



IMPORTANCIA DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS EN LA AGRICULTURA CHILENA

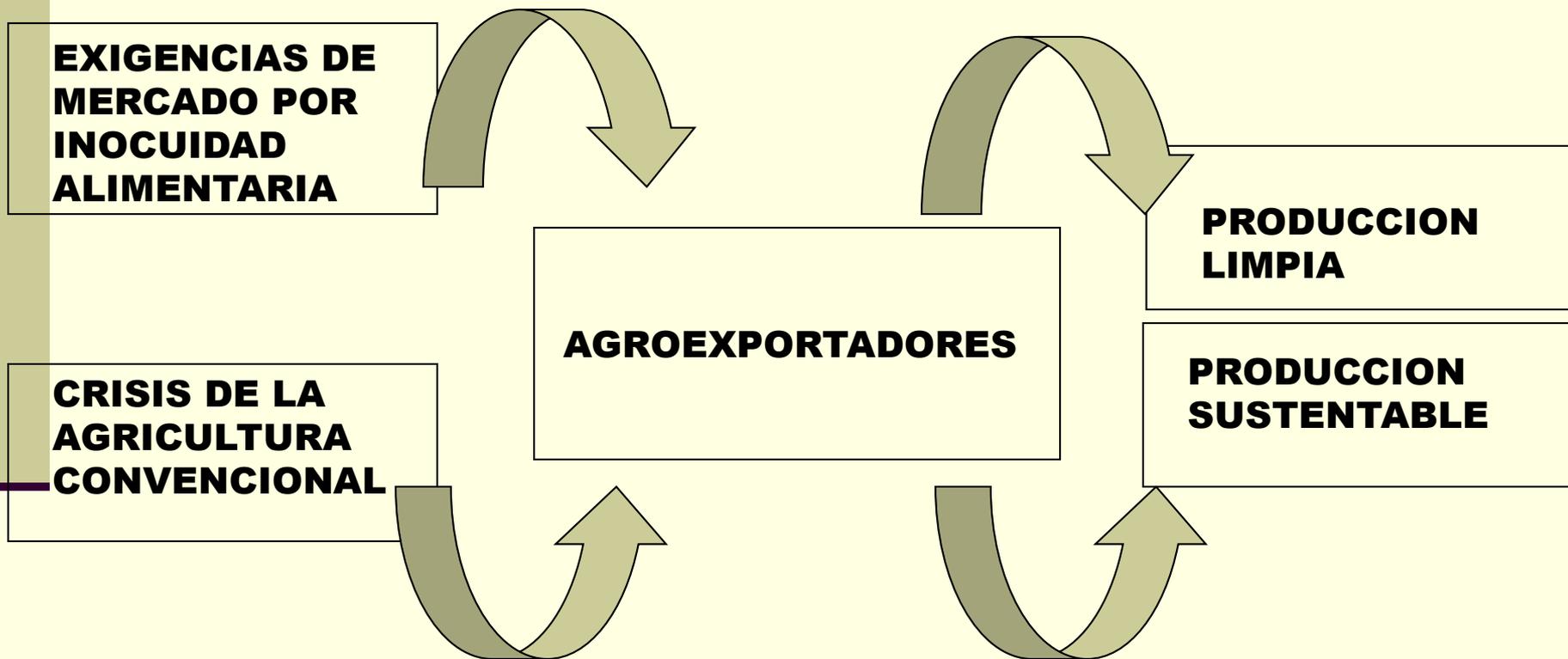
Francisco Meza A. Ing. Agr. M.Sc.
Investigador INIA Intihuasi

BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS BPA

Las buenas prácticas agrícolas (BPA) son las **acciones involucradas en la producción, procesamiento y transporte** de productos de origen agropecuario, orientadas a asegurar la **inocuidad del producto, la protección al medio ambiente y al personal** que labora en la explotación.

En el caso de los productos pecuarios involucra también, el bienestar animal.

PROBLEMA A ENFRENTAR



Efectos del Hombre en el Ambiente

- 4 **Contaminación**
- 4 **Dstrucción de Hábitats**
- 4 **Fragmentación de Hábitats**
- 4 **Introducción de especies exóticas**
- 4 **Sobre explotación de Recursos**

Tipos de Agricultura

- 4 **Agricultura de Subsistencia**

- 4 **Agricultura Tradicional**

- 4 **Agricultura Empresarial Convencional**

- 4 **Agricultura Limpia**
 - 4 **Producción Integrada**

 - 4 **Producción Orgánica**

Agricultura limpia: Producción silvoagropecuaria que considere una mínima alteración ambiental en el agroecosistema.

Agricultura sustentable: Producción silvoagropecuaria que, al producir una mínima alteración ambiental del agroecosistema, lo proyecta como unidad productiva

Agricultura limpia = Agricultura sustentable

Producción Integrada

*“Es la **producción económica** de rubros agrícolas de alta calidad, que **prioriza** los métodos ecológicamente más seguros, **minimiza** el uso de agroquímicos y sus efectos secundarios indeseables, para **promover** la protección del ambiente y de la salud humana”*

Producción Orgánica

También llamada Producción Biológica, es la producción económica de rubros agrícolas de alta calidad, que se basa en el uso de insumos productivos naturales, y no admite la utilización de insumos organosintéticos. Así, promueve la protección del ambiente y de la salud humana.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

- I. Concepto orientado a la **Inocuidad Alimentaria**
- II. Concepto que evoluciona y considera aspectos del manejo productivo, de la unidad productiva y de su entorno.
- III. Concepto que evolucionará y se orientará hacia la Producción Integrada, dando especial énfasis a la seguridad del ambiente, de trabajadores y de consumidores.

