



BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS

“Importancia para asegurar la inocuidad de los alimentos”

Ing. Luis Matarrita Díaz, MSc.
lmatarrita@limpiemos.org.



PELIGRO

Es un agente biológico, químico o físico o condición de un alimento que puede tener efectos adversos.

RIESGO

Es una estimación de la probabilidad y gravedad de los efectos adversos que pueden tener los peligros presentes en el alimento para la salud de la población expuesta



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

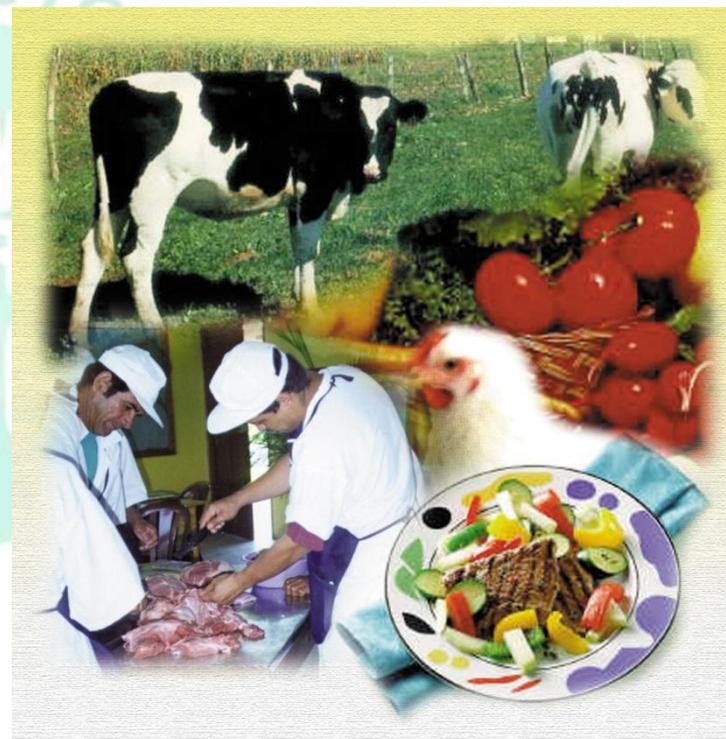
- Su objetivo es que los alimentos no transmitan enfermedades al ser humano.
- Pretende que los alimentos sean seguros desde la finca hasta la mesa del consumidor (incluidos los centros de distribución y mercadeo).
- Garantiza que los alimentos estén libres de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
- Contempla la educación del productor, del distribuidor, del comercializador y del consumidor.



ALIMENTO INOCUO



- Productos sanos, no causan daños y/o ETAs a los consumidores.
- Peligros biológicos, químicos y físicos.
- Derecho ciudadano.
- Responsabilidad conjunta



¿QUÉ ES UNA ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAs)?

Fundación
LIMPIEMOS
NUESTROS
CAMPOS

Es una enfermedad producida por la ingestión de alimentos contaminados o alterados, que puede tener un carácter grave y en algunos casos producir incluso la muerte. *Ejemplos Fiebre tifoidea, hepatitis, cólera.*



¿QUÉ SON INFECCIONES ALIMENTARIAS?

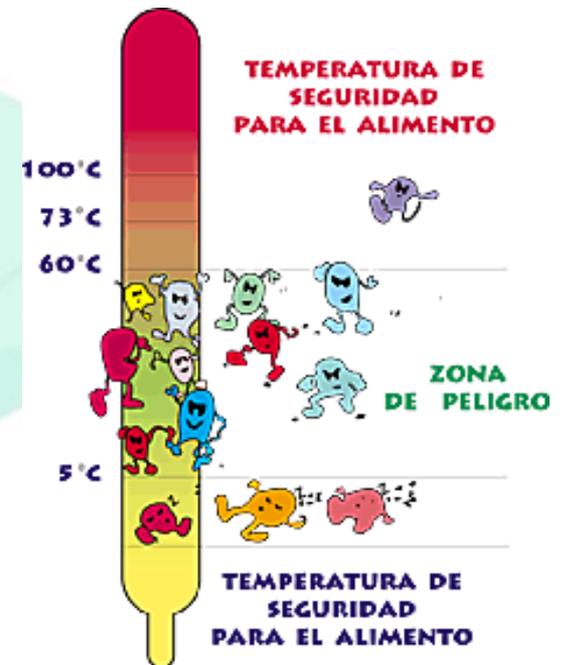


Son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

¿QUÉ SON INTOXICACIONES ALIMENTARIAS?

