Buenas Prácticas Agrícolas (B.P.A) y su Implementación en productores de frutilla.

Expositor: Jairo Carvajal Araneda

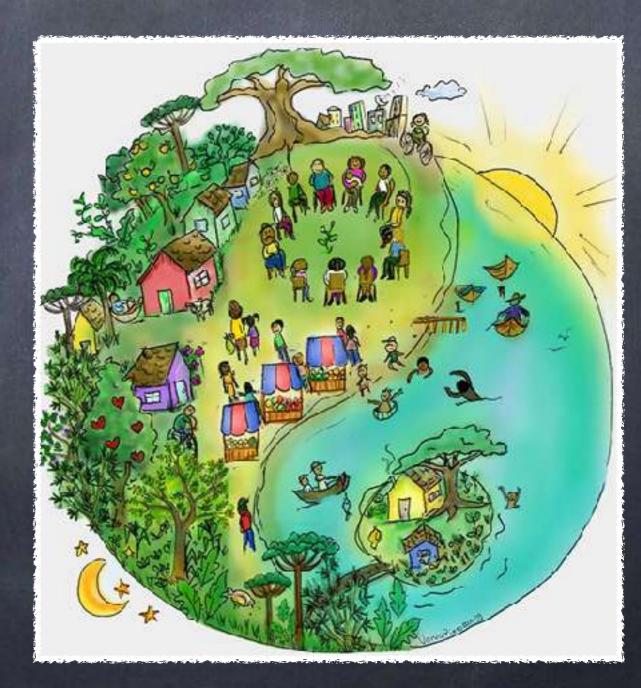
#### iPara que nos sirve las B.P.A?

Para Producir alimentos sanos y libres de contamiantes, resquardando la seguridad medioambiental y el bienestar de los trabajadores(as).