Por qué el concepto de **inocuidad alimentaria**?

Sensibilidad Humana:

- Uvas envenenadas
- Resíduos de fungicidas en manzanas
- Vacas locas
- Salmonella en pollos
- Nemátodos en frutillas
- Resíduos de pesticidas en fruta y aguas subterráneas
- Fiebre aftosa
- Alimentos transgénicos: Genéticamente modificados

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

Aplicación de medidas de manejo tendientes a evitar contaminación biológica y química en los procesos de producción, cosecha, embalaje, acondicionamiento y transporte, avalados por un registro de las actividades del proceso y por la adopción de reglamentos de higiene e inocuidad alimentaria

BPA EN CHILE:

Historia:

- **Fines del 90: Primeros programas de Producción Limpia**
- **Temporada 2000-2001, primeros productores certificados en Chile, bajo esquema Eurep.**
- **Creación de una Comisión Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas, de Agosto 2001**
 - **Participantes:** Servicios del Ministerio de Agricultura, productores y exportadores del sector privado.
 - **Implicancias:** Primeros esfuerzos público-privados por oficializar en Chile la aplicación de normativa BPA.
- **Acuerdo de Producción Limpia, del 10/abril/2002**
 - **Participantes:** gremios del sector y Gobierno
 - **Implicancias:** Reconocimiento de adopción de un sistema productivo bajo normativas y protocolos de BPA.

BPA EN CHILE:

¿Qué gana un agricultor con aplicar normas de BPA en su sistema productivo?

- Reconocimiento de apego a consideraciones de higiene, limpieza, orden.
- Reconocimiento de apego a normativas de seguridad alimentaria.
- Garantía de producción sana, segura y limpia
- Reconocimiento de apego a normas de seguridad de quienes participan en el proceso productivo, y seguridad del medio ambiente.

Las BPA's según el enfoque de distintos mercados:

USA:

- Enfocado absolutamente a la inocuidad alimentaria.
- Guía que no es certificable por si sola, sólo como parte de otro protocolo.
- Propuesta para adopción voluntaria.

EUROPA:

- Enfocado a la inocuidad alimentaria, el uso racional de pesticidas, la seguridad y salud, el respeto por el medio ambiente.
- Protocolo Certificable por si solo.
- Obligatorio a partir del 2003 para algunos supermercados.

Los supermercados que reconocen Eurepgap:

EUREPGAP Members



Cuerpos acreditados para certificar EUREPGAP:

- AENOR (España)
- Certenz (Nueva Zelanda)
- **CMI Certificación (UK)**
- DNV (Italia)
- ECAS (Holanda)
- EFSIS (UK)
- Eurocert (Grecia)
- Foodcert (Holanda)
- GCS (Pty) Ltda. (Sudáfrica)
- Integra (Bélgica)
- **LATU Sistemas S.A. (Uruguay)**
- PPECB (Sudáfrica)
- ProCert (Suiza y España)
- **SGS Group Belgium (Bélgica)**

Cuerpos acreditados para certificar EUREPGAP trabajando en Chile:

- **CMI Certificación (UK)**
- **LATU Sistemas S.A. (Uruguay)**
- **SGS Group Belgium (Bélgica)**

Programa de trabajo para la implementación y certificación de las BPA's:

Plan de trabajo:

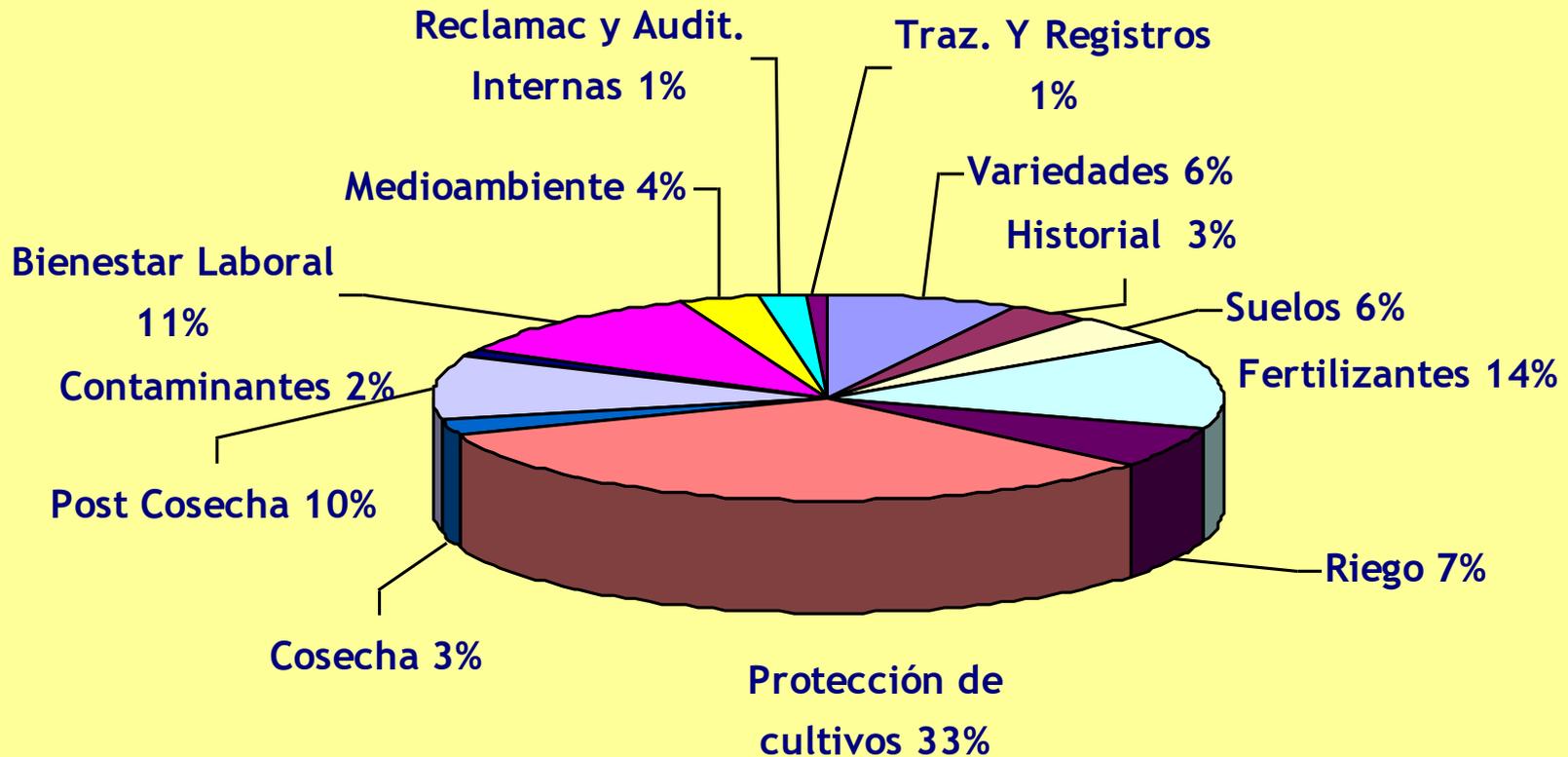
1. Auditoría de diagnóstico.
2. Revisión de los resultados de la auditoría y programación de calendario de trabajo.
3. Visitas de acuerdo al programa para revisión de requisitos.
4. Una vez cumplido el programa de avance, auditoría de evaluación.
5. Visita de la certificadora para auditoría de certificación.

