la venta deben estar higienizados y guardados bajo techo para evitar contaminaciones.
- Esta zona no debe ser inundable ni permitir el estancamiento de agua.



LAVADO Y SANITIZACION DE PRODUCTOS



Este paso es fundamental para quitar del producto todo depósito de tierra, polvo o cuerpo extraño que lo contamine.

- El agua de lavado y sanitizado debe ser potable debiendo realizarse anualmente los análisis bacteriológicos y físico-químicos.
- Los cultivos de hoja (excepto lechuga repollada) deberán ser lavados con agua potable en la pileta destinada para tal fin.
- Luego del lavado se deberá realizar el tratamiento de desinfección/sanitizado en la pileta correspondiente. Deberán utilizarse agentes aprobados y en las dosis indicadas.

Tener en cuenta que si el agua de las piletas no se renueva diariamente, esta actúa como caldo de cultivo de agentes contaminantes y al ser reutilizada aumenta considerablemente la contaminación de la verdura.

INSTALACIONES SANITARIAS

Disponer de instalaciones fijas o móviles para el lavado e higiene del personal, en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, en número suficiente para la cantidad de trabajadores.

AGUA PARA CONSUMO HUMANO

- Utilizar únicamente agua potable.
- Las instalaciones para el almacenamiento se deben mantener en condiciones adecuadas de higiene.

PERSONAL

Deben poseer la libreta sanitaria expedida por la autoridad competente.

TRANSPORTE

- Mantener limpios y libres de materiales extraños los vehículos usados para el transporte del producto empacado.
- Los productos para la venta no podrán ser transportados con sustancias que puedan contaminarlos (combustibles, agroquímicos, etc.)
- Transportar el producto empacado con protección contra el sol, el viento y la lluvia.
- Los cobertores (lona, arpilleras, etc.) utilizados para la protección deben estar debidamente higienizados y guardarse en lugares limpios, bajo techo y sobre tarimas.

ANIMALES

- Los animales de trabajo deben estar en el sitio de producción solamente cuando realicen la labor por la cual se los requiere, luego deben estar encerrados.
- Los animales domésticos no deben estar en los sitios de producción ni en los de acondicionamiento, lavado y estiba de los productos.
- Los animales de granja deben estar encerrados en jaulas o corrales, alejados de las zonas de producción, fuentes de agua y lugar de lavado y estiba de los productos.
- Todos los animales deben ser controlados sanitariamente, cumpliendo con el calendario de vacunas correspondientes, debiendo además estar sanos y desparasitados.



REGISTROS Y DOCUMENTACION

Los registros nos permiten comprobar con documentación escrita que estamos trabajando bien

Sus objetivos son:

- Disponer de información que permita analizar lo sucedido y poder conocer y respetar con seguridad los tiempos de carencia de cada cultivo.
- Al estar todo registrado reducir los errores motivados en la comunicación oral.
- Conocer la historia de cada lote, con la producción y las labores realizadas (preparación de terreno, siembra, monitoreo, aplicación de agroquímicos, etc).
- Tener información sobre el comportamiento de especies y variedades cultivadas.



Los registros que se deben Completar y archivar son:

- Información general del predio: es necesario conocer quién es el titular, sus datos personales y quien es el encargado de la producción y del responsable técnico.
- Ubicación e identificación de los lotes: junto con el plano del establecimiento es importante para conocer las vías de acceso y donde se encuentra cada lote. Nos permite conocer la historia del lote y planificar las futuras siembras y rotaciones de cultivo.
- Planilla de siembra, aplicación fitosanitaria y cosecha: permite conocer las fechas de siembra en cada lote, junto con la especie y variedad de cada cultivo. También registra la fecha de última aplicación y el comienzo y final de la cosecha.
- Inventario de productos fitosanitarios: este registro nos permite conocer el stock de productos que están en el depósito de agroquímicos. También saber si se están usando los productos en sus dosis adecuadas y cuando vencen, para poder usarlos antes de esa fecha.

-Aplicación de productos fitosanitarios: con esta planilla conoceremos toda la información sobre el control de plagas en el establecimiento, generando información para:

- Tomar futuras decisiones
- Conocer la eficiencia de un producto según la plaga a controlar
- Saber la eficiencia del aplicador
- Visualizar la fecha aproximada de cosecha.

-Estado y calibración de maquinarias: este registro nos permite saber cómo están funcionando nuestras mochilas y demostrar que se calibrar y revisan todos los meses.

BIBLIOGRAFIA

- 1-manual BPA en cultivos frutihortícolas - alimentos argentinos-ministerio de agroindustria.
- 2-Manual bpa. Directivas y requisitos para cultivos intensivos. Red BPA
- 3-manualBPA - senasa
- 4- Ordenanza 576-Municipalidad de Córdoba.
- 5- "principios de BPA" Senasa
- 6- Recomendaciones para la producción de alimentos-INTI
- 7-Manual sobre las cinco claves sobre la inocuidad de los alimentos-OMS

**"LA ASOCIACIÓN
DE PRODUCTORES
HORTÍCOLAS DE
LA PROVINCIA DE
CÓRDOBA
SIEMPRE
TRABAJANDO POR
EL CRECIMIENTO
Y DESARROLLO
DEL SECTOR
HORTÍCOLA"**



**JUAN PERLO
PTE. ASOCIACIÓN DE
PRODUCTORES HORTÍCOLAS DE LA
PROVINCIA DE CÓRDOBA**

