

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE FRAMBUESAS

Proyecto apoyado por



Carmen Gloria Morales, Ingeniero Agrónomo - INIA Raihuen cmorales@inia.cl

1. Introducción

A partir de los años 90 comenzaron una serie de problemas debido a la crisis alimentaria, mecanismos de protección agrícola y bioterrorismo, al mismo tiempo aumentaron los casos de enfermedades producidas por alimentos, especialmente por frutas y vegetales contaminados (FAO, 2007). Las causas se basaron en el manejo inapropiado de frutas y vegetales, higiene de manipuladores de alimentos, suministros de agua, sanidad general de los equipos e instalaciones de proceso, entre otros. Con lo indicado anteriormente, los mercados se tornaron cada vez más exigentes no sólo en calidad sino que también en la inocuidad de los alimentos, lo que ha obligado a productores y exportadores a implementar distintos sistemas de aseguramiento para evitar la insatisfacción por el cliente y la pérdida de

imagen de la empresa, y así mantener las confianzas con los mercados compradores de fruta.

1.1 Gestión de Aseguramiento de la Calidad

Un sistema de gestión para el aseguramiento de la calidad e inocuidad se define como un conjunto acciones que se deben implementar a lo largo de la cadena productiva, que considere una adecuada gestión en recursos humanos y procesos de trabajo con los instructivos que los regulan, que se desarrollen en pro de un objetivo en común en cuando a calidad e inocuidad del alimento. Calidad se entiende como aquellos atributos que determinan la preferencia de la fruta por el consumidor o cliente, que tienen relación con la apariencia (color, calibre y forma de frutos), características

organolépticas (aroma y sabor) y condición sanitaria del fruto (limpio y sano). Esto último está directamente asociado con la inocuidad del producto, cuyo objetivo es evitar peligros de causa biológica que puedan producir daños a la salud y a la economía, los cuales están vinculados en los conceptos que se muestran en la Figura 1.

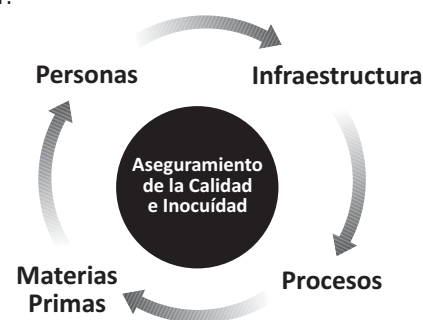


FIGURA 1 : Conceptos fundamentales para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de un alimento.



Fuente: FAO, 2007. Manual "Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar"

FIGURA 2: Aspectos que promueven las Buenas Prácticas Agrícolas en los sistemas productivos.

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE FRAMBUESAS

1.2 ¿Qué son las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)?

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) es un conjunto de prácticas aplicadas al proceso de producción primaria que permiten prevenir, anticipar y evitar riesgos o controlarlos, teniendo en consideración tanto la salud de los trabajadores como de las personas que los consumen y dando garantía de ello al contar con los registros respectivos.

Las buenas prácticas no se deben considerar como una barrera o un problema, sino como una herramienta de competitividad, ya que se preocupan de la calidad e inocuidad del alimento y de la seguridad social. En la Figura 2 se presentan todas las áreas del sistema de producción que promueven las Buenas Prácticas Agrícolas (FAO, 2007).

1.3 ¿Por qué implementar las BPA?

Las BPA se han transformado en una herramienta efectiva para garantizar a los clientes (supermercados, industria y consumidores) que un producto ha sido manejado adecuadamente. Por ello, el productor al implementar BPA obtendrá como beneficio un aumento de su

competitividad por reducción de costos y mejor capacidad de gestión. El trabajador tendrá mejores condiciones laborales en cuanto a higiene personal y seguridad que el empleador le debe garantizar.

Las BPA en general, permiten aumentar la productividad a mediano y largo plazo, ya que algunos de sus componentes mejoran el conocimiento y la gestión del sistema productivo (Figura 3).