Contenido de Eurepgap

15 Areas:

1. Trazabilidad
2. Registros
3. Variedades, Cultivares y Patrones
4. Historial y gestión del campo
5. Gestión del suelo y sustratos
6. Uso de fertilizantes
7. Riego
8. Protección de cultivos
9. Recolección
10. Tratamientos Post-cosecha
11. Manejo de desechos y contaminantes
12. Salud, Seguridad y Bienestar laboral
13. Medio ambiente
14. Reclamaciones
15. Auditorias Internas

Eurepgap: 254 Puntos de Control

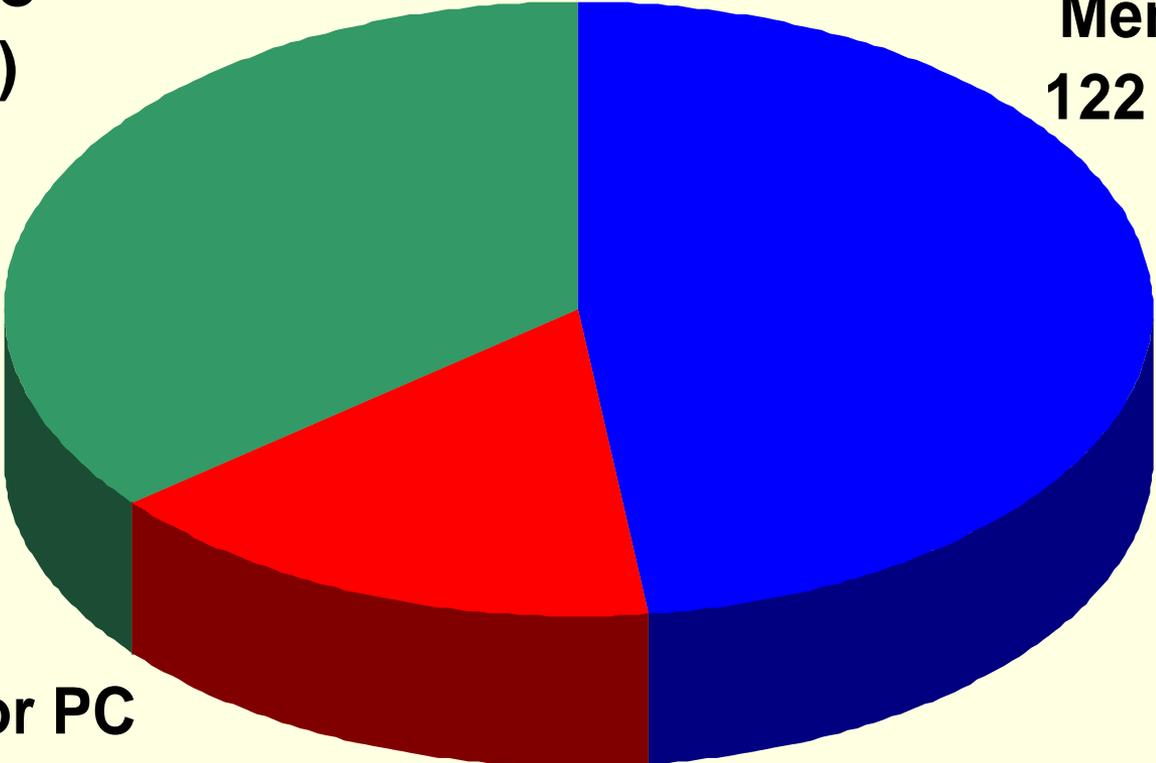


Distribución de los PC de Eurepgap

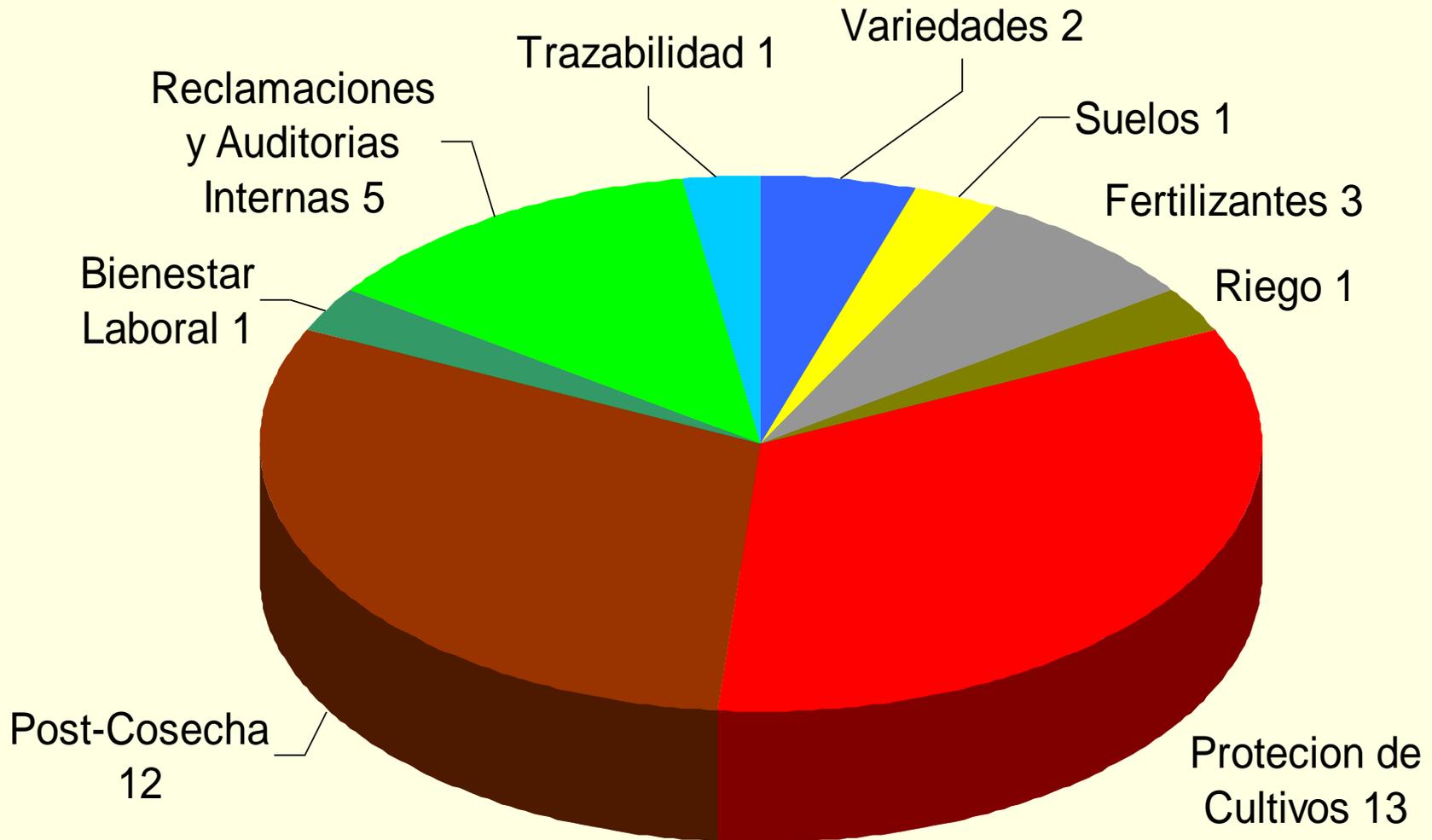
Recom. PC
91 (36%)

Menor PC
122 (48%)

Mayor PC
41 (16%)



