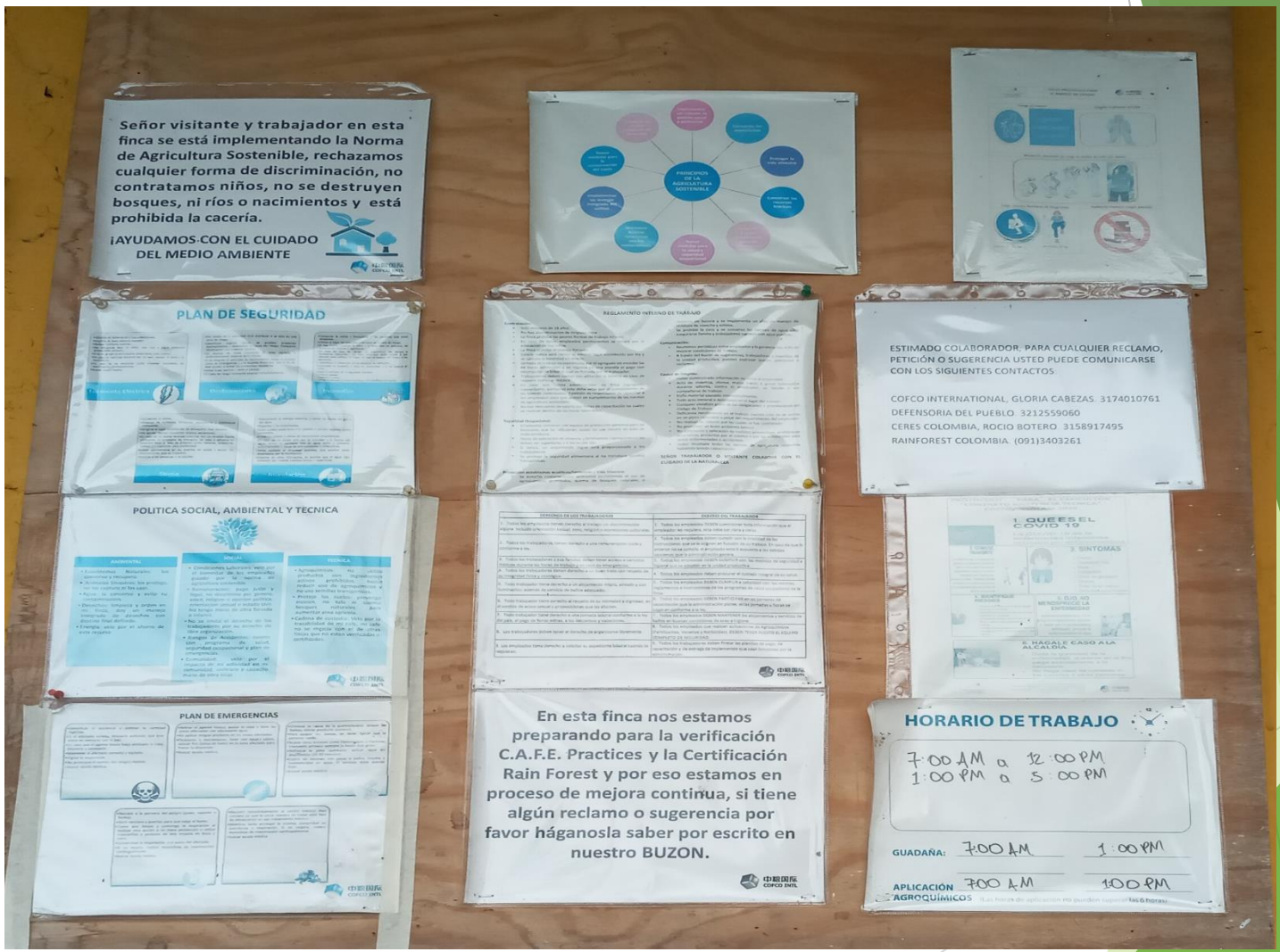
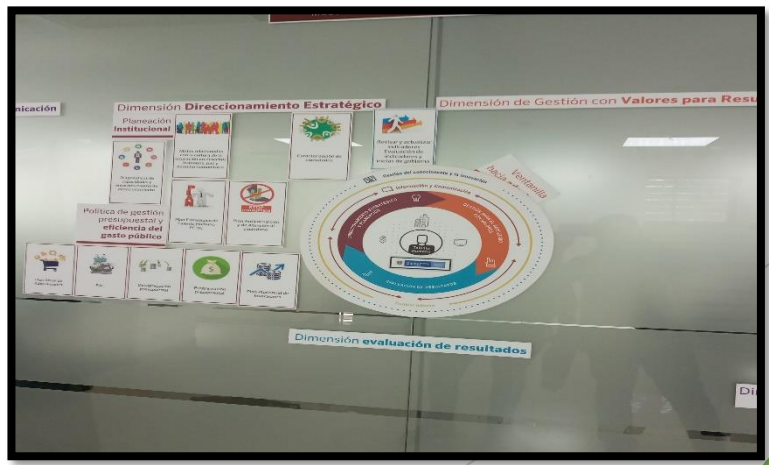