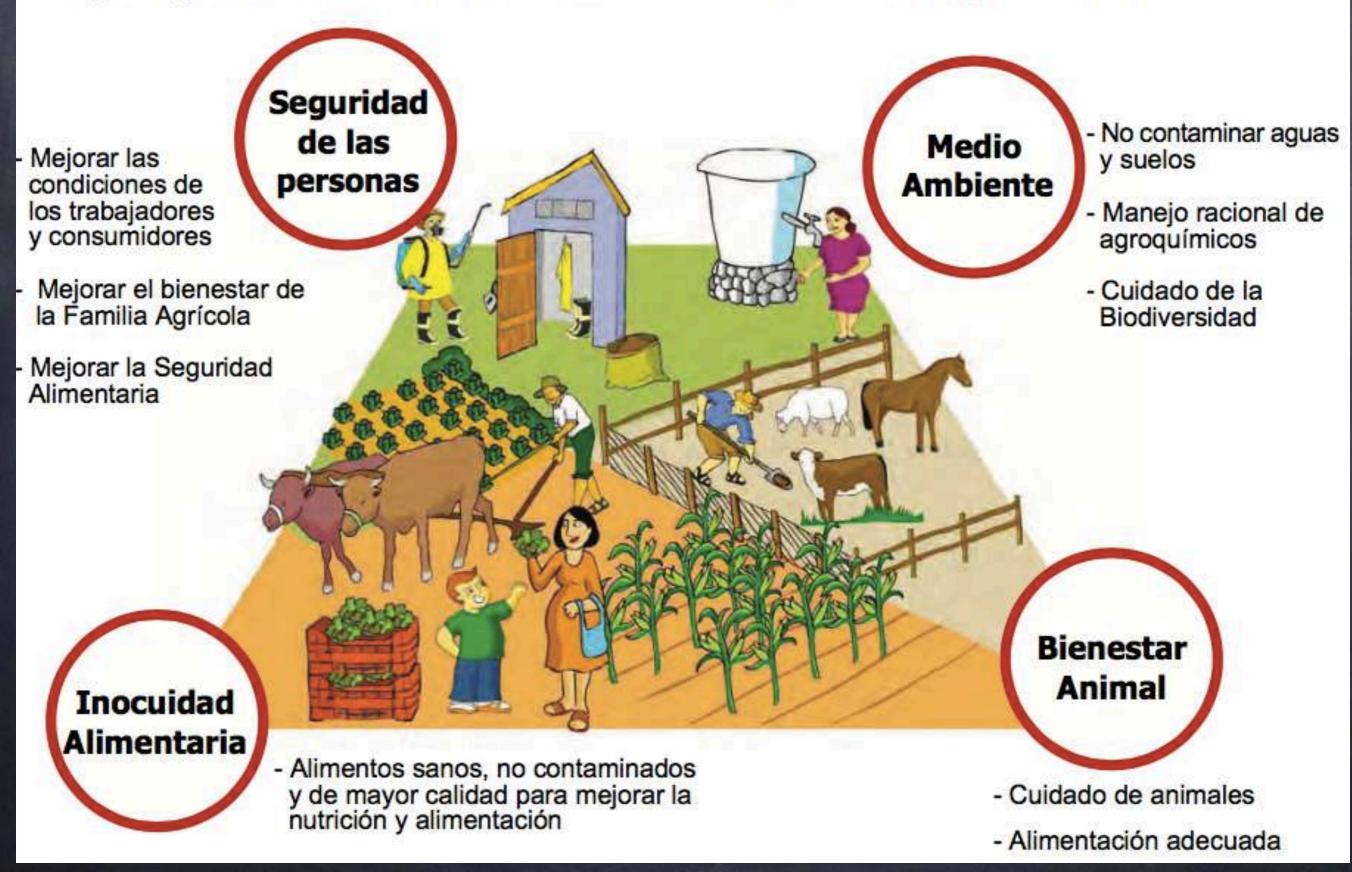


## iQuienes se benefician?

- Los agricultores
- Familias
- Niños
- Animales
- Los ecosistemas
- Trabajadores
- Consumidor

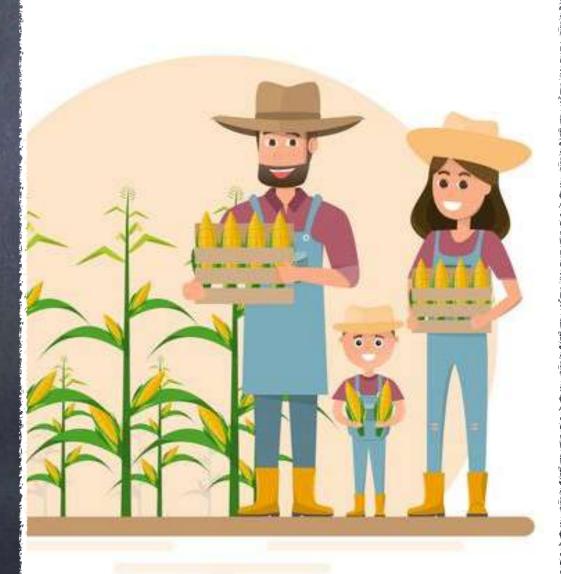


#### ¿Qué promueven las Buenas Prácticas Agrícolas?



## Legue beneficios brae al agricultor?





#### ¿ Que acciones involucra?

- -Series de Prácticas llevadas desde la preparación de suelo hasta la cosecha.
- -Se considera también la trazabilidad completa

#### Personas

#### Infraestructura

Aseguramiento de la Calidad e Inocuídad

Materias Primas

**Procesos** 

### Compromiso del Agricultor

- Implementación de las B.P.A.
- Usted debe realizar una auto-evaluación del avance de su implementaron de B.P.A (al menos una vez al año)



# 1. Elección del Material Vegetal

- Asegurar la calidad fitosanitara de las nuevas plantas.
- o -Viveros certificados por el SAG.



# 2. Identificación de Cuarteles

- Plano o diagrama del predio
- Identificar servidumbres, matrices de riego, fuentes de agua, y construcciones.
- Los cuarteles deben ser identificados: Especie, variedad, porta-injerto, fecha de establecimiento, superficie.

#### 3. HIGENE DEL PREDIO

- Mantener depósitos de basura en el predio.
- Mantener et huerto libre de restos de basura.
- o se debe impedir et ingreso de animales.
- Zonas exclusivas para el acopio de materiales orgánicos.



