

GUIA PEDAGOGICA N°3 - NIVEL TECNICO SECUNDARIO

ESCUELA AGROTECNICA EJERCITO ARGENTINO

DOCENTE: Herrera Juan M.

Cel.: 264-4515003

AÑO: 7mo

DIVISION: 1ra y 2da

TURNO: Tarde

ESPACIO CURRICULAR: Control de Calidad Agropecuaria

TITULO DE LA PROPUESTA: Las BPA, su uso, ventajas y desventajas de su aplicación

INTRODUCCION

El concepto de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) ha evolucionado en los últimos años como resultado de los propósitos de un amplio conjunto de interesados en la producción, en la seguridad, la inocuidad y la calidad de los alimentos y en la sostenibilidad ambiental. Los principales objetivos de las BPA son: la calidad de los alimentos, la eficiencia de la producción, la calidad de vida de productores y consumidores, y los beneficios para el ambiente a mediano y largo plazo. Los agricultores ponen en práctica las BPA mediante métodos agrícolas sostenibles como el manejo integrado de plagas y enfermedades, uso racional de fertilizantes y las prácticas de conservación del suelo, entre otras (FAO, 2003 b; FAO, 2004 a; EMBRAPA, 2004). Actualmente las Buenas Prácticas Agrícolas son reconocidas oficialmente e internacionalmente como mecanismos para reducir los riesgos relacionados con el uso de plaguicidas, para velar por la salud pública y del medio ambiente y consideraciones de inocuidad. Su utilización está siendo promovida cada vez más por el sector privado, los comercializadores y los productores como respuesta a la demanda de los consumidores de alimentos sanos y producidos de manera sostenible.

De acuerdo con la FAO (2003 a), las BPA consisten en “hacer las cosas bien y dar garantías de ello”. Otra definición, más descriptiva, dada por la FAO (2003 b, 2004 a, 2004 b), dice que “consiste en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social”. Las BPA son el medio para corregir las “externalidades” del proceso productivo, a través del

funcionamiento del mercado, en un espacio de competencia por calidad, regido por la voluntariedad y el autocontrol de los agentes privados participantes de las distintas cadenas agroalimentarias (consumidores, productores, industriales, comerciantes, etc.).

Más que un atributo, las Buenas Prácticas Agrícolas son un componente de competitividad, que le permite al productor diferenciar su producto de los demás, con todas las implicaciones económicas que ello supone, entre las que pueden encontrarse mejores precios, acceso a nuevos mercados y consolidación de los actuales, entre otros. Las BPA constituyen una herramienta cuyo uso persigue la sostenibilidad ambiental, económica y social de las explotaciones agropecuarias, especialmente la de los pequeños productores, lo cual debe traducirse en la obtención de productos alimenticios inocuos para el autoconsumo y para los consumidores en la cadena de comercialización. Actualmente y de manera rápida, vienen estableciéndose normas con el fin de asegurar que los productos desde la finca hasta el consumidor final, cumplan con una serie de requisitos que garanticen su inocuidad. A dichas normas, además se le introducen especificaciones relativas al cuidado de los recursos naturales y especificaciones vinculadas a la seguridad sanitaria de los trabajadores rurales involucrados en la producción en la finca. En una palabra, se reconoce que al igual que en el proceso industrial, la producción agropecuaria genera algunos subproductos inconvenientes para la salud y que contaminan el medio ambiente. Estos productos afectan de una manera u otra al resto de la sociedad y, por tanto, su manejo debe ser responsabilidad de los productores. De esta manera se conforma lo que hoy se conoce como las BPA.

Las BPA abordan los siguientes aspectos:

Relativos al medio ambiente. Las Buenas Prácticas Agrícolas promueven el desarrollo de una agricultura sostenible mediante la minimización del impacto negativo de la producción en el medio ambiente. Para tal efecto, promueven la protección de la biodiversidad y la fertilidad de los suelos, así como la reducción de la contaminación del espacio natural, racionalizando el manejo de productos químicos, fertilizantes y desechos orgánicos.