Fundación
**LIMPIEMOS
NUESTROS
CAMPOS**

Son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporen a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.



¿QUÉ ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?



Es todo aquel que contiene microbios o sus toxinas, parásitos, sustancias químicas, biológicas, radioactivas, tóxicas u otros agentes nocivos para la salud.

El origen de la contaminación puede ocurrir en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria, que incluyen la producción primaria, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo de los alimentos.





QUIEN ES EL RESPONZABLE?





ANCIANOS



**RECIEN NACIDOS
NIÑOS**



INMUNO-SUPRIMIDOS

Fundación
**LIMPIEMOS
NUESTROS**

BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

Fundación
LIMPIEMOS
NUESTROS
CAMPOS

Es el conjunto de prácticas generales de producción, en el campo que reducen los peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos.

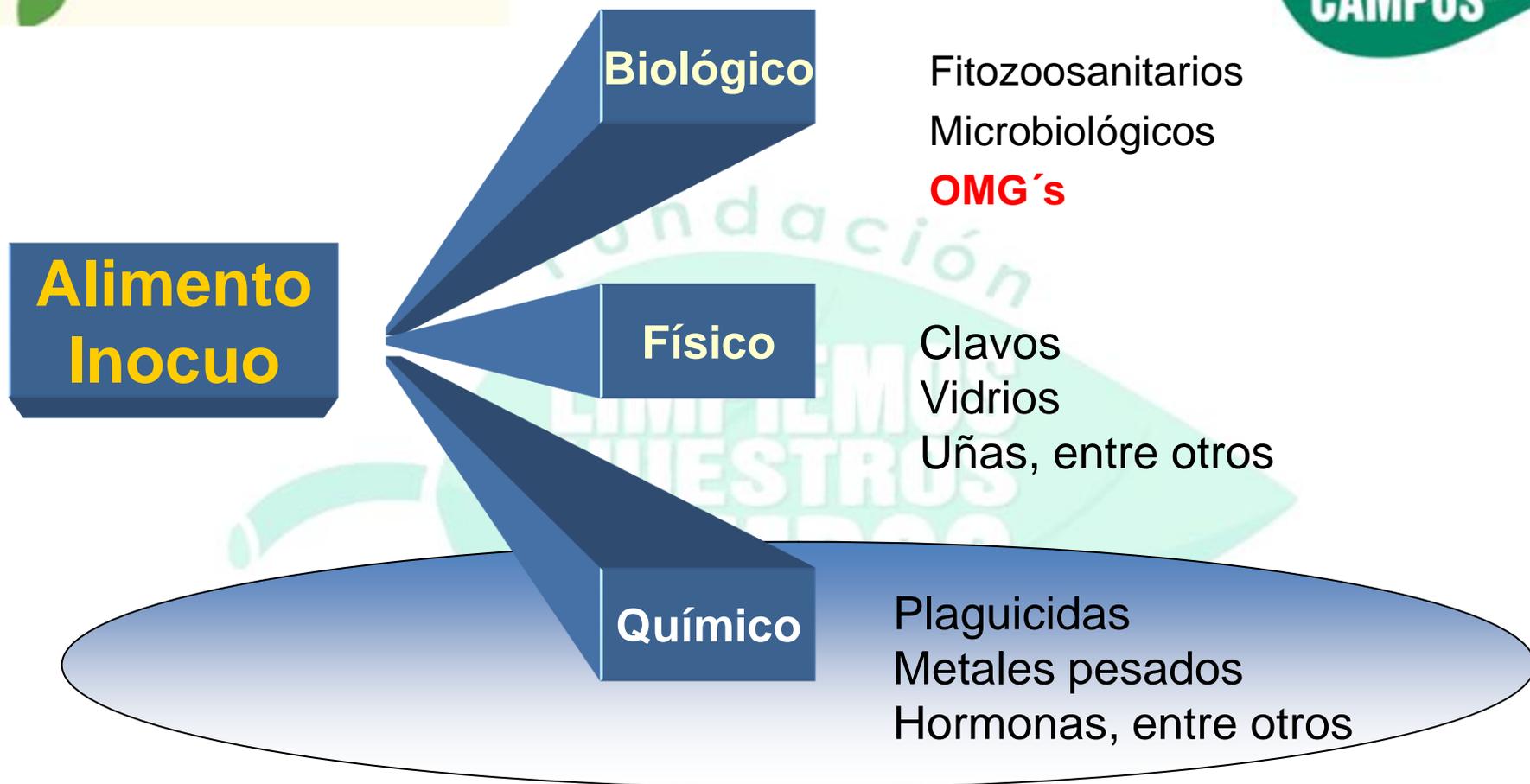


Con BPA se entiende los usos autorizados a nivel nacional e internacional, en las condiciones existentes, de los insumos agrícolas necesarios para un control eficaz y fiable de plagas.

- Aumento de las exportaciones
- Nuevos Mercados
- Nuevas tecnologías
- Cumplimiento del AMSF



- Prevención
- Minimiza riesgos
- Asegura la inocuidad



- ◆ Implicaciones en la salud pública, y un impacto en oferta, demanda, flujos comerciales, higiene y sanidad laboral, que repercute en la estructura de la cadena agroalimentaria.



OBJETIVOS DE LAS BPAs



- Aumentar la confianza del consumidor, en la calidad e inocuidad del producto.
- Minimizar el impacto ambiental y mejorar el uso de recursos naturales (suelo y agua)
- Actitud responsable frente a la salud y seguridad de trabajadores.
- Ofrecer la base nacional e internacional para elaborar sistemas de producción agrícola sostenibles.
- Mecanismo para llevar a cabo medidas para fortalecer la agricultura y el desarrollo rural sostenible .

