



Especificaciones técnicas Grupo De Calidad Hortalizas

El objetivo de este conjunto de normas a cumplir es asegurar al consumidor que la hortaliza que está adquiriendo es inocua y producida en la región.

Cada agricultor debe respetarlas, ser responsable en el manejo de procesos y resguardar la calidad del producto.

A continuación, se detallan los requisitos y se explica la razón de la incorporación de cada una de las exigencias.

1. CONDICIONES DE INGRESO AL PROGRAMA

Para poder acceder al uso de la marca, a la participación e inclusión en el Grupo de Calidad y a los beneficios que pueda obtener por participar de ella, el agricultor debe comprometerse a cumplir con las exigencias estipuladas para las distintas etapas productivas, a recibir las visitas de inspección cuando corresponda. El sello, como fue señalado en un párrafo anterior quiere asegurar al consumidor, entre otras cosas, que lo que está consumiendo es seguro desde el punto de vista sanitario, por lo que se exigirá como requisito de ingreso, que el productor posea una sala de lavado que cumpla con el DS 977/96 del MINSAL.

Se exigirá que todo el sistema productivo desde siembra a cosecha sea realizado en la región de Aysén, porque el sello respalda la producción local.

Para poder hacer seguimiento y corroborar el cumplimiento de las exigencias, el agricultor debe llevar los registros que se soliciten, al día al momento de la revisión o visita de la UGM (Unidad de Gestión de Marca).

2. IDENTIFICACIÓN PREDIAL.

- 2.1. Cada cuartel, invernadero e instalaciones deben estar debidamente identificados con un nombre o número, de tal manera de facilitar la inspección de la UGM cuando se realicen las visitas, por otro lado la correcta identificación permitirá llevar un registro adecuado y confiable.

Identificar las instalaciones e invernaderos facilita también las labores en el campo, evita confusiones y facilita la planificación de labores.

3. REGISTROS Y TRAZABILIDAD

En la actualidad, el consumidor no sólo compra el producto por la necesidad de él, si no también por su origen, desea tener confianza de que el producto proviene de un sistema de producción responsable y seguro, esto es, conocer la trazabilidad o huella que dejó, en base a esto hará la elección de compra. Para poder ofrecer esto al consumidor es determinante llevar registros de las labores que se quieren respaldar. A continuación, se señalan los registros exigidos por el Programa.





3.1. El agricultor debe llevar registro de las actividades desarrolladas, las labores a registrar pueden ser en formato libre, sin embargo, se anexa un formato tipo y deben ser las siguientes e incluir, al menos la siguiente información:

Trasplante y cosecha: Fecha de labor; cuartel/sector/invernadero; unidades (trasplantadas, sembradas o cosechadas)

Fertilización/Aplicaciones fitosanitarias: Fecha de labor; cuartel/sector/invernadero; Producto; Dosis; vía de aplicación (manual, riego, bomba de espalda); plaga, enfermedad o maleza a controlar.

Monitoreo de Plagas y Enfermedades: Fecha; Plaga/enfermedad monitoreada; cuartel/sector/invernadero monitoreado; conteo (indicar si es individuos/planta; individuos/sector, cuartel, invernadero o trampa; plantas enfermas/sector, cuartel o invernadero, según corresponda).

4. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE DEL PREDIO.

Para evitar la presencia de roedores o de alguna fuente de contaminación se debe mantener la limpieza y el orden en el predio, ya sea al aire libre, alrededor de las instalaciones y dentro de las instalaciones.

4.1 El predio debe mantenerse libre de basuras tanto en los cuarteles, invernaderos, canales de riego, como en los caminos interiores, cabeceras y alrededor de las construcciones. No deberá haber materiales en desuso tales como papeles, plásticos, envases, fertilizantes, productos fitosanitarios, restos de cajas, entre otros.

4.2 El predio debe contar con un basurero dispuesto cada 5000 m², de esta manera los desechos quedarán en un solo lugar haciendo más fácil su recolección cuando se saca la basura del predio.