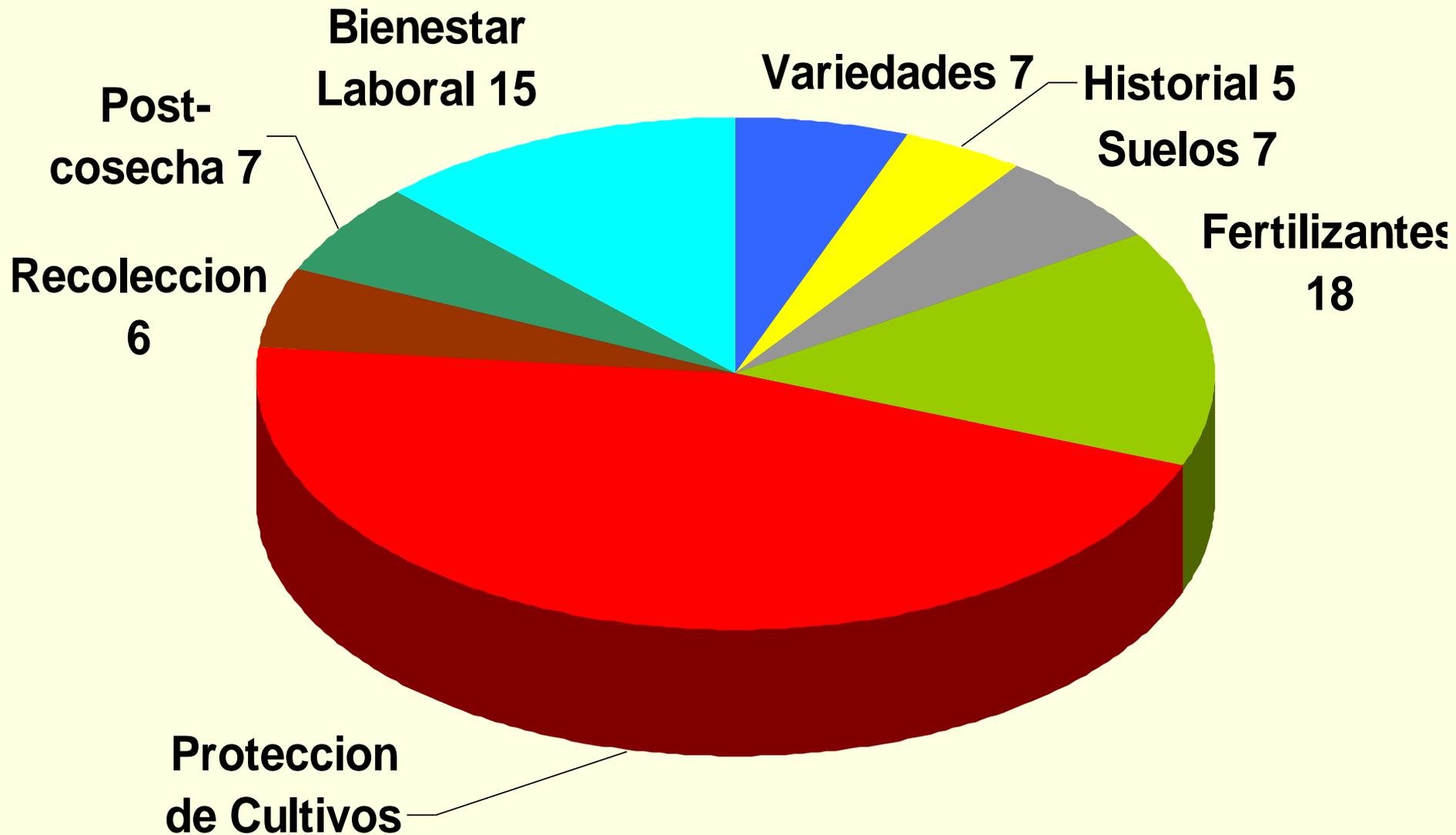
Eurepgap 41 PC Mayores:



Ejemplos PC Mayores

- Trazabilidad
- Emplear sólo productos fitosanitarios registrados en el país de uso para el cultivo
- Competencia y calificación de quienes recomiendan el uso de pesticidas
- Respeto a los plazos de carencia
- Análisis de residuos de pesticidas
- Registro de aplicaciones
- Control de plagas en instalaciones de almacenaje y manipulación de alimentos

Eurepgap 122 CP Menores:



Ejemplos de PC Menores

- Referencia visual de cada campo
- Competencia de quienes recomiendan los fertilizantes
- Registro de fertilizaciones
- Calibración de maquinarias
- Aplicación de técnicas de MIP
- Formación de los aplicadores de pesticidas
- Características de la bodega de pesticidas
- Gestión de envases vacíos
- Baños con lavamanos para los cosecheros
- Capacitación de higiene

CERTIFICACION

PC Mayor : 100%

PC Menor : 95%

Recomendado : S/R



¿ Como se inicia la implementación de BPA en un predio?

- Adopción de un **protocolo** de BPA, e idealmente de un protocolo de Producción Integrada o de Producción Orgánica.
- **Manual de BPA**, Guías de Producción Integrada o Producción Orgánica
- **Capacitación:**
 - Seguridad e Higiene
 - Manejo de Productos Sanitarios
 - Calibración de Equipos de Aplicación
 - Llenado de Cuaderno de Campo

Hay una gran proliferación de “Normas BPA” en el mundo.

Protocolo **BPA-FDF**

Protocolo **Eurepgap** (Euro-Retailer Group)

Protocolos de **Producción Integrada** (OILB)

En Chile: -- UCH: Cenpif

-- U. Talca: Centro de Pomáceas

-- INIA : P.I. Uva de Mesa

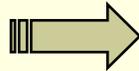
Protocolo **UFFVA** (United Fresh Fruit & Vegetables Association)

Protocolo **BRC** (British Retail Consortium)

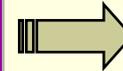
Hay agrupaciones como el Euro Handels Institute (Alemania),
Que busca estandarizar programas europeos de PI y BPA.

~~INOCUIDAD ALIMENTARIA~~

**EXIGENCIAS
DE MERCADOS
OBJETIVOS**



**BUENAS
PRACTICAS
AGRICOLAS**



**CERTIFICACION
PROTOCOLO
EUREP GAP**

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) FDF

II.- Contaminación química

Almacenaje. Manejo y aplicación de pesticidas

- ò Almacenaje
- ò Preparación
- ò Aplicación
- ò Seguridad del personal
- ò Post aplicación
- ò Volúmenes a aplicar

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) FDF

III.- Registros de campo

- ò **Predio**
- ò Calibración de maquinaria de aplicación

- ò **Información general del cuartel**
- ò Registros fenológicos

- ò Registro de aplicación de pesticidas

- ò Monitoreo de plagas, enfermedades y enemigos naturales

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) FDF

III.- Registros de campo

- ò **Fertilización**
- ò **Riego**
- ò **Eventos climáticos**
- ò **Equipos de protección y manejo de pesticidas**
- ò **Registros de capturas en trampas de monitoreo**
- ò **Registros de capacitación del personal**

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) FDF

Por el momento considera

- a Principios de Higiene e Inocuidad Alimentaria
- a Guías de Almacenaje, Manejo y Aplicación de pesticidas
- a Cuaderno de Registros de Campo y Packing
- a Legislación y Reglamentos de Higiene e inocuidad alimentaria.