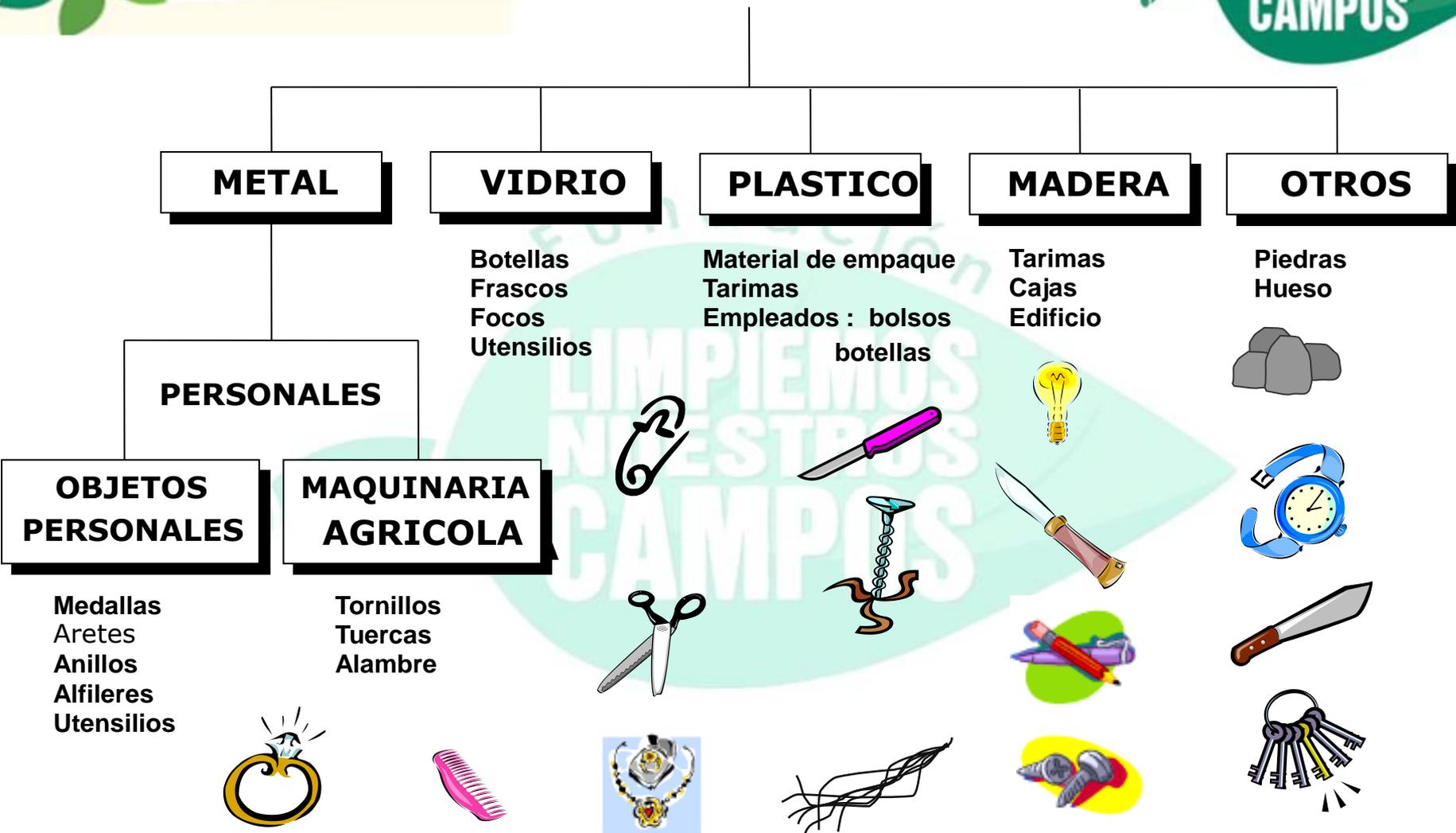


QUIÉNES SON LOS BENEFICIARIOS DE LAS BPAs



- Los pequeños, medianos y grandes agricultores, obtendrán un valor agregado de productos y mejor acceso a los mercados.
- Los consumidores, que gozarán de alimentos de mejor calidad e inocuos, producidos en forma sostenible.
- El comercio y la industria, que obtendrán ganancias de ofrecer mejores productos.
- La población en general consumirá alimentos inocuos .
- Producción en armonía con el ambiente

