



## BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS –BPA–



El concepto de **Buenas Prácticas Agrícolas –BPA–** se define como una serie de tecnologías y técnicas realizadas en el campo destinadas a obtener productos frescos de excelente calidad, con altos rendimientos económicos, haciendo énfasis en el manejo integrado de plagas y enfermedades, conservando los recursos naturales y el medio ambiente, minimizando así los riesgos para la salud humana.

Se basa fundamentalmente en tres principios:

1. La *obtención de productos sanos*, que no representen riesgo para la salud de los consumidores.
2. La *protección del medio ambiente*.
3. El *bienestar* de los trabajadores en el campo.

Las BPA constituyen una herramienta efectiva para garantizar a los clientes (supermercados, industria, consumidores domésticos), un producto que ha sido manejado adecuadamente y que a través de su aplicación, se beneficiarán:

- **Agricultores:** Porque se le da un valor agregado de sus productos.
- **Consumidores:** Se aseguran la compra y consumo de alimentos "seguros" y de calidad.
- **Comercio e industria:** Ofrecen productos de alta calidad.
- **Sociedad:** Se implementa una agricultura sostenible; y por tanto, un mejor medio ambiente.

Su acciones abarcan desde la producción, procesamiento y transporte de productos de origen agropecuario, orientadas a asegurar la inocuidad del producto, la protección al medio ambiente, así como del personal y las condiciones apropiadas de trabajo. En el caso de los productos pecuarios involucra también, el bienestar animal.

Los principios básicos o marco conceptual de las Buenas Prácticas Agrícolas –BPA– incluyen 11 recursos o disciplinas para elaborar la gestión de calidad de los sistemas de producción. Las BPA para cada disciplina se enfocan en:

1. **Agua:** Asegurar la calidad de este recurso durante cada etapa del proceso productivo donde se utilice: *cosecha* (riego), *post-cosecha* (lavado del producto final) y *consumo humano*, uso eficiente del agua a través de un buen sistema de riego así como de un plan de tiempo y frecuencia de la aplicación de agua a los cultivos para maximizar el aprovechamiento de éste recurso.
2. **Suelo:** Las BPA en esta disciplina se enfocan en conocer, analizar e identificar el potencial del terreno, evitar erosión del mismo por uso excesivo de

maquinaria, mantener las propiedades fisicoquímicas y bioecológicas, así como mejorar la fertilidad de los suelos por medio de la identificación de los elementos necesarios para el desarrollo y crecimiento de las plantas.

3. **Producción de cultivos:** Elegir cultivos adecuados que se adapten a las condiciones del terreno, establecer un programa de rotación de cultivos que determinen duración del ciclo, necesidades nutricionales de cada especie y tipo de preparación del suelo, así como manejo de desechos de cultivos anteriores y aplicación equilibrada de fertilizantes.
4. **Protección de los cultivos:** Las BPA se enfocan en lograr un buen control de plagas y enfermedades a través del análisis de las variedades resistentes y tolerantes a éstas que son típicas del cultivo, rotación de cultivos, selección adecuada de agroquímicos y su uso justificado.
5. **Producción animal:** Gestión del ganado, evitar contaminantes en piensos, gestión de purines y estiércol.
6. **Salud Animal:** Cuidar la salud del ganado mediante asesoría veterinaria e instalaciones adecuadas.
7. **Bienestar animal:** Asegurar que los animales se alimenten correctamente, no sufran dolores ni enfermedades y que las instalaciones sean confortables e higiénicas.
8. **La cosecha, post-cosecha y almacenamiento en la finca:** Se enfoca en la selección de los métodos más adecuados de cosecha según la especie cultivada y tiempo óptimo para su realización, aplicación de normas de higiene adecuadas durante la cosecha,

post-cosecha y almacenamiento de productos en la finca para protección del producto y uso mínimo de agroquímicos para la conservación durante la post-cosecha.

9. **Energía y gestión de residuos:** reducir la producción de subproductos y residuos y en su caso reutilizarlos.
10. **Bienestar, salud y seguridad de los trabajadores** en la agricultura: Se enfoca en prácticas de higiene personal para protección del cultivo y producto final así como del trabajador; y condiciones adecuadas de las instalaciones sanitarias en toda la finca. El bienestar social de los agricultores depende de la viabilidad económica de la agricultura.
11. **La naturaleza y el paisaje:** Lograr que la agricultura no destruya el hábitat.

#### **Referencias:**

1. Villalobos, H. **Área de Normas y Certificación: Buenas Prácticas para el manejo de Productos Agrícolas.** Consejo Nacional de Producción, Costa Rica. <<http://www.mercanet.com>>
2. Siller-Cepeda, J. et al. 2000. **Guía para el Agricultor: "Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas y Hortalizas Frescas"**. Unidad de Inocuidad de los Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación -SAGARPA-, México, D. F.
3. Siller-Cepeda, J. et al. 2002. **"Manual de Capacitación para Trabajadores Agrícolas"**. Unidad de Inocuidad de los Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación -SAGARPA-, México, D. F.
4. Programa Integral de Transferencia de Tecnología para la producción limpia y la comercialización de hortalizas en la sabana de Bogotá. 2004. **Componente 7: sello de calidad y buenas prácticas agrícolas "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de hortalizas limpias en la Sabana de Bogotá"**. Corporación Colombiana Internacional y Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA-, Bogotá.
5. FAO. 2000. **Mejorando la Nutrición a través de Huertos y Granjas Familiares: Manual de Capacitación para trabajadores de campo en América Latina y El Caribe.** Publicación FAO, Roma.
6. Programa para el Desarrollo de la capacidad competitiva agrícola exportable No tradicional. **Guía para el Agricultor.** BID-AGEXPRONT, Guatemala.

El Centro de Aprendizaje e Intercambio del Saber en Seguridad Alimentaria y Nutricional del INCAP - CAIS/INCAP, constituye una plataforma de capacitación para los procesos de desarrollo, adaptación y transferencia de ecotecnologías alrededor de los componentes de disponibilidad, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos, para contribuir a la solución de los problemas alimentarios y nutricionales de la población de los países centroamericanos. El CAIS/INCAP pone a disposición la **Serie de Notas Técnicas sobre Ecotecnologías**, que incluyen información general sobre el uso, construcción e implementación de las mismas. La práctica en terreno, se complementó con la información citada.

**Responsables:** Licda. Norma C. Alfaro y Licda. María José Coto. Unidad de Gestión en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. Guatemala, 2005. [nalfaro@incap.ops-oms.org](mailto:nalfaro@incap.ops-oms.org).