Concepto Eurepgap:

a Mucho más cercano a la Producción Integrada

BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS BPA

**“Hacer las cosas bien y dar garantía
de ello”**

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

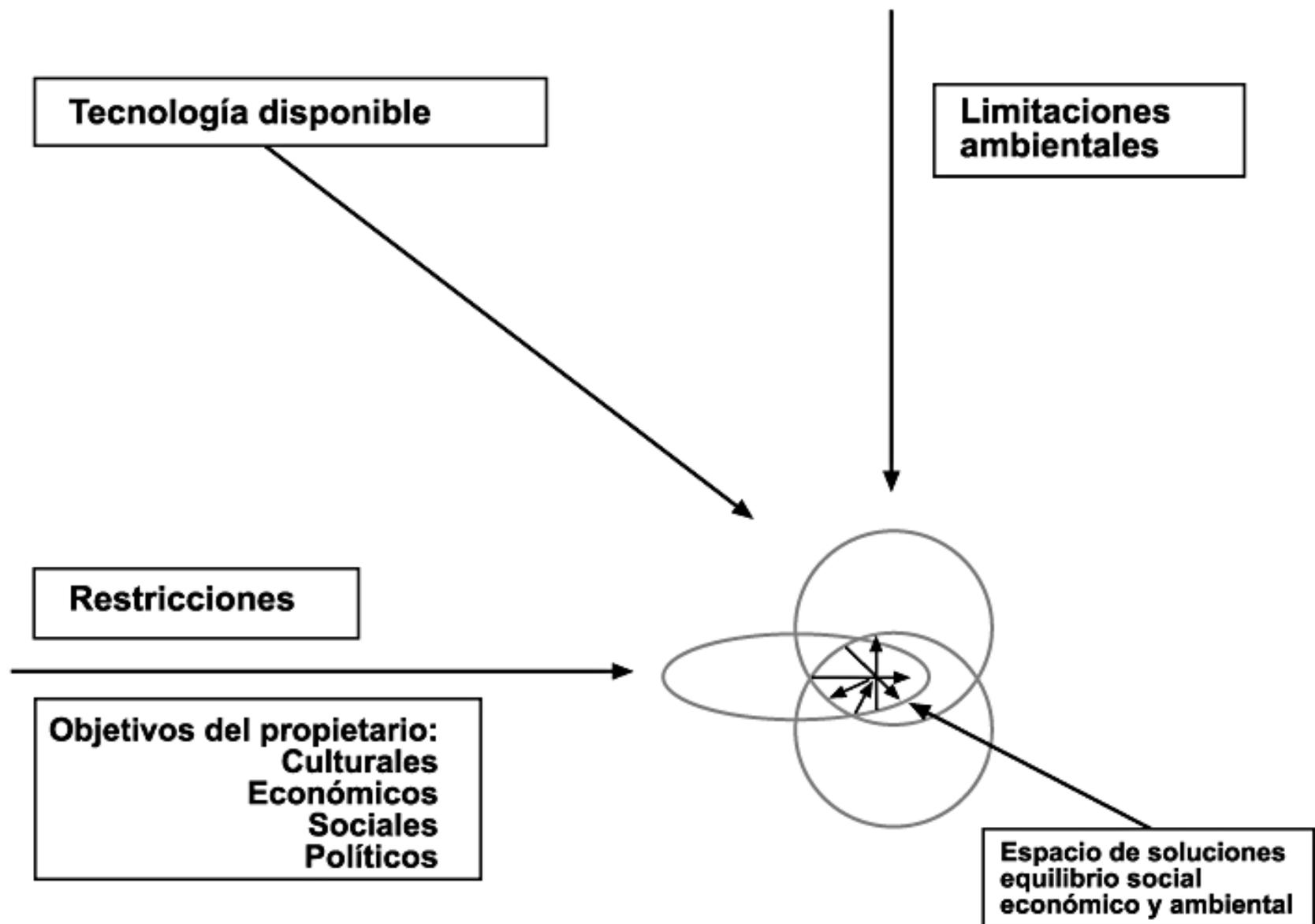
- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE BPA EN:
 - FRUTALES Y PACKING
 - BOVINOS DE CARNE
 - BOVINOS DE LECHERÍA
 - CULTIVO DE ARROZ
 - CULTIVO DE MAÍZ
 - CULTIVO DE TRIGO
 - OTROS