PELIGROS FISICOS



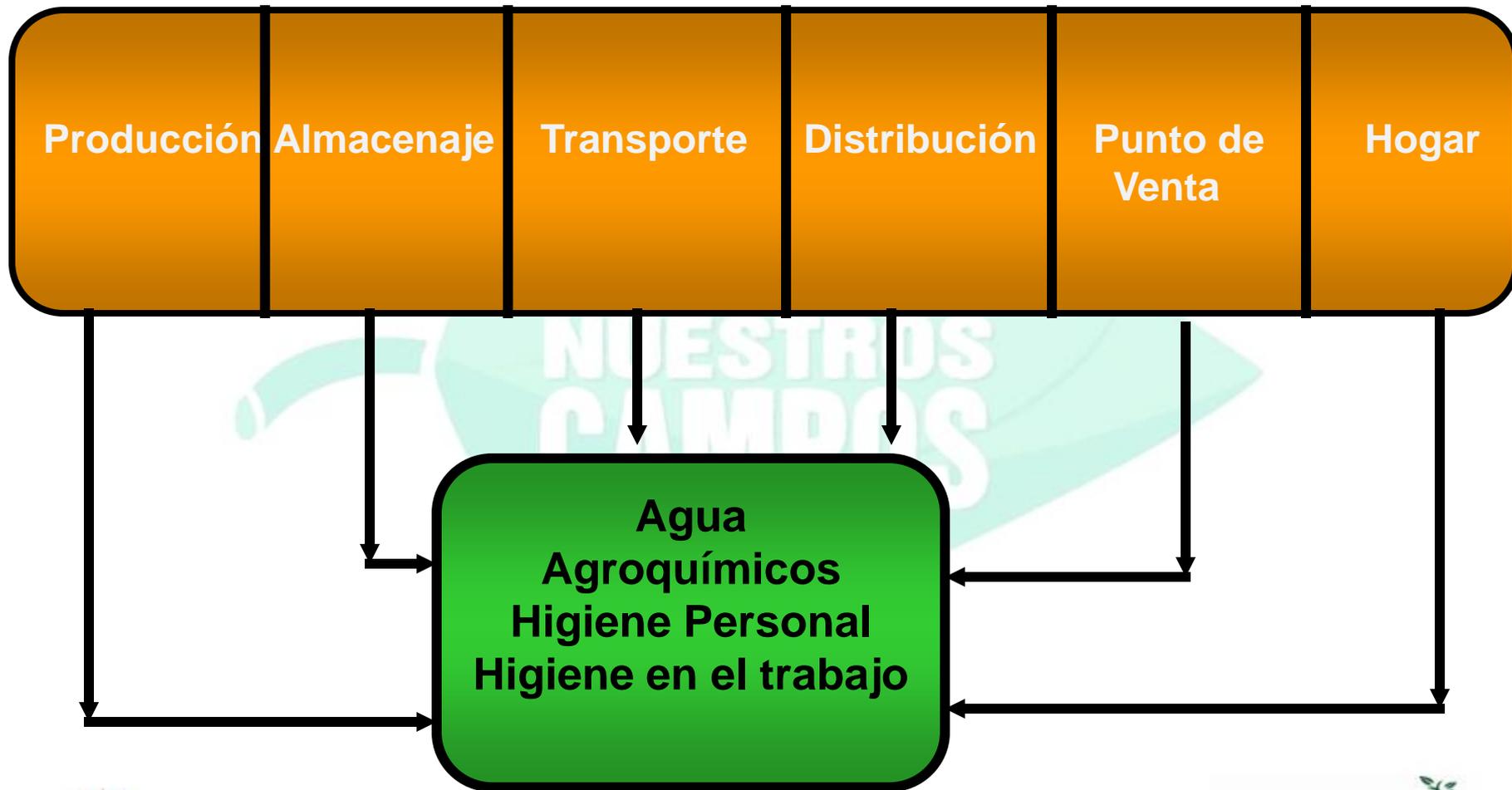
Riesgo Potencial: cortes, rotura de dientes, atragantamiento

