

En camino hacia las buenas prácticas agrícolas



La ACA junto con la GMA, INIA, LATU, UDELAR y el MGAP presentaron en la ANII (Agencia Nacional de Investigación e Innovación), el proyecto “Determinación de indicadores de sustentabilidad ambiental asociados a distintos usos y manejos en arroz que orienten buenas prácticas agrícolas”. El mismo fue aprobado en setiembre de 2010 y tiene como objetivos:

- Determinar los niveles de residuos de productos fitosanitarios y metales pesados en suelo, agua y grano, asociados a diferentes usos y manejos.
- Verificar los tiempos de espera de los fungicidas más utilizados en el sector y que presentan mayor riesgo de que en el mercado de destino se detecten residuos de los mismos.
- Publicar, difundir y capacitar el uso de la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas (GBPA) para el cultivo de Arroz.
- Desarrollar y validar un set de indicadores biológicos para evaluar el efecto de los productos fitosanitarios empleados en la producción de arroz.

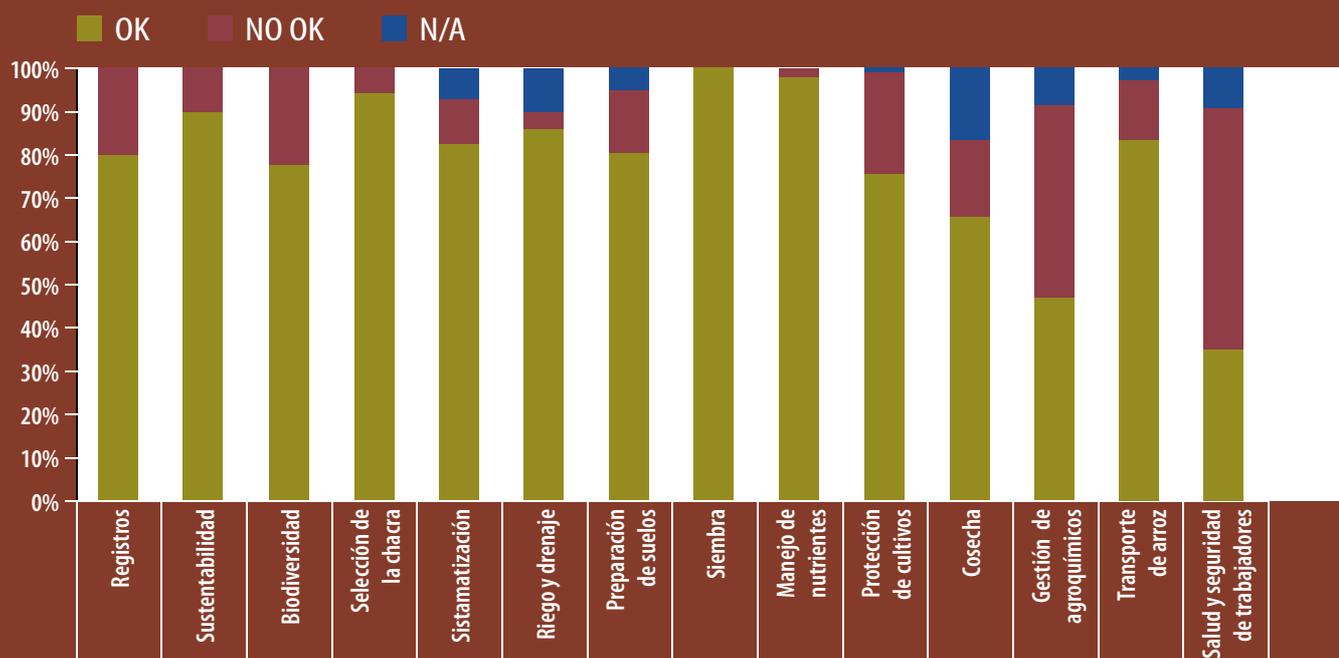
En el marco de este proyecto, y en esta oportunidad enfocados en el tercer objetivo del proyecto, se realizaron dos talleres de difusión de la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para el cultivo de Arroz en Bella Unión y en Tacuarembó, donde se difundió la Guía y el trabajo que se viene realizando para comenzar a acercar la misma a los productores.

En ese sentido, en la zafra 2010/2011 se llevó a cabo un diagnóstico de situación respecto al cumplimiento de la GBPA a un grupo de 12 productores. Para ello, en primera instancia, se elaboró una lista de verificación de la Guía y se capacitó a los técnicos de los molinos y de la ACA como auditores internos. La elaboración de la lista de verificación y la capacitación de los técnicos estuvo a cargo de la empresa SGS.

De esta manera, se visitó a los productores, se evaluó el cumplimiento de la Guía con la lista de verificación por parte de los técnicos y se realizó un informe de la situación actual de esta muestra de productores con relación al cumplimiento de la GBPA.

Antes que nada es de destacar el alto grado de cumplimiento de los requisitos obligatorios que tuvieron los productores en este seguimiento, en lo

Gráfica 1. Porcentaje de cumplimiento de requisitos mayores



que tiene que ver a la aplicación del paquete tecnológico desarrollado en el país para lograr la obtención de altos rendimientos. Prácticamente en todos los casos dicho grado de cumplimiento supera el 80 % y eso está explicando el hecho que se manifiesta en que el rendimiento promedio nacional esté en los guarismos de los últimos años, resultando en un récord a nivel mundial, para las variedades utilizadas y en la zona climática en que nos encontramos.