El implementar BPA permite al productor estar preparado para exportar a países más exigentes, tener mejor acceso a mercados, obtención de productos diferenciados por calidad e inocuidad, mayor control del proceso productivo y reducción del riesgo en la toma de decisiones por la mejor gestión. Esto permite evitar rechazos y pérdidas económicas en origen o destino, gracias al adecuado sistema de seguimiento a lo largo de toda la cadena productiva desde productor hasta consumidor lo que se denomina **Trazabilidad** (Figura N° 4).

Conocer el camino recorrido por la fruta desde su producción hasta su comercialización, es una exigencia que se ha implementado en todos los rubros agrícolas, principalmente en la producción de grandes superficies en donde existe todo un sistema de seguimiento a nivel de productores (BPA) y nivel de proceso (BPM,

HACCP y otras).

En el caso de la frambuesa, debido a las características de su industria, al ser muchos los agricultores que participan en el negocio y contar con mínima superficie de huerto, se ha hecho más difícil el cumplimiento de la trazabilidad a lo largo de la cadena productiva, por la presencia de intermediarios informales, comúnmente llamados "conchuchos". Éstos compran la frambuesa directamente en campo sin ningún resguardo de la calidad y lo que es aún más grave de la inocuidad de la fruta, lo que afecta las relaciones de cooperación y confianza dentro de toda la cadena productiva.

El que se disponga de un protocolo de implementación y seguimiento dentro de la producción de la frambuesa hace más fácil la estandarización de los requerimientos técnicos, productivos, administrativos y sanitarios del negocio. Ésto lo ha hecho el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) a través de la resolución

N° 3410 del año 2002, que establece el procedimiento para garantizar aptitud para el consumo de frambuesa en la cual exige "...a los productores de frambuesas que deseen participar de los mercados de exportación, tanto de productos frescos como congelados o procesados con niveles primarios, deberán participar de un

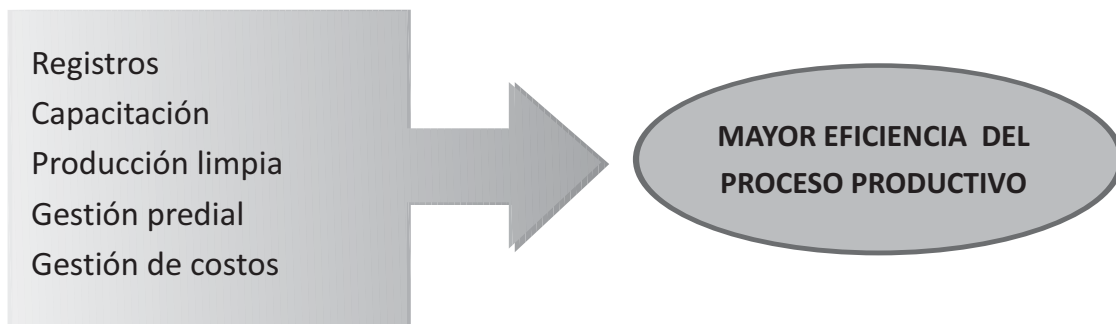


FIGURA 3: Componentes que mejorarían la eficiencia del proceso productivo.

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE FRAMBUESAS

Programa de Buenas Prácticas Agrícolas..." (Diario Oficial de la República de Chile, 11 de Noviembre de 2002). Quienes cumplan con los protocolos de la resolución adquieren un código SAG por medio del sistema de registro de frambuesa que permite exportar dicha fruta.

1.4 Etapas de Inversión en Buenas Prácticas Agrícolas

La implementación de las BPA bajo la resolución 3410/2002 del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) se puede hacer de manera paulatina. Un buen ejemplo es el propuesto en la "Guía Técnico Práctico de Buenas Prácticas Agrícolas en Berries", elaborada por Departamento de Fomento de INDAP Región del Maule (2006), en el cual se propone realizar las inversiones distribuidas en tres temporadas (Figura N° 5).