4.3 En los lugares destinados a la producción de hortalizas no está permitido el ingreso de animales domésticos. Para prevenir esto debe contar con un cierre perimetral. Las fecas de animales domésticos pueden provocar serios problemas de contaminación de las hortalizas, provocando enfermedades en el consumidor.





5. FERTILIZACIÓN

La fertilización es parte esencial del sistema productivo, esta debe ser realizada de manera responsable y en los momentos adecuados para que cumpla los resultados esperados. Es necesario siempre considerar que el fertilizante debe estar correctamente etiquetado indicando su formulación, además de contener la cantidad de metales pesados, que no debe superar lo establecido por el SAG. La parcialización es otro componente importante ya que si se aplica todo el fertilizante que necesita el cultivo desde siembra/trasplante a cosecha, en un solo momento, entonces lo que sucederá es que se lixiviará la mayoría lo que conlleva no sólo a la pérdida de la labor, también a pérdida económica, contaminación del suelo, sobre fertilización en un momento en que la planta necesita menos, si la fertilización es nitrogenada, habrá exceso de nitrato en las hojas, lo que es perjudicial para la salud, entre otras cosas.

5.1 La fertilización debe ser realizada en base a un programa de fertilización formulado por un profesional asesor y respaldada por análisis de suelo de la temporada correspondiente y del sector en cuestión.

5.2 La fertilización nitrogenada debe ser parcializada para evitar excesos temporales que puedan ser lixiviados o percolados por efecto de riego o lluvias, o bien, acumularse en las estructuras foliares de las hortalizas. La fertilización nitrogenada deberá comenzar una vez que las plantas se hayan recuperado del trasplante, repitiéndose en forma periódica durante el ciclo productivo. Las aplicaciones de nitrógeno deberán estar en balance con calcio y potasio.

5.3 La aplicación de abono orgánico y compost puede ser aplicada en el cultivo según parámetros establecidos anexos a este documento.

6. CONTROL DE MALEZAS, PLAGAS Y ENFERMEDADES

Para el control de plagas y enfermedades debe implementarse una metodología que promueva la sustentabilidad tal como es el Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades (MIPE). Debe considerarse de manera sustancial la prevención además de la identificación y protección de enemigos naturales que ayuden en el control de la plaga o enfermedad que se quiere combatir.

Para realizar una correcta planificación se hace imponderable llevar registros de aplicaciones y de monitoreo. El monitoreo puede realizarse de manera directa a través de la observación del cultivo o indirecta utilizando trampas.

Para el control de malezas por otro lado existen diversas técnicas o manejos de tipo cultural que permiten disminuir su presencia, antes de llegar al manejo químico.





- 6.1 El control químico está permitido solamente en aquellos casos en que no sea posible efectuar otro tipo de controles o que estos sean inconvenientes, considerando aspectos claves como son la correcta elección del producto, dosis y épocas de aplicación especificadas en la etiqueta del producto.
- 6.2 El control de plagas debe realizarse usando estrategias de Manejo Integrado de Plagas y sus especificaciones (monitoreos, rotaciones y/o asociaciones de cultivo, control de humedad, etc.) Recomendadas por un asesor técnico.

7. USO DE PRODUCTOS AGROQUÍMICOS

En esta sección toma relevancia el uso responsable de agroquímicos, ya sea al momento de escoger el producto a utilizar dentro del abanico de posibilidades, la dosis adecuada, forma de aplicación mas segura y eficiente hasta su correcto almacenamiento. Es importante considerar que el uso de agroquímicos debe realizarse de manera consciente y planificada, dentro de un marco de Manejo Integrado de Plagas.