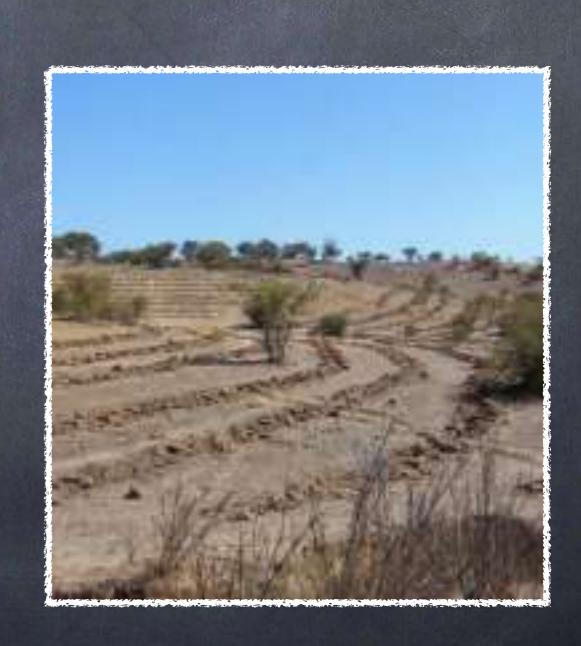
#### Información y prohibiciones al personal

Debe existir para el personal información (letreros y señales) sobre la mantención de higiene e inocuidad.



# 4. Manejo de suelos y sustratos

- Debe conocer las características físicas, químicas, y biológicas de sus suelos.
- Realizar acciones de laboreo tendientes a la conservación del mismo (SIRDS).
- Los análisis de suelos realizados deben ser archivados.



# 5. Manejo del agua en el predio

- Conocer en detalle las fuentes de agua en el predio.
- Monitorear contaminantes y posibles contaminantes.
- Análisis de agua según norma NCh 17.025 of. 2001.
- o Análisis microbiológico.



# Calidad del Agua para el personal

- e El personal debe contar con agua potable.
- En el caso de provenir de pozos norias, debe contar con la autorización sanitaria pertinente tramitada en el Servicio de Salud Regional.



#### 6. MANEJO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

Los productos fitosanitarios además de causar beneficios para las plantas, pueden causar consecuencias nocivas para el medioamniente, animales y personas.



# iAsegure et correcto empleo!

- Los productos utilizados deben estar autorizados por el SAG.
- Aplicaciones según dosificación
- Respetar periodo de carencia.
- Equipos de aplicación adecuados.

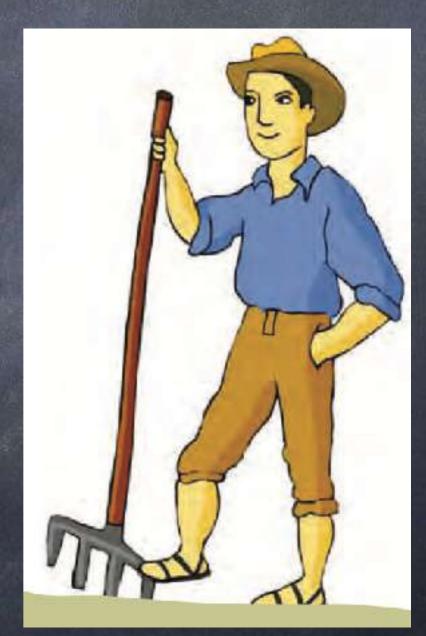
PICTOGRAMA	FRASE DE ADVERTENCIA	COLOR	DL 50 A POR VIA ORAL	
			SOLIDO	LIQUID
	Muy tóxico		< 5	< 20
	Tóxico		> 5 - 50	>20 - 200
<b>%</b>	Dañino		>50 - 500	>200 - 2000
	Cuidado		>500 - 2000	>2000 - 300
	Precaución			Más de 30





# i Que debo lener presente?

- e Elección de productos fitosanitarios
- Bodega para productos fitosanitarios.
- o Registro de existencias
- o Area de dosificación
- el personal.