www.buenaspracticas.cl

CUMPLIMIENTO LEY LABORAL Y AMBIENTAL CHILENA

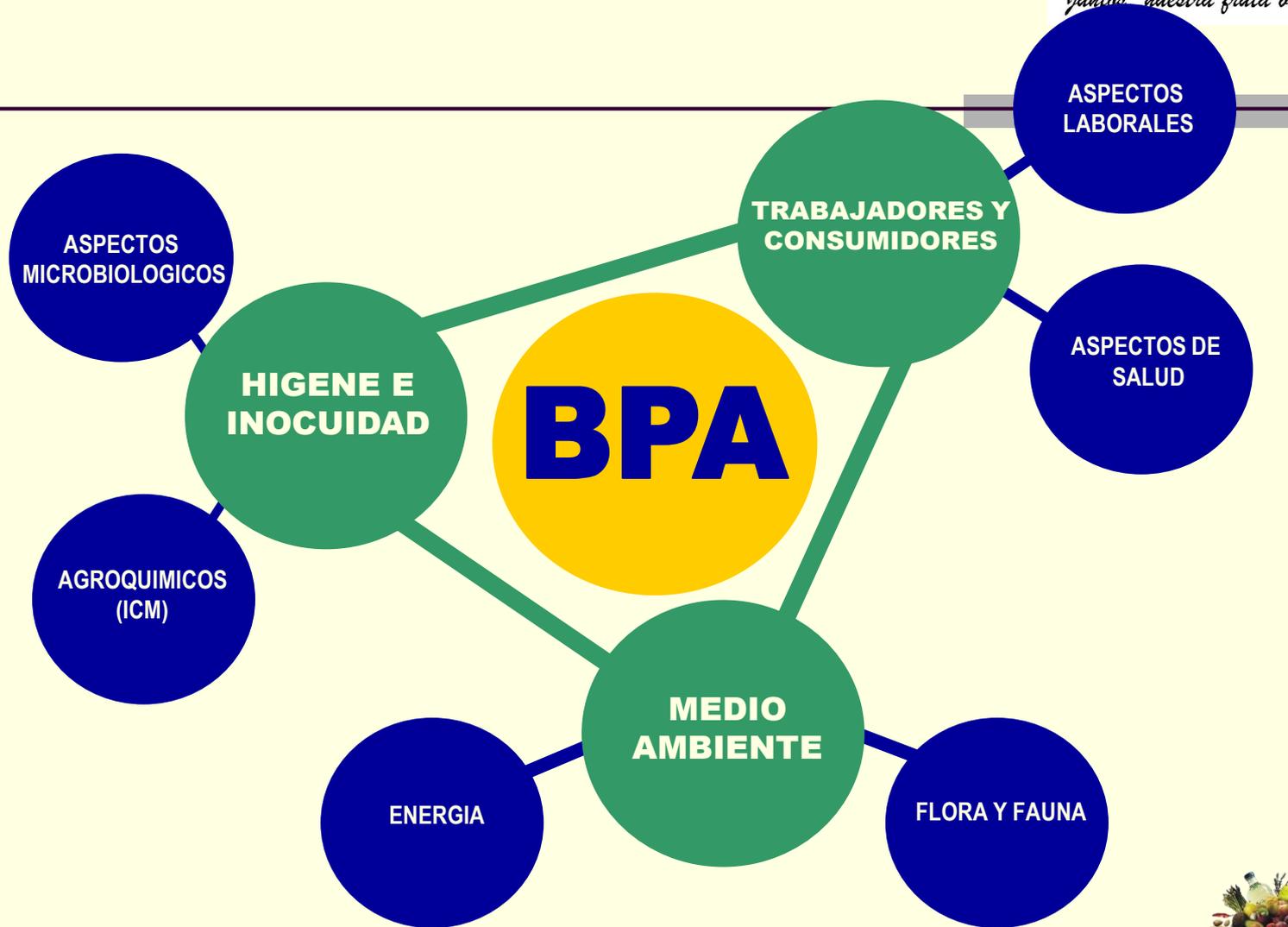
- CÓDIGO DEL TRABAJO
- DS 594 (HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO)
- LEY 19.300 (BASES GENERALES DEL MEDIO AMBIENTE: DIA- EIA)
- OTRAS LEYES, DECRETOS, REGLAMENTOS
- TLC INCORPORA UN PANEL ARBITRAL FRENTE A DISCREPANCIAS EN ESTAS MATERIAS

ESPACIOS DE SOLUCIONES AGROECOLÓGICAS



Conversión a sistemas Sustentables:





DIFUSION DEL PROGRAMA BPA

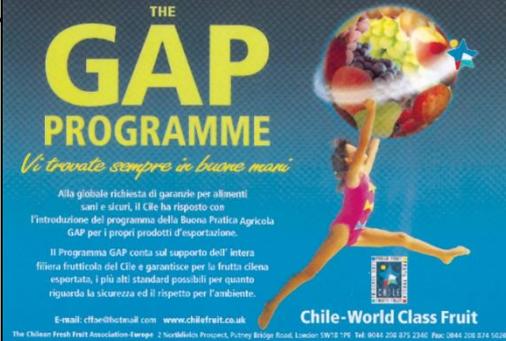
CONTEMPLA LA ACTIVA PROMOCION DEL RECONOCIMIENTO

DEL PROGRAMA NACIONAL DE BPA ENTRE CADENAS DE SUPERMERCADOS EN EUROPA Y EE.UU..

PRESENTACIONES DIRECTAS A LOS GERENTES DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTICIA

SE DISTRIBUYEN INVITACIONES A DICHO GRUPO DE GERENTES A VISITAR CHILE (EVALUACION DE PUESTA EN MARCHA DEL PROGRAMA).

EN FORMA PARALELA SE PARTICIPA EN DIVERSAS ORGANIZACIONES FRUTICOLAS MUNDIALES, CON EL OBJETO DE DIFUNDIR ENTRE LOS PRINCIPALES LIDERES DE OPINION, LOS AVANCES DEL PROGRAMA.



THE GAP PROGRAMME
Vi trovate sempre in buone mani

Alla globale richiesta di garanzie per alimenti sani e sicuri, il Cile ha risposto con l'introduzione del programma della Buona Pratica Agricola GAP per i propri prodotti d'esportazione.

Il Programma GAP conta sul supporto dell'intera filiera frutticola del Cile e garantisce per la frutta cilena esportata, i più alti standard possibili per quanto riguarda la sicurezza ed il rispetto per l'ambiente.