- 7.1 Se deberán utilizar solamente productos autorizados por el SAG y recomendados para el control de la plaga, enfermedad y/o malezas en cuestión, según información del etiquetado, si es posible, escoger el más específico para el problema presentado (control de malezas, plagas y/o enfermedad). Cuando se escoge un producto de acción específica se está escogiendo un producto que controlará sólo la plaga que está causando daño, cuando se usa uno de amplio espectro se controla todo lo que hay, sin discriminar si es bueno o malo, por lo tanto mueren controladores biológicos, insectos que realizan otras labores totalmente ajenas a los cultivos (abejas, descomponedores de suelo, etc) y otros insectos plaga que están en baja población y sin generar daño económico, esto provoca un desequilibrio y se fortalece a los insectos plaga.
- 7.2 Los agroquímicos deben estar almacenados en una bodega adecuada, según las especificaciones anexas a este documento. El correcto almacenamiento es fundamental para evitar contaminación, confusiones y riesgos de salud para el manipulador.
- 7.3 El aplicador debe contar con las autorizaciones correspondientes del SAG para realizar este tipo de labor.
- 7.4 Para la aplicación de fitosanitarios el aplicador debe llevar la protección adecuada según el producto que aplica, mascarilla con filtros, traje, botas y guantes. Los filtros deben ser mixtos, para vapores orgánicos y partículas y los guantes deben ser de nitrilo.





7.5 Debe señalizarse con un banderín rojo en cada esquina del sector, cuando se esté realizando una aplicación determinada y hasta que se cumpla el período de reingreso correspondiente, indicado en la etiqueta.

7.6 Debe existir un lugar de acopio de envases de agroquímicos vacíos y se debe gestionar su traslado al acopio correspondiente a la localidad. Esta es una acción de responsabilidad con el medio ambiente y con la salud de los trabajadores, estos envases no pueden ser reutilizados porque siempre quedarán residuos de agroquímicos, para su correcto acopio se debe realizar procedimiento de triple lavado y se debe agujerear para evitar su reutilización.

8. COSECHA.

En esta labor es importante cuidar el producto a cosechar, ya que es el primer filtro para ofrecer un producto que el consumidor prefiera y quiera volver a adquirir.

8.1 Se debe hacer limpieza del producto en terreno, dejar de lado los de mala calidad, eliminación de hojas secas, malezas adheridas, etc.

8.2 Se deberá realizar la cosecha de las hortalizas evitando el daño o deterioro de la planta y de los frutos.

8.3 Se deben utilizar bandejas cosecheras, de manera de evitar en todo momento la contaminación cruzada con materiales sucios, estiércol, abonos y otros.

9. USO DE AGUA EN EL PREDIO

El agua además de ser fundamental para el desarrollo del cultivo puede ser también una fuente de contaminación de enfermedades humanas así como también de patógenos, plagas y malezas. Conocer el origen de ella y sus características permitirá reaccionar y tomar decisiones de manejo acertadas para evitar cualquiera de las situaciones antes enunciadas.

9.1 Se deberán identificar los posibles riesgos de contaminación del agua para así, destinarla a distintos usos (lavado, riego, bebida, etc).

9.2 Se deberán mantener los pozos profundos en buen estado, deberán contar con protecciones sanitarias en sus bordes para así evitar la contaminación del agua y de los sistemas de extracción.





9.3 Respecto del agua de riego, se deberá cumplir con los requisitos, tanto químicos como bacteriológicos, explicitados en la Norma Chile Oficial “Requisitos de Calidad del Agua para Diferentes Usos” (NCh 1333-1978, Mod. 1987)

10. ENVASADO Y TRANSPORTE

Esta última labor debe realizarse de manera muy cuidadosa, la calidad con que se entregue la verdura a los centros de distribución dependerá directamente de eso. Se debe cuidar el prestigio del sello procurando una buena selección.

- 10.1 El lavado de las hortalizas debe realizarse con agua potable o clorada para evitar contaminación del producto a comercializar.
- 10.2 La sala de lavado debe contar con instalaciones para disponer la verdura sobre ellas y no en el suelo.
- 10.3 Se deberá usar envases que permitan mantener el producto limpio y con una buena presentación.
- 10.4 Se deberá utilizar un medio de transporte para el traslado del producto, ya sea dentro del predio como fuera de él. Se deben mantener limpias paredes y pisos.