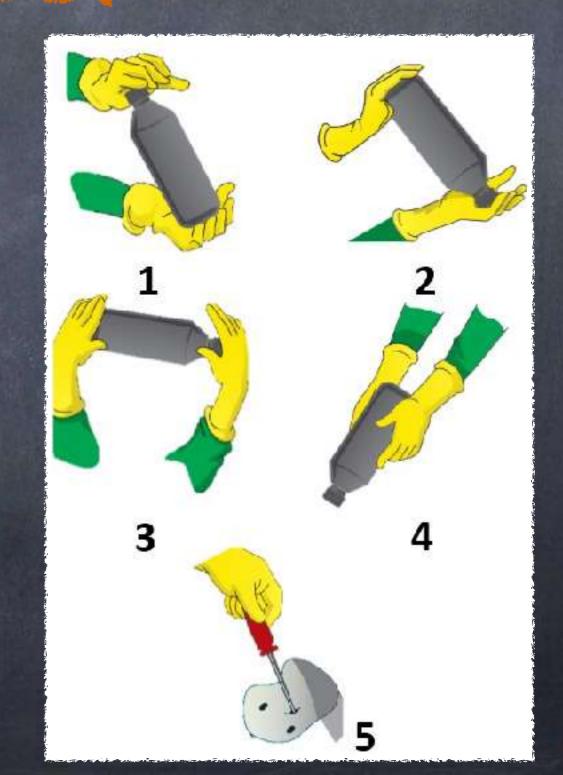


## Manejo de envases vacios.

-Triple lavado!!!

-Inutilizarlos, rompiéndolos en la base con un objeto cortopunzante.

-Enviar envases a centros de acopios autorizados.



### 7 Fertilización

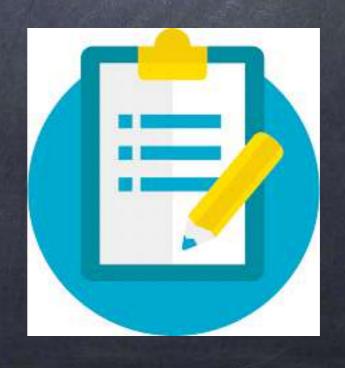
- Almacenaje:
- Los fertilizantes deben ser almacenados en una estructura específica.
- La zona debe estar debidamente señalizada.



## Aplicación de fertilizantes

Las aplicaciones deben ser realizadas en base de un análisis previo de los suelos, y de acuerdo a los requerimientos del cultivo.

Importante llevar un registro.



### it el Guano?

Solo utilizar abanos
que hayan pasado
bajo un proceso de
fermentación.



Ej: Compost, bocashi y lombricompost.

## 8 Cosecha

Calidad higiénica de los elementos de cosecha.



#### Personal de cosecha

Contratos, deberes y responsabilidades
Cumplimiento de reglamentos y normativa vigente.



# Protección y transporte de los productos cosechados.

Emplear

Lugares

Procurat

Análisis



## 9. Servicios básicos

Es de vital importancia la higiene del personal que trabaja en el huerto.



## icon que debo contar?

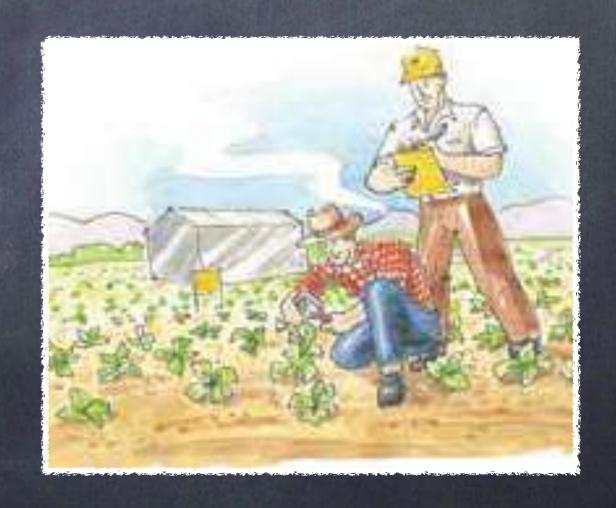
- Agua potable permanente.
- Baños (según reglamentación vigente D.S. Nº 594/01).
- Primeros auxilios.