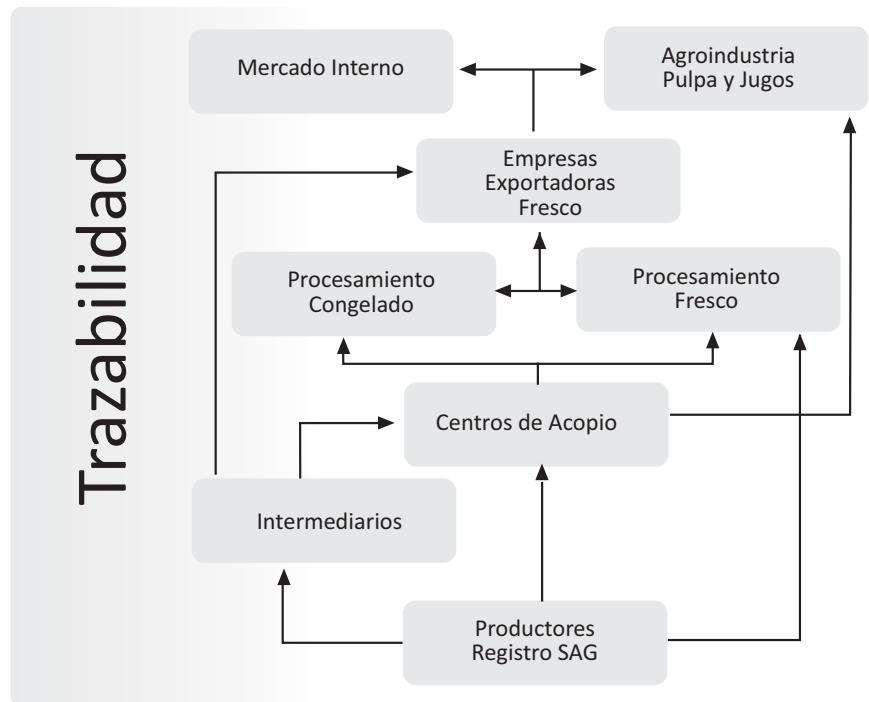


FIGURA 4: Estructura de la cadena productiva de la frambuesa.



BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE FRAMBUESAS



Fuente: INDAP Región del Maule, 2006.

FIGURA 5: Estrategias de implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en frambuesas.

Al momento de implementar las **BPA** pueden presentarse problemas en los predios a nivel de infraestructura y de gestión, los más recurrentes son:

- Falta de instalaciones sanitarias (baños en el huerto, dispensadores y lavamanos).
- Inadecuadas bodegas para agroquímicos y fertilizantes.
- Zonas de acopio no adecuadas, mala estructura y poco sombreado.
- Materiales de cosecha sucios y en mal estado.
Falta de registros de labores y costos, escaso uso de cuaderno de campo.
- Inexistencia de equipos de protección personal (botiquín de primeros auxilios, mascarillas, guantes, trajes de aplicador, duchas y receptáculo

para el personal que realiza las aplicaciones de productos químicos).

- Mala protección de fuentes de agua (tapas en las norias y pozos profundos) y falta de análisis de agua.
- Cerco perimetral en mal estado o inexistente lo que no evita el ingreso de animales domésticos al huerto.
- Escasas señaléticas (mandatarias, prohibitivas, indicativas, seguridad, tránsito, sustancias peligrosas, emergencia, evacuación, peligro, entre otras).
- Falta de basureros
- Inexistencia de zonas de comida (lugar para comedores con lavaplatos, mesones y energía eléctrica).

Bibliografía

- SAG, 2009.** Control Oficial de Frambuesa. Servicio Agrícola Ganadero. www.sag.cl Consultada 31 de Agosto.
- FAO, 2007.** Manual Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar. Plan departamental de seguridad alimentaria y nutricional. Antioquía Colombia, Proyecto TCP/3101/COL. 60 p.
- INDAP, 2006.** Guía Técnico Práctico de Buenas Prácticas Agrícolas en Berries. Departamento de Fomento de INDAP Región del Maule. 50 p.
- INE, 2007.** Censo Agropecuario. Instituto Nacional de Estadística. www.ine.cl Consultada Agosto 21 2009.