

BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

Un cambio urgente y necesario

Juan Arentsen O.
jarentso@puc.cl
Departamento de Ciencias Vegetales

Antecedentes mundiales

Las crecientes regulaciones en los países desarrollados en relación a la producción sustentable y el respeto por las normas que protegen el medio ambiente, traen mayores exigencias para los exportadores que intentan ingresar a esos mercados, quienes tienen que acreditar que operan con sistemas de gestión ambiental, con la correspondiente certificación ecológica, sanitaria y toxicológica.

Por otra parte, la continua aparición de nuevos patógenos en los alimentos, que han producido brotes de enfermedades, ha sido un factor determinante para una creciente atención en la seguridad alimenticia. La situación indicada ha conducido a una preocupación sin precedentes sobre la seguridad del abastecimiento global de los alimentos. Cada día el consumidor presta mayor atención a los problemas potenciales que puedan afectar su salud y exige, en consecuencia, alimentos más seguros. También en

muchos países las agencias reguladoras estatales han desarrollado normas para cumplir este objetivo, muchas de las cuales requieren que el sistema Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP) ⁽¹⁾ para seguridad alimenticia sea usado en la industria alimentaria. Este sistema ha tenido un gran desarrollo en los últimos diez años y, se originó como un método de seguridad microbiológica para los alimentos de los astronautas. Los principios que lo sustentan tienen la aceptación internacional de muchos gobiernos, así como de la Organización Mundial de la Salud.

En los países industrializados ha aumentado la preocupación de la opinión pública acerca de los riesgos del consumo de frutas frescas y hortalizas, con relación a los aspectos microbiológico y toxicológico. Esta situación ha obligado a la industria hortofrutícola a establecer procedimientos para disminuir el potencial de riesgo, asegurando al consumidor un alimento inocuo, así como el cumplimiento de las regulaciones internacionales correspondientes. Por su parte, la Organización Mundial de Comercio (OMC) ha reiterado que el cumplimiento de

normas ambientales y de seguridad laboral, tendrán cada vez mayor importancia, para acceder con éxito a los mercados de los países desarrollados.

Ejemplos que grafican esta preocupación son los instructivos “Guía para reducir los riesgos microbiológicos en frutas y hortalizas frescas” (Food and Drug Administration), el “Libro Blanco de la inocuidad alimentaria” (Unión Europea) y la iniciativa de la organización de mayoristas y supermercados de certificar los productos bajo las normas BPA (EUREPGAP).

A partir de estos documentos se han estructurado las principales normativas y guías de trabajo, las que para Estados Unidos corresponden a una guía voluntaria creada por organismos gubernamentales, mientras que en el caso europeo se trata de una guía de carácter obligatorio para las empresas que deseen exportar sus productos a la cadena perteneciente a Eurep. El énfasis en el caso de EUA está en el peligro de contaminación microbiana, mientras que EUREPGAP se orienta al peligro de contaminación con productos químicos.



⁽¹⁾ HACCP : Hazard Analysis Control Critical Points.

Situación nacional

Con el propósito de incentivar una actividad productiva que respete el medio ambiente, así como el aprovechamiento de las ventajas económicas resultantes, como son la disminución de costos de producción y el aumento de la competitividad, el Gobierno ha impulsado los llamados “Acuerdos de Producción Limpia”. Durante el año 2001 se firmaron diversos convenios de cooperación entre los sectores público y privado, en que se involucraron más de 300 empresas de los sectores industrial, minero, producción alimenticia, construcción y agrícola.

Está cercano el plazo anunciado (temporada 2002-2003) en que los principales mercados compradores de frutas y hortalizas (Europa y Estados Unidos) van a comenzar a exigir la puesta en práctica de una serie de medidas relacionadas con la calidad sanitaria de la fruta, la protección del medio ambiente y la protección del trabajador, las que se engloban en el concepto de “Buenas Prácticas Agrícolas” (BPA). Estos mercados exigen la aplicación de programas de BPA en toda la cadena hortofrutícola.

El acuerdo de Producción Limpia establecido entre el Gobierno y el sector privado hortofrutícola en mayo de 2002, implicará la adopción de un conjunto de medidas, integradas en las Buenas Prácticas Agrícolas, lo que facilitará el acceso de nuestros productos frescos a los principales mercados de destino, como son Estados Unidos y Europa.

Desde hace años existe en el país diversas normativas legales para el cuidado de la salud de las personas y del medio ambiente, así como de los deberes y derechos de los trabajadores. Las Buenas Prácticas Agrícolas, más que introducir nuevas reglamentaciones, se orientan hacia la integración y el cumplimiento efectivo de todos estos aspectos, muchos de los cuales, aunque son ampliamente conocidos, tienen escasa aplicación.