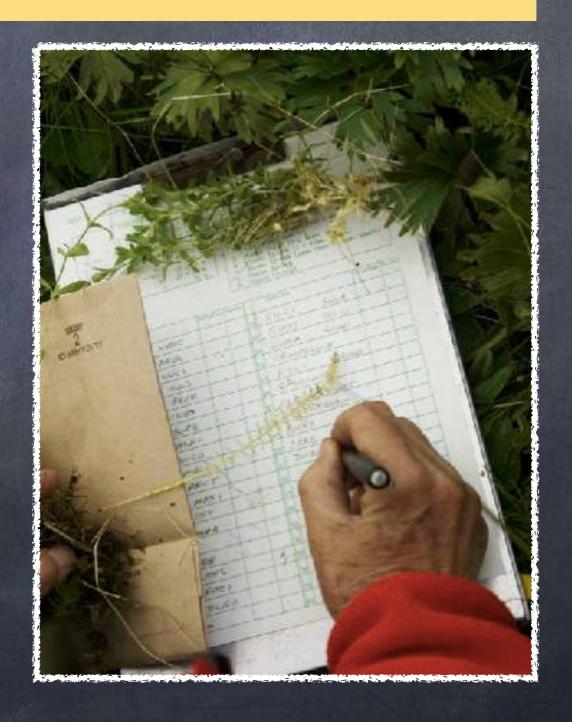
#### 10. Charlas y capacitaciones

- Confección de un calendario con cursos relacionados al cultivos de B.P.A.
- Idealmente antes de iniciar las faenas.



## 10. Registros

- o Cuaderno de campo
- ¿Para que nos sirve? -Para registar las actividades realizadas en su predio, compras y ventas.



P		Fecha Sa de riego Gasto de agua (m³/parcela)		
PRACTICAS DE CULTIVO	ABONADOS	Fecha Nombre comercial Composición (N%, P%, K%) Forma de aplicación Gasto de abono (kg/parcela)		
	PODAS	Fecha Práctica realizada		
	ACLAREO RACIMOS	Fecha Práctica realizada		
	LABORES	Fecha Práctica realizada		
	RECOLECCIÓN	Fecha Variedad recolectada Rendimiento (kg/parcela) Destino de la cosecha		

### Información general de cuarteles

- -Número
- -Variedad
- -Superficie
- -Portainjerto
- -Año de plantación
- -Densidad de plantación
- -Polinizantes



### 11. Monitoreo de plagas y enfermedades

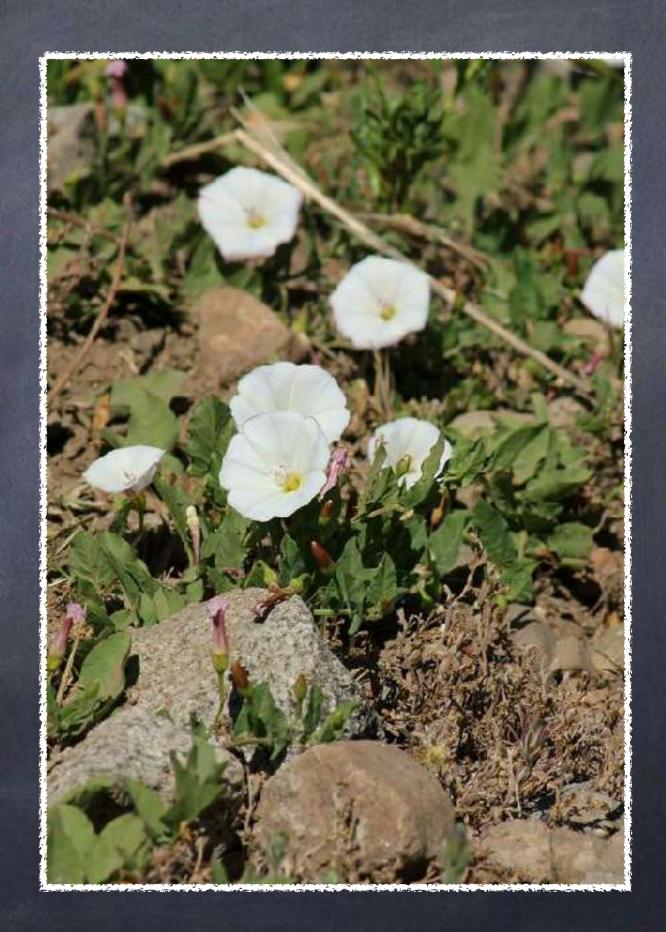
También se deben monitorear organismos benéficos.