Sesión 8-12. M.Sc. (c) Wilson Alfonso Yaima

• Registros

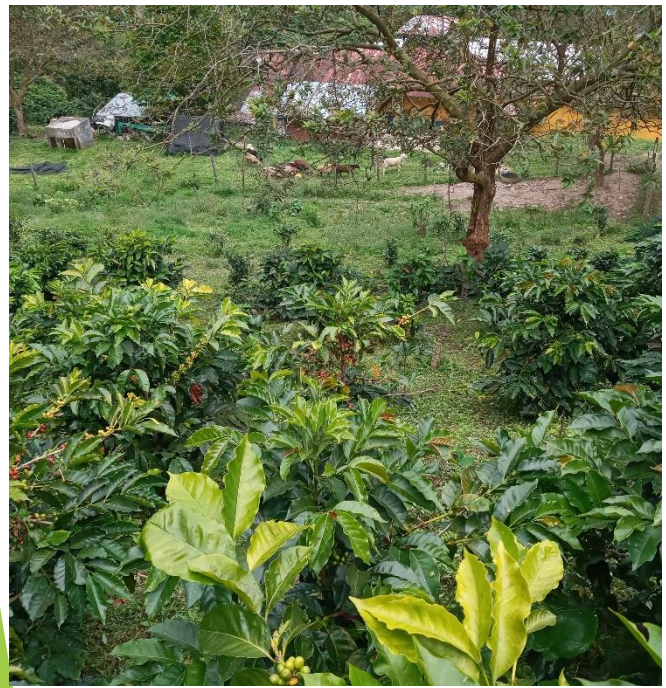
La implementación de registros juega un papel fundamental en el cumplimiento y la mejora continua de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Los registros proporcionan una herramienta invaluable para documentar y rastrear las actividades realizadas en el campo, desde la aplicación de insumos hasta la gestión de residuos y la capacitación del personal. Además, los registros son una herramienta esencial para la toma de decisiones informadas y la demostración de conformidad con los estándares de calidad y seguridad.



DOCUMENTACIÓN SISTEMATICA BPA

Como señalan López y Martínez (2019), "los registros son una parte integral de las Buenas Prácticas Agrícolas, ya que permiten a los agricultores documentar y monitorear todas las actividades relacionadas con la producción agrícola, desde la siembra hasta la cosecha". De manera similar, según Gómez y Pérez (2021), "la implementación adecuada de registros contribuye a mejorar la trazabilidad de los productos agrícolas, facilitando la identificación y el seguimiento de cualquier problema que pueda surgir a lo largo de la cadena de suministro".