Las organizaciones gremiales del sector hortofrutícola, integradas por la Federación de Productores de Fruta F.G.(Fedefruta) y la Asociación de Exportadores de Chile A.G. (Asoex),

crearon el Programa de Buenas Prácticas Agrícolas, tratando de armonizar las recomendaciones sobre BPA provenientes de EUA y de Europa, integrándolas con nuestra reglamentación sanitaria vigente, a fin de mejorar la competitividad de la industria de exportación de productos frescos.

Dicho programa, financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), es desarrollado por el Comité Hortofrutícola, mientras que su ejecución técnica y operacional están a cargo de la Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF). Se apoya en la autoevaluación de los propios productores, de manera de alcanzar gradualmente las metas propuestas, usando la misma pauta con que se realizará la auditoría que les permitirá contar con la certificación que los acredita como empresarios BPA. Una vez obtenida esta acreditación, debe ser renovada periódicamente, con el consecuente costo para el productor, a través de empresas certificadoras competentes, de origen foráneo, representadas en el país.

Buenas prácticas agrícolas

Las Buenas Prácticas Agrícolas consisten en un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, que se aplican a lo largo de todo el proceso productivo de los productos hortofrutícolas frescos, incluyendo el transporte y comercialización, con el fin de obtener un producto de calidad, tanto para su consumo directo, como para materia prima de procesos agroindustriales. Además, considera que este proceso productivo sea económicamente viable y se alcance con el mínimo impacto ambiental, sin contaminaciones que pudieran afectar a los trabajadores y/o consumidores.

Las BPA continúan cuando los productos llegan a la planta de proceso, de manera que el concepto de BPA, aplicado específicamente en las etapas de embalado, conservación, transporte y comercialización, se conoce como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Los principales objetivos generales de la aplicación de las BPA se orientan a:

- Aumentar la confianza del con-

sumidor, a través de la calidad e inocuidad del producto

- Minimizar el impacto ambiental
- Racionalizar el uso de pesticidas y fertilizantes, a través del Manejo Integrado del Cultivo (Producción Integrada)

- Racionalizar el uso de los recursos naturales (agua, suelo)

- Proporcionar los elementos necesarios para proteger la salud y seguridad de los trabajadores

Al analizar los objetivos que persigue las BPA, se desprende que las bases en las que se asientan son amplias e involucran a tres grandes áreas interrelacionadas: medio ambiente, trabajadores y consumidores, e higiene e inocuidad alimentaria.

Algunos conceptos básicos que ayudan a entender los alcances y objetivos de las BPA, tanto en el predio como en los centros de embalaje, son:

Higiene e Inocuidad de los Alimentos: aplicación de distintas estrategias, sistemas y medidas para lograr un entorno en la producción de los alimentos que prevenga su contaminación. En inglés se conoce como Food Safety.

Manejo Integrado de Cultivos (Producción Integrada de Cultivos): producción económicamente factible, de alta calidad, con prioridad en métodos ecológicamente seguros, que compatibilizan el uso de pesticidas y fertilizantes con la protección del medio ambiente y la salud humana.

Prevención y Seguridad en el Trabajo: aplicación de principios y recomendaciones técnicas relativas a los trabajadores y su entorno, en las distintas etapas de la producción, para lograr condiciones de trabajo que no afecten su integridad física ni su salud.

Trazabilidad : mecanismo por el cual, frente a un determinado problema o consulta relevante en cualquier etapa del proceso de exportación, es posible determinar el manejo, aplicaciones de pesticidas, fertilizantes, riegos, etc. que se han realizado durante el proceso productivo, de manera de poder establecer relaciones causa efecto. La trazabilidad permite establecer con precisión y objetividad, los posibles errores cometidos y, con-

secuentemente, corregirlos. El sistema está estructurado en base a registros sistemáticos que permiten seguir los productos desde los mercados detallistas hasta su fuente de producción.

HACCP

Además de la aplicación de las BPA en la producción de alimentos frescos (huertos, *packings* de campo), en el proceso posterior se aplica el sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP), hasta su comercialización final, con el fin de asegurar el consumo de alimentos inocuos. Este sistema se constituye, de esta manera, en un procedimiento universal para la producción de alimentos inocuos.

Actualmente se recomienda aplicar programas de higiene basados en el concepto HACCP, para garantizar la calidad sanitaria de las frutas procesadas en los *packings* mecanizados. Al igual que para las BPA, también puede obtenerse la certificación para este sistema, independientemente de que el productor esté acogido a otras normas internacionales, tales como las ISO 9000 e ISO 14001.