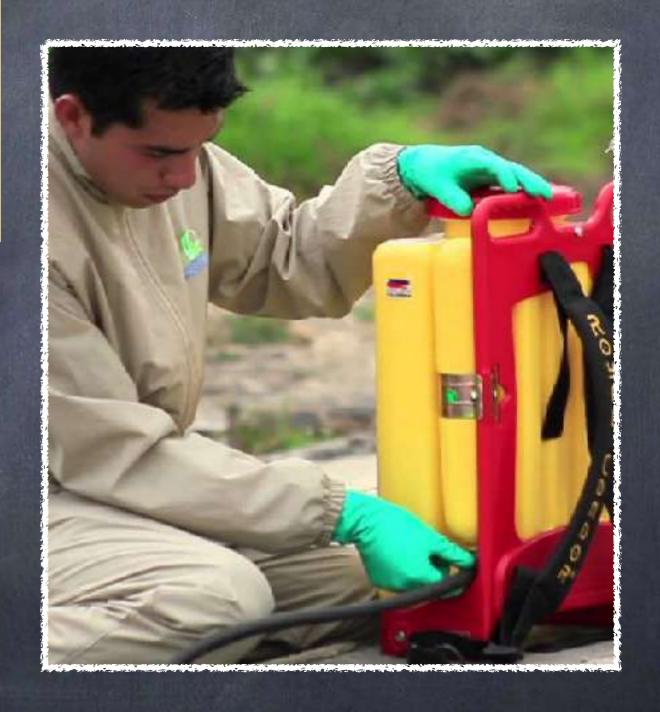
# Aplicación de herbicidas

- -Identificación de malezas
- -Dosificación
- -Época del aplicación
- -Estado fenológico del cultivo.



# 12. Mantención de equipos

Mantenga equipos y herramientas operativos para su función.

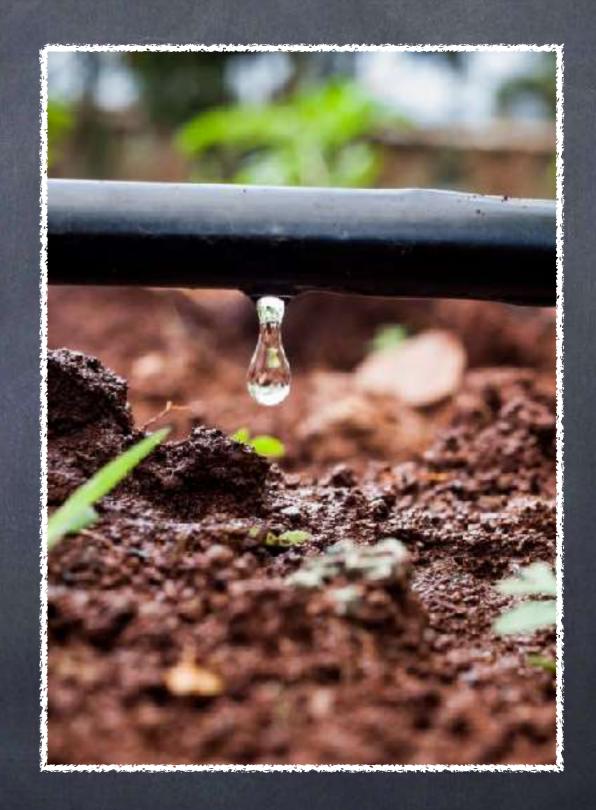


#### Riego

-Establezca criterios de riego

-Registre sus eventualidades.

- Supervise y mantenga su sistema de riego.



# Consejos Generales



iiiMuchas gracias!!!