La importancia de las buenas prácticas agrícolas para producir mejores alimentos

Investigadores de la Universidad Estatal de O’Higgins (UOH) se encuentran capacitando a productores hortícolas y apícolas de la Región de O’Higgins en el uso correcto de plaguicidas, agroquímicos y antibióticos y, en la implementación de medidas para la cosecha, transporte y trazabilidad, puntos clave para obtener un alimento inocuo.

En los tiempos actuales los consumidores están cada vez más empecinados en consumir alimentos inocuos y que hayan sido producidos y/o procesados respetando el medio ambiente y el bienestar de los trabajadores. Ésta es una de las razones por las cuales se crean las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), que en palabras simples es “hacer las cosas bien y dar garantía de ello”.

Bajo el marco del proyecto “Transferencia de un Modelo de Inocuidad Agroalimentaria Regional”, ejecutado por la Universidad de O’Higgins y financiado por el Gobierno Regional de O´Higgins a través del Fondo de Innovación para la Competitividad, se están realizando diversas capacitaciones a productores hortícolas y apícolas para que implementen estas Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

“Las BPA son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas voluntarias que se aplican a la producción, procesamiento, almacenaje y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger al medio ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y sus familias”, señala Claudia Foerster, coordinadora del proyecto e investigadora de la UOH.

Las BPA promueven 5 aspectos: la seguridad de las personas y

su entorno ambiental considerando el bienestar animal, la Inocuidad Alimentaria garantizando que el alimento no causará el daño al que lo consume (elemento crítico y obligatorio en la producción de los alimentos en Chile) y la sostenibilidad y acceso a nuevos mercados, con productos sanos y de calidad.

La investigadora señala que han puesto énfasis en capacitar constantemente a los trabajadores en temas como el manejo de plaguicidas y agroquímicos, higiene y primeros auxilios. “Les hemos dicho que al encontrarse un trabajador con enfermedad contagiosa o síntomas de ésta, por ejemplo, vómito o diarrea, no debe tener contacto con los alimentos a procesar”, indica Foerster. Además, “el lugar de trabajo debe considerar la entrega de equipo de protección personal a todos los trabajadores, debe disponer de baños en buen estado, limpios y ventilados”.

Con respecto al predio, la académica señala que: “Debe estar limpio de basuras, verificar que el agua utilizada no presente riesgos de contaminación y realizar control de las plagas y malezas del área de cultivo”.

– **¿Qué les recomiendan con respecto al cultivo?**

Para los cultivos tienen que usar semillas autorizadas y considerar siempre las recomendaciones de la empresa proveedora de los insumos a utilizar. Se deben instalar basureros en zonas estratégicas del predio. Usar herramientas limpias y desinfectadas en las tareas diarias. Los cultivos no deben tener presencia de animales domésticos en sus áreas y los lugares de almacenamiento de plaguicidas y fertilizantes deben tener acceso restringido para asegurar la integridad de las personas y de los animales.

– **¿Con respecto al agua, qué medidas se deben tomar?**

Se debe tener un inventario del recurso de agua. Analizar el agua al menos una vez al año para saber si ésta se encuentra contaminada. Evitar el acceso de animales a las fuentes de

agua del predio. Nunca aplicar plaguicidas o preparar éstas cerca de las fuentes de agua. De ser posible hacer regadío por goteo en función del cultivo para cuidar el recurso hídrico y la erosión del suelo. Nunca debe usarse aguas residuales para regar los cultivos y para el consumo humano y de animales.

– **¿Y cómo se hace el correcto uso de plaguicidas?**

Disponer de una bodega exclusiva para este fin, debe considerar cierre con llave, ser segura, fresca y ventilada, lo anterior permite controlar el acceso a los químicos. Debe tener visibles carteles con los enunciados" PELIGRO"," VENENO","NO FUMAR","NO BEBER","NO COMER" Y "NO TOCAR".

Los plaguicidas deben estar aislados de: semillas, forrajes, productos cosechados, fertilizantes y productos de aseo. Se debe contar con un inventario vigente de los plaguicidas, que cuente con fecha de producción y fecha de vencimiento, su ficha de seguridad y modo de aplicación. También recomiendo informar a los vecinos y predios cercanos de la aplicación de plaguicidas para que tomen las medidas necesarias. Para su aplicación el personal debe usar siempre sus implementos de protección personal, gafas, guantes, máscaras, botas y traje impermeable en buen estado. Tras culminar con la aplicación el trabajador debe ducharse y lavar los elementos de protección personal. Los plaguicidas utilizados deben estar Autorizados por el SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).

– **¿Y durante la cosecha?**

Esta etapa es muy importante, porque los alimentos pueden contaminarse y perder su inocuidad. Siempre el personal de cosecha debe cosechar con las manos recién lavadas, las uñas cortas, pelo recogido, no fumar, ni beber durante la cosecha. No recoger hortalizas y frutas que estén en contacto con el suelo. Almacenar los alimentos cosechados con cuidado evitando los golpes en recipientes limpios lavados o nuevos. No utilizar envases de químicos y/o fertilizantes para acopiar la

cosecha. Las frutas, verduras y mieles cosechadas no deben tener contacto con animales, deben ser almacenadas a la sombra y lejos de la bodega de pesticidas y fertilizantes. Idealmente deben tener una sala de cosecha con acceso restringido para el almacenaje y la conservación de los alimentos, limpio, libre de polvo, ordenada, con ventanas y puertas cerradas, y de ser necesario la ventilación utilizar mallas en éstas, que permitan bloquear el acceso a insectos o roedores. Debe considerarse el aseo programado y registrarse la cosecha en una planilla de Cosecha.

– **¿El transporte también está considerado dentro de las BPA?**

Es el último punto, pero no menos importante, porque los alimentos deben ser transportados en un medio de transporte limpio, en buen estado y que cumpla con la normativa vial vigente. Si el transporte no cuenta con techo y laterales debe cubrirse la carga de alimentos, con una lona limpia, que los proteja del sol, polvo y lluvia. Nunca debe transportarse al mismo tiempo alimentos, pesticidas, animales. Se debe registrar la temperatura de los alimentos transportados y los datos del comprador o distribuidor.

Todo lo anterior es importante registrarlo en un Cuaderno de Campo, el cual incluya los puntos mencionados anteriormente, fecha de aplicación, firmados por el encargado y además debe considerar el personal autorizado para las aplicaciones de químicos u otros con sus certificados pertinentes vigentes, sin importar el tamaño del predio debe registrarse.

Con estos pequeños cambios los productores pueden mejorar su producción y, por ende, obtener alimentos inocuos y de calidad.