PELIGROS QUIMICOS



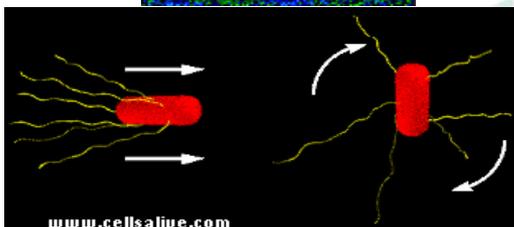


Puntos de riesgo



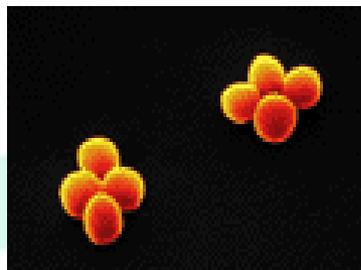
PELIGROS BIOLÓGICOS

Fundación
LIMPIEMOS
NUESTROS
CAMPOS



www.cellsalive.com

Escherichia coli

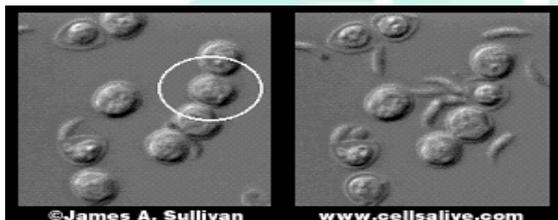


Staphylococcus aureus



©James A. Sullivan cellsalive.com

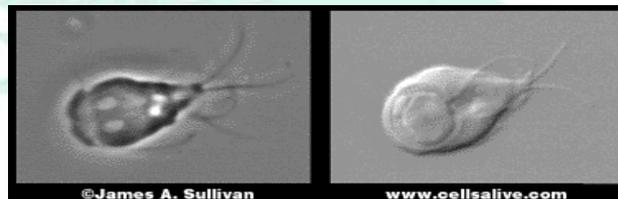
Entamoeba histolytica



©James A. Sullivan

www.cellsalive.com

Cryptosporidium parvum



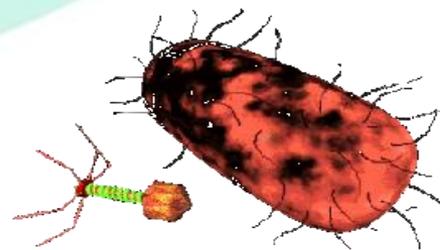
©James A. Sullivan

www.cellsalive.com

Giardia lamblia



Salmonella sp.



Virus y Bacteria

OMGs



BPA - OMGs



❑ Es importante que los productores sean entrenados en lugares que les resulten familiares y relevantes a su situación, teniendo en cuenta.

- La cultura
- El Idioma
- Nivel educativo
- Rutas de acceso a la información
- Y cómo se obtienen los productos





❑ Los programas educativos para los productores con lineamientos:

- Para la siembra
- Manejo y cosecha para una productividad óptima
- Aplicación de fertilizantes
- Manejo de malezas y otras técnicas de MIP;

- De inspección del lote para:
 - Detectar el daño por los insectos blanco
 - Umbrales para la aplicación de insecticidas u otras herramientas de manejo de la plaga.

- Sobre cómo implementar los requisitos del refugio, si éste es aplicable.



❑ Los programas educativos para los productores con lineamientos:

- De posibles consecuencias de no seguir las buenas prácticas de manejo del cultivo:
 - Incluyendo la pérdida en el potencial de rendimiento
 - Desarrollo de la resistencia
 - Y la pérdida de la tecnología.
- Para comunicarse con los asesores agrícolas y con los proveedores de semillas y/o tecnología si hubiera dudas sobre el comportamiento del cultivo o su manejo.





CONSIDERACIONES FINALES BPA -OMGs



Fundación
LIMPIEMOS
NUESTROS
CAMPOS

- La biología y la ecología de la plaga
- La eficacia y la dosis
- El uso de los cultivos dentro de programas de MIP
- Un plan de acción de remediación en caso de que se desarrolle la resistencia.
- La educación y comunicación a los productores y todas las partes involucradas.



PAPEL DE LOS PRODUCTORES EN LA CADENA ALIMENTARIA Y LA GESTIÓN DEL RIESGOS

- Establecer:
 - Los autocontroles y la acreditación de las empresas
 - Guías prácticas correctas de BPA - BPM
 - Desarrollo de la certificación de la empresa
 - Normalización de los productos
 - Contribución a la rastreabilidad de los productos en el ámbito de la distribución

BPAs

Fundación
**LIMPIEMOS
NUESTROS
CAMPOS**

RESPONSABILIDAD COMPARTIDA





La posibilidad de mantener los riesgos dentro de niveles aceptables depende en gran medida de la capacidad de los productores y autoridades encargadas de controlar los alimentos para regular, prevenir o reducir al mínimo tales riesgos

CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS



“El comercio nacional e internacional de alimentos debería realizarse respetando el principio de que todos los consumidores tienen derecho a alimentos inocuos, sanos y genuinos y a estar protegidos de prácticas comerciales deshonestas”



Codex Alimentario



¡Muchas Gracias!

Ing. Luis Matarrita Díaz, MSc.

Tel. of. : (506) 2234-6910 Fax: (506) 2234-9932, Cel.: (506) 8368-6138

Email: lmatarrita@limpiemos.org.

Web: limpiemosnuestroscampos.org

San José, Costa Rica CA.

