

Buenas Prácticas Agrícolas: TERMINOLOGÍAS

Andrea Torres Pinto
Ingeniero Agrónomo
INIA Raihuén

7



Figura 1. Triángulo fundamental de las Buenas Prácticas Agrícolas

La agricultura en Chile ha dado muestras claras de que, contando con las herramientas técnicas necesarias, es capaz de competir con un gran número de productos hortofrutícolas que hoy se comercializan en más de cincuenta países en el mundo.

Actualmente los mercados internacionales no solo esperan que los productos agrícolas cumplan requisitos de calidad como: características organolépticas, tamaño y color, sino que las exigencias están orientadas a la inocuidad alimentaria, se exige conocer, bajo que condiciones se produjo ese alimento, cuál fue su manipulación, de tal forma que se asegure su inocuidad para el consumidor. Además, se debe producir con respeto al medio ambiente y a su entorno, con un manejo adecuado del agua, de los productos fitosanitarios, haciendo énfasis en el Manejo Integrado de Plagas (MIP), sin contaminación

microbiológica (*Salmonella*, *Escherichia coli*, *Vibrio cholerae*, *Staphylococcus aureus* y otros) así como respetando las condiciones laborales de los trabajadores. Todo lo anterior se conoce como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Por lo cual, las Buenas Prácticas Agrícolas constituyen actualmente una herramienta fundamental para poder seguir compitiendo y cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad de alimentos que exigen los mercados internacionales para los productos agrícolas.

Incorporar a los agricultores en el corto plazo al esquema de las BPA constituye un gran desafío para nuestro país, si es que se pretende que estos puedan acceder con sus productos a los mercados internacionales y beneficiarse de los nuevos acuerdos comerciales firmados.

En las BPA, se incluyen una serie de términos, de los que es importante conocer su significado.

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Es la aplicación de las BPA específicamente a las etapas de embalaje, conservación, transporte y comercialización de los productos agrícolas, con el objeto de garantizar al mercado un producto final adecuadamente embalado, de calidad e inocuo.
- **HACCP** ("Hazard Analysis Critical Control Points", es decir "Sistema de Control de Puntos Críticos de Riesgo"). Según el Codex Alimentarius: es un sistema que puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, que con fundamentos científicos y de carácter sistemático, permite identificar riesgos específicos y medidas para su control, monitoreo y registro con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
- **Higiene e Inocuidad de los Alimentos (H&I):** Es la condición resultante de la aplicación de diversas estrategias, sistemas y medidas tendientes a lograr un entorno de producción de los alimentos que prevenga contaminaciones ya sean físicas, químicas o microbiológicas que pueden presumirse nocivas para la salud.
- **Protocolos:** Son documentos donde se establecen los requerimientos mínimos de BPA, para obtener producciones hortofrutícolas de calidad e inocuas.
- **EUREPGAP:** Euro-Retailer Produce Working Group Iniciativa comercial Europea. Good Agricultural Practice. Estándares mínimos aceptados por los grupos minoristas líderes en Europa.
- **Trazabilidad:** Es un proceso de información, que permite, que a partir de los antecedentes en un lote o envase del producto que se encuentra en cualquier punto de la cadena de producción o comercialización, determinar con precisión todos los procesos y manejos relevantes que ha experimentado, desde su origen.
- **Registros:** Es un conjunto de antecedentes referidos a las actividades realizadas durante el transcurso del año agrícola, obtenidos en forma periódica y sistemática, mantenidos en forma escrita o digital. Los registros son fundamentales en la trazabilidad del producto final.
- **Cuadernos de Registros:** Es una serie de planillas diseñadas para recabar y mantener en forma ordenada y sistemática todos los antecedentes técnicos que forman parte de los registros.
- **Productos Fitosanitarios:** Se refiere a cualquier sustancia, que se encuentra legalmente permitido su uso y aplicación, cuyo objetivo es controlar malezas, enfermedades o plagas durante el cultivo, cosecha, procesamiento y embalaje de productos hortofrutícolas.
- **Señalética:** Todo material gráfico cuyo objetivo es estar siempre expuesto en las diversas instalaciones agrícolas para suministrar información, instrucciones o recomendaciones en forma clara y de fácil comprensión para los trabajadores y visitantes. Dentro de estos se incluyen: letreros, afiches, demarcaciones en el piso, leyendas pintadas sobre superficies, etc.
- **Manejo Integrado de Cultivos (MIC):** Es la producción factible económicamente de productos hortofrutícolas en la que se usan productos fitosanitarios, fertilizantes y otros, y/o métodos amigables con el medio ambiente y la salud humana.
- **Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades:** Es parte del MIC, específicamente lo referido al control de plagas y enfermedades, considera la selección e integración de todas las prácticas de manejo (de cultivo, biológicas, químicas y físicas) que sean seguras y amigables con el medio ambiente, económicamente factibles y consideran los requerimientos cuarentenarios de los países de destino.

"El productor debe conocer y acostumbrarse a manejar estos términos"