

RESUMEN

Autor	Valverde del Águila, C.E.
Autor corporativo	Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Agronomía
Título	Implementación de un programa de buenas prácticas agrícolas en el cultivo de espárrago verde en el fundo Santa Rosa - Huarmey - Ancash
Impreso	Lima : UNALM, 2014

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	F01. V349 - T	USO EN SALA
Descripción	53p. : 8 fig., 2 cuadros, 7 ref. 1eIncluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Agr)	
Bibliografía	Facultad : Agronomía	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	ASPARAGUS OFFICINALIS MANEJO DEL CULTIVO TRAZABILIDAD CONTROL DE CALIDAD CERTIFICACION DE PLANTAS PERU BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS FUNDO SANTA ROSA HUARMEY (PROV) ANCASH (DPTO)	
N° estándar	PE2015000410 B / M EUV F01; E20	

En el siguiente trabajo se detalla que para implementar un programa de Buenas Prácticas Agrícolas en campo se tiene que tener claro los conceptos de riesgo de contaminación tipo Biológico, Químico y Físico, y los aspectos que se relacionan para poder cumplir los objetivos que las normas actuales nos exigen para poder exportar nuestros productos al extranjero. El aumento de la preocupación pública en varios países industrializados acerca de los posibles riesgos que podría acarrear el consumo de frutas y hortalizas desde un punto de vista toxicológico o microbiológico, ha obligado a la industria hortofrutícola a establecer procedimientos para minimizar el potencial de riesgo y asegurar a los consumidores de fruta y hortalizas frescas un producto inocuo para el consumo humano. En el caso del espárrago una de las formas de comercialización del producto es verde fresco, esto determina que sea considerado como un producto de alto riesgo respecto a su contaminación tanto toxicológica como microbiana por tal motivo en el campo normativo se viene trabajando en el establecimiento de exigentes estándares de calidad y normas de buenas prácticas que se apliquen en el campo de producción y también en las plantas de proceso donde es obligatoria la adopción del sistema HACCP. La asociación de productores de espárrago en Perú (Ipeh) está desarrollando capacitaciones para poder implementar las buenas prácticas agrícolas para garantizar la alta calidad de este producto. Entre los conceptos que debemos de tener claros es el de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) que se define como un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, aplicables a las diversas etapas de la producción, embalaje, conservación, transporte y comercialización de los productos hortofrutícolas frescos, orientados a ofrecer al mercado un producto de calidad, económicamente viable, logrado con el mínimo impacto ambiental; evitando previamente todo tipo de contaminaciones químicas físicas y biológicas que pudieran afectar a trabajadores como a consumidores y/o al medio ambiente. En términos generales la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) persigue los siguientes objetivos Acrecentar la confianza del consumidor en la calidad e inocuidad del producto minimizando el impacto ambiental. Racionalizar el uso de productos fitosanitarios y fertilizantes mediante la adopción de técnicas de manejo integrado del cultivo Racionalizar el uso de recursos naturales tales como suelos y agua. Asumir una actitud responsable frente a la salud y seguridad de los trabajadores. Las Buenas Prácticas Agrícolas, involucran tres áreas interrelacionadas que constituyen su ámbito de acción, estas son: **Medio ambiente.** En la aplicación de los principios de las Buenas Prácticas Agrícolas, la consideración hacia el medio ambiente juega un rol esencial con el propósito de lograr altos rendimientos con producciones de calidad y sin alterar las condiciones naturales en que esta producción está inserta. **Seguridad de trabajadores y consumidores.** Los principios de las BPA, se basan en que durante toda actividad relacionada directa o indirectamente con la producción, se respeten las medidas de prevención necesarias para asegurar que las personas involucradas en alguna etapa de este ciclo productivo se desempeñen en condiciones de seguridad además que al ofrecer un producto inocuo al consumidor final este está protegido inmediatamente. **Higiene e inocuidad alimentaria.** El programa de BPÁ, tiene como objetivo la obtención de un producto final que cumpla con las condiciones de sanidad e higiene exigidas por los organismos nacionales e internacionales. Para

cumplir con estas exigencias se debe llevar un estricto control de procesos a lo largo de toda la cadena de producción. Entre los aspectos más importantes a considerar se encuentran el manejo de las aguas y de los productos fitosanitarios (fungicidas, insecticidas, bactericidas, ceras, etc) fertilizantes, enmiendas orgánicas. La implementación del programa de BPA en el fundo Santa Rosa se desarrolló desde el año 2001 y se logró la certificación el 2002, teniendo como mayor dificultad la capacitación del personal que trabaja en todas las operaciones del fundo debido a que es un tema cultural y de educación corregir y sostener buenas prácticas de higiene. Además de implementar el Manejo Integrado de Cultivo con el cual la interacción de todos los manejos descritos hace que las operaciones se realicen con estrategia para lograr los objetivos de producción cumpliendo los estándares de calidad exigidos. Por otro lado nos obliga a buscar nuevas alternativas de manejo fitosanitario el cual sea amigable al medio ambiente como lo es el uso de productos bioracionales como extractos y repelentes, además de masificar el uso de trampas. En la industria del esparrago se he generado nuevo conocimiento gracias a la implementación de estos programas de Buenas Prácticas Agrícolas.