Relativos a la inocuidad de los alimentos y a la protección de los consumidores. El objetivo de las Buenas Prácticas Agrícolas es minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos por agentes microbiológicos, físicos o químicos. En el primero de los casos se sitúan las contaminaciones por manipulación deficiente y por contacto con medios como el agua, el suelo, el estiércol, las superficies y los equipos contaminados con microorganismos patógenos (FAO, 2006). En el caso de los contaminantes con sustancia químicas, ésta tiene que ver con la aplicación y manipulación de

los plaguicidas como con los residuos de fármacos y productos veterinarios en los alimentos de origen pecuario. Para estos efectos y particularmente desde la perspectiva del consumidor, tienen especial relevancia los sistemas de trazabilidad a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, debido a que los alimentos pueden entrar en contacto con agentes contaminantes en cualquier punto de su trayectoria hasta llegar a la mesa del consumidor. Las BPA promueven modelos de gestión de riesgo destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos. Tal es el caso de los modelos HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) y SSOP (Procedimientos Operacionales Estándares de Saneamiento) (FAO, 2006). Así mismo, las BPA son una buena base para establecer sistemas de Aseguramiento de Calidad como las ISO9000.

Relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Las Buenas Prácticas Agrícolas deben asegurar que, durante todas las actividades relacionadas directa o indirectamente con la producción, la elaboración, el transporte y la distribución de alimentos de origen agropecuario, se implementen las medidas de prevención necesarias para que todas las personas involucradas en el proceso puedan desempeñarse en condiciones de seguridad y bienestar. Estos objetivos de salud, seguridad y bienestar tienen tres elementos que son: las medidas de prevención necesarias para que los trabajadores no sufran accidentes, daños por intoxicación, contaminación o hagan mal uso de equipos; la capacitación de los trabajadores en primeros auxilios, manejo seguro de maquinaria y equipos y en riesgos en manipulación de sustancias peligrosas y el cumplimiento de los compromisos de seguridad social, sindicales y de condiciones de lugares de trabajo y servicios mínimos. Al considerar esto, se puede observar que las BPA están fuertemente asociadas a un mecanismo que tiende a minimizar los procesos de contaminación, ya sea de los recursos naturales, del producto en sí (contaminación microbiológica, física o química), o bien, de los trabajadores que se desempeñan en las labores agrícolas. Por tanto, si las BPA significan hacer las cosas bien, es decir sin externalidades, el sistema de producción que las incorpore tenderá a corregir las externalidades negativas asociadas a la producción agrícola convencional. En este sentido, las BPA conforman de hecho un mecanismo de internalización de externalidades.

Para implementar la BPA debemos considerar el manejo adecuado de diferentes elementos del sistema productivo cuyo resultado es la obtención de un alimento inocuo y de calidad. Estos elementos son los siguientes:

- ✓ Suelo
- ✓ Material de propagación

- ✓ Trabajadores
- ✓ Instalaciones equipamientos
- ✓ Residuos
- ✓ Sanidad del cultivo
- ✓ Animales en el predio
- ✓ Registros
- ✓ Capacitaciones permanentes
- ✓ Sitio de producción
- ✓ Agua

ACTIVIDADES:

1. LEA Y ANALICE EL DOCUMENTO
2. ¿Qué SON LAS **BPA**?
3. ¿Cuáles SON LOS OBJETIVOS DE LAS **BPA**?
4. ¿DE QUIEN ES RESPONSABILIDAD EL MANEJO DE LAS **BPA**?
5. ¿QUE ASPECTOS ABORDAN LAS **BPA**? EXPLIQUE CADA UNA DE ELLAS.
6. ¿Qué VENTAJAS, CREE USTED, TIENE LA APLICACIÓN DE LAS MISMAS?
7. ELABORE UNA PEQUEÑA PLANILLA DE COMO APLICARIA LAS **BPA**, EN CUALQUIER SISTEMA PRODUCTIVO DE LA INSTITUCION.

DIRECTOR: Prof. Carlos Mercado