9. PROTECCION AMBIENTAL

MANEJO DE RESIDUOS, MANEJO DE SUELOS Y MATERIAL DE PROPAGACIÓN

° Tener un plan de manejo de residuos sólidos y líquidos. Las aguas contaminadas con plaguicidas, mezclas no utilizadas y aguas de lavado de equipos se deben disponer en un sitio de barbecho debidamente identificado y alejado de las fuentes de agua.

° Someter a la práctica de triple lavados los envases de plaguicidas, inutilizarlos sin destruir la etiqueta y conservarlos con las precauciones debidas hasta su entrega.

° Retirar del cultivo, enterrar o compostar el material vegetal resultante de podas fitosanitarias con el fin de evitar propagación de plagas.











PILARES DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS



Lema o eslogan de la empresa

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA FONSECA

SENA EMPRENDE RURAL—SER

MUNICIPIO DE FONSECA

COMUNIDAD: HATICO VIEJO



RUTA DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

Javier Soto Toncel i.a.
Instructor agrícola

Fonseca, Junio 2020

El futuro es de todos
Gobierno de Colombia

BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

Desde los orígenes de la humanidad, los alimentos fueron producidos para satisfacer las necesidades biológicas que los individuos han manifestado a lo largo de la historia. Por lo tanto, y por los acelerados crecimientos sociales, la **inocuidad** surge como la garantía de que un alimento no cause daño al consumidor, cuando este dea preparado o ingerido de acuerdo al uso que se le de al mismo

Es vital garantizar a los consumidores que las frutas y hortalizas que estamos produciendo no les causarán problemas de salud, por tanto es nuestra responsabilidad producir frutas y hortalizas inocuas

LA RUTA DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS



BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS

1. *Lavado de manos

*Uso de equipos de protección: guantes, caretas, gafas, botas entre otras para la aplicación de plaguicidas.

*Manejo seguro de los equipos de aplicación

*Capacitación

*Almacenamiento de Insumos Agrícolas y Productos cosechados

*Registro de las labores como aplicación de plaguicidas, fechas de siembra, mantenimiento de equipos, preparación de abonos orgánicos.

2. Planeación para los cultivos de frutas y hortalizas

*Selección de la semilla, procedimientos para preparación de semillas en el predio

° Compra de semillas en establecimientos autorizados

° Identificación de fuentes de agua

° Preparación de suelos

° Análisis de suelos

3. PELIGROS: Identificación de peligros relacionados con el manejo de agroquímicos, ubicación del poza séptico, manejo de equipos o herramientas, posibles caídas o accidentes etc.

° Capacitación en primeros auxilios

° capacitación en uso y manejo seguro de plaguicidas

° Identificar peligros

° Equipos de protección

° Almacenamiento Agroquímicos bajo llave

° Plan de emergencia.

4. AREAS E INSTALACIONES SANITARIAS

Instalaciones confortables para uso de trabajadores

5. CALIDAD Y MANEJO DE AGUA

° Identificar las características, los recursos del predio y los riesgos asociados al suelo y a las fuentes de agua que puedan afectar la inocuidad, **pro**ductividad y calidad de los vegetales

° Identificar las fuentes agua que se van a utilizar en las diferentes labores, evaluar su calidad y definir acciones para su protección, las cuales deben contar con un registro documental que incluya un análisis microbiológico y físico-químico por lo menos una vez al año.

° Establecer en caso de contar con un sistema de riego un plan de uso nacional de agua que contenga aplicación, mantenimiento y medida

6. **MANEJO INTEGRADO DEL CULTIVO**

° Todo material utilizado para la siembra debe cumplir con la reglamentación técnica expedida por el ICA

° Si el material de propagación es obtenido en el predio debe contar con un procedimiento y llevar un registro documental de las actividades desarrolladas para tal fin.

7. **MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**

Diseñar, ejecutar y registrar bajo la supervisión de un asistente técnico un plan de fertilización para la nutrición del cultivo, basado en el análisis del suelo y los requerimientos de la especie sembrada.

Utilizar insumos agrícolas y abonos orgánicos registrados ante el ICA, y y adquiridor en los establecimientos de comercio registrados por la entidad.

Contar con un procedimiento para la preparación de abonos orgánicos en el predio y llevar registros documentales que incluyan información del origen del material (si aplica)

8- **BIENESTAR DE LOS TRABAJADORES**

° Contar con un plan para la protección fitosanitaria del cultivo dentro de los principios de MIP el cual debe ser planeado y ejecutado bajo la ejecución de un asistente técnico.

° Plaguicidas químicos y bioinsumos de uso agrícola que se utilicen, deben tener registro ante el ICA para el blanco biológico descrito en la etiqueta y deben adquiridos en los almacenes registrados en la entidad.