A continuación se muestran los principales resultados:

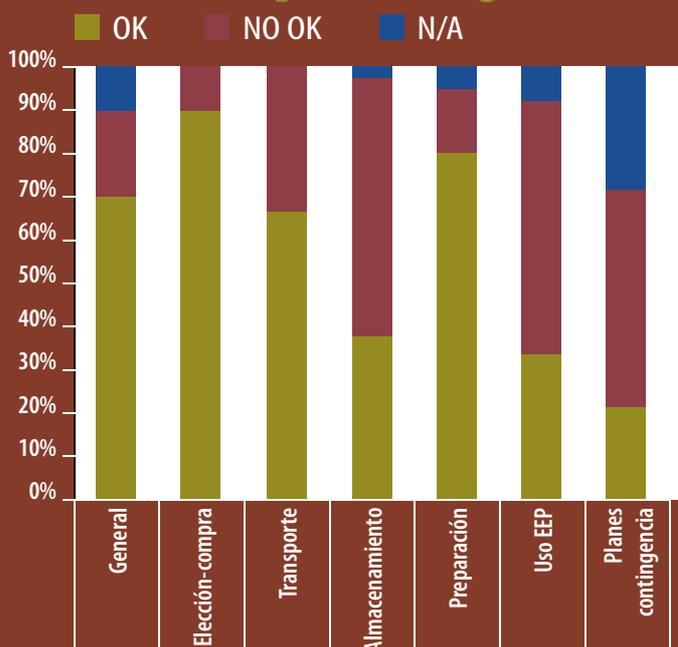
Los capítulos que presentan menor aplicación en la práctica son: Gestión de Agroquímicos y Salud y Seguridad de los Trabajadores. Esto coincide con la percepción a nivel general, tanto de técnicos como de los productores.

La Gestión de Agroquímicos implica un cambio en cuanto a la infraestructura requerida para el almacenamiento de los fitosanitarios, además del acostumbramiento al uso del Equipo de Protección Personal por parte de los trabajadores para manipular y aplicar los mismos; precauciones para su transporte, el adiestramiento permanente en la aplicación de planes de contingencia ante derrames e intoxicaciones, entre otras; que no están siendo implementadas con la rigurosidad necesaria en la mayoría de las empresas.

Lo anterior se detalla en la gráfica 1.

Respecto al capítulo de Salud y Seguridad de los Trabajadores, el 56% de los requisitos obligatorios de la Guía, que no son sólo requisitos legales sino recomendaciones tomadas de la legislación internacional, sobre todo de los exigentes países compradores de nuestro arroz, no se cumplen.

Gráfica 2. Porcentaje de cumplimiento de requisitos obligatorios



Este porcentaje comprende, entre otros, los siguientes aspectos:

- Capacitar a los trabajadores en función de las tareas que cumplen
- Mantener registros de las capacitaciones
- Formar, por lo menos, a un trabajador en primeros auxilios
- Mantener un procedimiento para accidentes
- Contar con botiquines adecuados
- Ubicar señales de advertencia en lugares peligrosos



- Protección del Cultivo: corresponde a una única pregunta relacionada al conocimiento de los ciclos de las plagas.
- Sistematización: en cuanto al diseño de la chacra y análisis de calidad del agua.
- Riego y drenaje: realizar la cosecha en seco.

De manera de reducir la brecha existente entre los requisitos de la Guía y el cumplimiento actual en las empresas seleccionadas, se realizará en esta zafra (2011/2012) una segunda verificación de cumplimiento mediante la lista de verificación, por parte de los técnicos de los molinos y de la ACA y además se acompañará a un grupo de productores para implementar la totalidad de la Guía.

A futuro, se pretende que la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas se tome como base para elaborar un documento (manual o protocolo) que permita certificar el arroz uruguayo y diferenciarlo a nivel mundial; agregándole valor al producto y beneficios económicos, ambientales y sociales a todo el sector arrocero y al país en su conjunto.

En los talleres realizados, el intercambio con los participantes, las sugerencias planteadas y los comentarios respecto al trabajo realizado fueron muy importantes y sin dudas, serán un insumo fundamental para continuar trabajando en el proyecto y fuera de él.

Se continuará este camino, dado que se entiende es la vía para mantener los actuales mercados e ingresar a nuevos nichos de mercado, donde los requisitos de la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas ya forman parte de la calidad exigida en el arroz que desean comprar.

La ACA desde julio de 2010 ha estado trabajando fuertemente en este punto y se han realizado varias jornadas con técnicos prevencionistas del Banco de Seguros del Estado. A esto se agregó este año el uso seguro y la regulación de maquinaria y equipos.

En cuanto a las recomendaciones de la Guía en este capítulo de Salud y Seguridad de los Trabajadores, el contar con una persona encargada de todo lo relacionado con la salud y seguridad de los trabajadores en el establecimiento, es la que menos porcentaje de cumplimiento tiene.

Dentro de los capítulos con menor cumplimiento de las recomendaciones están:

Gráfica 3. Porcentaje de cumplimiento de recomendaciones