E-mail: cif@fruitchile.com www.chilefruit.co.uk **Chile - World Class Fruit**

The Chilean Fresh Fruit Association Europe - 2 Northwick Road, Putney Bridge Road, London SW15 1PS Tel: 0044 208 275 2340 Fax: 0044 208 274 5028



Cuidando a Nuestros Clientes

B.P.A. CHILE

Chile como país exportador, ha integrado activamente el programa de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), maximizando de esta forma la calidad de sus producciones frutícolas, entregando a los consumidores y compradores de fruta en el mundo, un producto sano y seguro.

Este programa, ha sido diseñado con el objeto de entregar a los productores y exportadores un sistema con bases técnicas que permite mantener la confianza que el mercado mundial tiene de nuestra fruta. Es así como en este programa se incorporan temas sobre la seguridad de los agro-complementos, higiene en productos, producción integrada, cuidado de los consumidores y del medio ambiente, seguridad laboral y salud de los trabajadores. Siendo la capacitación un factor fundamental del éxito de nuestra programación.

De esta forma, más que nunca, los consumidores en todo el mundo y nuestro país, pueden confiar plenamente en nuestra fruta.

OTIC AGROCAP
ORGANIZACION DE PRODUCTORES FRUTICOLAS

ASOEX
ASOCIACION DE EXPORTADORES DE CHILE A.G.
Juntos, nuestra fruta vale más

www.agrocap.cl
Luis Trayer Ojeda 0180 Of. 1508 - Providencia
Fono: 233 1248

www.asoex.cl
Cruz del Sur 188 Piso 2 - Las Condes
Fono: 472 4700

CHILE - WORLD CLASS FRUIT





VISITAS A CHILE



Food Safety Modernization Act

**(Modernización de la ley de inocuidad
alimentaria de Estados Unidos)**

Hay 5 normas finales incluidas en el FSMA para exportar alimentos frescos y procesados a Estados Unidos

1.- Produce Safety Rule (norma de producción primaria)

- Establece estándares científicos para el cultivo, cosecha, empaque, y manejo de frutas y vegetales frescos, que incluyen requerimientos sobre calidad del agua, higiene y salud de los empleados, animales salvajes y domesticados, abono y estiércol de origen animal, equipos, herramientas e inmuebles.

2.- Foreign Supplier Verification Programs (programa de verificación de proveedores extranjeros de alimentos):

- Establece que los importadores deberán verificar que los proveedores extranjeros produzcan los alimentos siguiendo las normativas estadounidenses. Esta disposición es importante porque aproximadamente el 19% de los alimentos consumidos en ese país proceden del exterior. De esta cantidad, el 52% son frutas frescas importadas y el 22% son vegetales frescos.

3.- Accredited Third-Party Certification (acreditación de organismos auditores/certificadores de terceros para conducir auditorías de inocuidad alimentaria y emitir certificaciones).

- Establece un programa de acreditaciones a terceras partes para que realicen auditorías en inocuidad alimentaria y emitan certificados de cumplimiento a instalaciones extranjeras y a los alimentos allí producidos para consumo humano o animal.

4.- Preventive Controls for Human Food (Controles preventivos de alimentos para consumo humano)

- Establece una revisión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) actuales, análisis de peligro y controles preventivos basados en riesgos.

5.- Preventive Controls for Animal Food (Controles preventivos de alimentos para consumo animal):

- Establece una revisión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) actuales, análisis de peligro y controles preventivos basados en riesgos.

¿Cuántos alimentos frescos exporta Chile a Estados Unidos?

Según datos proporcionados por la Oficina de Políticas Agrarias (ODEPA), desde Enero a Diciembre de 2015 fueron exportados a Estados Unidos 743 mil toneladas de hortalizas y frutas frescas que consideran 30 especies distintas.

El impacto en Chile nueva ley de inocuidad de alimentos en EE.UU.

En **enero de 2018 comenzará** a regir la normativa, que -entre otros puntos- obligará a contar con un plan de manejo de inocuidad en las empresas que exportan a ese país e incluirá exigencias adicionales de análisis de aguas a los cambios. en los campos. Expertos aseguran que Chile está bien preparado para adaptarse

*El pasado **26 de enero** se dio inicio en todo el mundo agrícola y agroindustrial exportador de alimentos a los Estados Unidos, la obligatoriedad de que los campos de producción primaria de productos vegetales con ventas anuales superiores de los USD 500.000 tengan implementado en sus campos los Planes de Control preventivo de Peligros de Contaminación durante el desarrollo de los cultivos hasta su cosecha.*

FSMA El cambio de esta norma, se
enfoca principalmente en migrar de un sistema de inocuidad alimentaria reactivo a uno preventivo, traspasando la responsabilidad al productor e importador de los alimentos, y de esta forma, asegurar el cumplimiento del conjunto de normas de inocuidad que la FDA (Food and Drug Administration) ha establecido.

El manejo de las aguas

Uno de los puntos más novedosos de la legislación y que se proyecta como el que podría ser más difícil de cumplir por parte de los agricultores nacionales es el control que deberán tener los productores sobre las aguas que utilizan en los campos y que tengan control directo con las frutas o verduras, como la que se utiliza para la aplicación de plaguicidas, el control de heladas o el lavado de las cajas donde se deposita la fruta cosechada.

El agua en los predios

- Si es agua superficial, que se mantiene abierta, se debe hacer una línea base de 20 análisis, los que se pueden dividir en cinco cada año, durante cuatro años, o diez en los primeros dos años, para definir un perfil microbiológico, y después de eso se exigen cinco análisis al año. Para las aguas de pozo, con circuitos cerrados, se piden cuatro análisis el primer año, y uno posteriormente, ya que se trabaja de acuerdo con el peligro que puede haber.

■ Dos años de plazo...

GRACIAS POR SU ATENCION