En este curso, exploraremos la importancia de la implementación de registros en el contexto de las Buenas Prácticas Agrícolas, analizando sus beneficios, requisitos y mejores prácticas. A lo largo del mismo, los participantes aprenderán cómo diseñar, mantener y utilizar registros efectivos en sus operaciones agrícolas, con el objetivo de mejorar la calidad, la seguridad y la sostenibilidad de la producción de alimentos.

Componentes de las algas que explican sus efectos agronómicos	
Polisacáridos matriciales	• Alginatos, carragenatos, agar, ulvanos, mucopolisacáridos, y oligosacáridos
Polisacáridos de reserva	• Manitol, fucoidan, laminarano, almidón florideo
Polisacáridos de pared	• Celulosa y hemicelulosa
Macronutrientes	• Nitrógeno (aminoácidos) , sodio, potasio, calcio, magnesio, fósforo
Oligoelementos -quelación-	• Bo, Mn, Cu, Fe, Zn, Mo. Co.
Bioantioxidantes y activadores	• Polifenoles, xantofilas, carotenoides, enzimas
Fitohormonas y reguladores	• Citoquininas, oligosacáridos, betaínas
Toxinas, inhibidores, repelentes	• Compuestos aromáticos y terpenoides halogenados.

Fuente: Adaptado de García Reina y Martel, *(2000)*

MIPE

El manejo integrado de plagas y enfermedades es un componente crucial de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), ya que garantiza la producción de alimentos seguros y de alta calidad mientras se minimiza el impacto ambiental y se protege la salud humana. El control efectivo de plagas y enfermedades requiere un enfoque holístico que combine medidas preventivas, culturales, biológicas y químicas de manera integrada y sostenible.



Como señalan Pérez y Gutiérrez (2018), "el manejo de plagas y enfermedades es un aspecto fundamental de las Buenas Prácticas Agrícolas, ya que estas pueden causar importantes pérdidas económicas y daños ambientales si no se gestionan adecuadamente". De manera similar, según Martínez y López (2020), "la implementación de prácticas de manejo integrado de plagas y enfermedades contribuye a reducir la dependencia de pesticidas químicos, promoviendo así la salud del suelo, el agua y los ecosistemas en general".





Como señalan Pérez y Gutiérrez (2018), "el manejo de plagas y enfermedades en el marco de las Buenas Prácticas Agrícolas se basa en la aplicación de estrategias preventivas y correctivas que minimizan el impacto de los organismos nocivos en los cultivos, priorizando métodos biológicos, culturales y físicos". De manera similar, según Martínez y López (2020), "la implementación efectiva de prácticas de manejo integrado de plagas y enfermedades contribuye a la conservación de la biodiversidad y la salud del suelo, al tiempo que garantiza la seguridad alimentaria y la sustentabilidad de la producción agrícola".

En este curso, exploramos los principios y técnicas fundamentales para el manejo integrado de plagas y enfermedades en el contexto de las Buenas Prácticas Agrícolas. A lo largo del mismo, los participantes aprenderán a identificar, monitorear y controlar las principales plagas y enfermedades agrícolas, utilizando métodos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.



EL VALOR DE LOS ALIMENTOS

"Que nuestro alimento sea nuestra medicina"

La mayoría de las personas sabemos muy poco sobre nuestra alimentación.

¿Nos hemos parado alguna vez a hacernos estas preguntas?:

- ¿Cómo se ha cultivado?
- ¿Con qué agua se ha regado?
- **¿Qué fertilizantes se han aplicado?**
- ¿Qué pesticidas se han empleado?



EL VALOR DE NUESTROS ALIMENTOS

LA CALIDAD AGROALIMENTARIA

En las últimas décadas el modelo agrario Industrial nos ha conducido a valorar los Alimentos por su **apariencia externa**: color, tamaño, ausencia de defectos,...



Pero hay criterios más importantes, los de **calidad interna**: sabor, olor, textura, **nutrientes**, compuestos antinutricionales.

GRACIAS POR SU ATENCIÓN