Características generales del sistema HACCP

- Es una técnica basada en la prevención de los problemas, analizando los riesgos biológicos, químicos y físicos para implementar controles que permitan obtener un producto sano.

- Proporciona la certeza a los agricultores, procesadores, abastecedores y vendedores que el alimento que ellos producen es seguro.

- Contribuye a mejorar la calidad del producto.

- Puede ser implementado para distintos tamaños de empresas, desde pequeños productores artesanales hasta grandes fábricas de alimentos.

- Evalúa sistemáticamente todos los aspectos de la sanidad alimenticia, desde el huerto, durante el proceso (embalaje) y, en la distribución hasta el consumidor (supermercado).

- Frente a litigios puede permitir la demostración de un manejo efectivo de seguridad mediante los registros

que requiere el sistema (trazabilidad).

- Para que un programa HACCP funcione exitosamente, los procesos de alimentos de origen agrícola deben contar con materias primas inocuas, producidas mediante BPA y BPM, las que se constituyen en prerequisites.

En Europa el negocio de alimentos está certificado por el estándar internacional de calidad ISO 9000, pero existe una fuerte presión para usar el sistema HACCP. En cambio, en Estados Unidos se introdujo el HACCP a partir de 1998, siendo exigido para todas las importaciones de alimentos. Está claro que la legislación internacional se orienta cada vez más hacia el sistema HACCP como requerimiento obligatorio para la industria de alimentos.

Algunas conclusiones

Se puede concluir que es importante llegar a acuerdos globales, que permitan uniformar las exigencias y estándares de los distintos mercados, ya que existen diferencias en los enfoques que tienen EUA y Europa y, aun dentro de ellos. Así, por ejemplo, los primeros dan gran importancia al aspecto sanitario, mientras que los segundos marcan el énfasis en el manejo de pesticidas. En este sentido, el programa BPA implementado en nuestro país por FDF ha buscado un equilibrio, de manera de satisfacer las demandas de nuestros principales compradores en forma amplia, además de constituir una alternativa propia que busca posicionarse en los mercados mundiales. En el país se ha tratado de armonizar las recomendaciones sobre BPA provenientes de EUA y de Europa, integrándolas con nuestra reglamentación sanitaria vigente.

La implementación de las BPA en nuestra agricultura debe involucrar a toda la comunidad rural: escuelas, Juntas de Vecinos, Asociaciones de Canalistas, Municipios, etc., por cuanto el esfuerzo individual del agricultor por lo general no basta, siendo muchas veces inútil sin la participación activa de las organizaciones rurales, en muchas de las materias involucradas. Así, por ejemplo, temas tan complicados como la calidad sanitaria de

las aguas para bebida, regadío y pulverizaciones, el control de roedores, el tratamiento de basuras (incluidos los propios envases de pesticidas) y de las aguas servidas, requieren de la cooperación integrada de las comunidades asociadas al mundo rural.

La puesta en marcha de las BPA, mucho más allá de la obligatoriedad impuesta por los mercados, debe constituirse en una oportunidad para mejorar en nuestro país aspectos como el cuidado del medio ambiente, la salud y bienestar del trabajador agrícola y, la inocuidad de nuestra producción agrícola para el consumidor.

Durante décadas, hemos descuidado en gran medida estos puntos; ejemplo de ello es la mala calibración de los equipos aplicadores de pesticidas, la mayoría de los cuales no cumple con los requisitos mínimos para la aplicación de las dosis recomendadas de pesticidas. Otros aspectos importantes que deben ser considerados, se refieren al manejo de la fertilización, almacenaje de pesticidas, la calidad de las aguas de riego y de aplicación de pesticidas, etc.

Sin embargo, no será la premura de los plazos, ni el financiamiento necesario para las inversiones requeridas, los grandes problemas que deberá sortear nuestra agricultura para la implementación plena de las BPA. La mayor dificultad estará en los cambios de hábitos y conductas de agricultores y trabajadores agrícolas. En el medio han surgido empresas prestadoras de servicios que arriendan equipos adecuados para la aplicación de pesticidas y, otras que están construyendo las instalaciones sanitarias necesarias para la puesta en práctica del sistema. También se cuenta con facilidades de capacitación e implementación para las BPA, por parte de organismos gubernamentales (CORFO; INDAP; SENCE). Sin embargo, mucho más complicado será el cambio de hábitos como el lavado de manos, el uso y mantención de servicios higiénicos, el uso de elementos de protección en las aplicaciones de pesticidas, la mantención de registros, la calibración de equipos, el manejo de pesticidas, por citar algunos de los numerosos aspectos que requieren de cambios profundos. 