

# Manual

## “Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar”



Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional,  
Antioquia, Colombia, Proyecto TCP/3101/COL - UTF/COL/027/COL



# Manual “Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar”

## Autores

Preparación y edición del material técnico:

- Juan Izquierdo, Ph.D., Oficial Principal de Producción Vegetal. FAO, América Latina y el Caribe.
- Marcos Rodríguez Fazzone, Consultor en BPA. FAO, América Latina y el Caribe.
- Marcela Durán, Programa de Voluntarios de la FAO. FAO, América Latina y el Caribe.

Los dibujos y la diagramación estuvieron a cargo de:

- Marcia Miranda M. (especialista gráfica)

Se agradecen los comentarios y sugerencias de:

- Equipo de proyecto TCP/COL/3101/COL y UTF/COL/027/COL
- María Teresa Oyarzún, Consultora FAO, América Latina y el Caribe.



Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

ISBN 978-92-5-305693-4

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse al Jefe de la Subdirección de Políticas y Apoyo en Materia de Publicación Electrónica de la Dirección de Comunicación de la FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, o por correo electrónico a [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org)

© FAO 2007

# Presentación

El presente manual ha sido preparado por el Grupo de Agricultura de la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.

El objetivo de este trabajo es difundir los conceptos básicos de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), con el propósito de: orientar los sistemas de producción hacia una agricultura sostenible y ecológicamente segura, obtener productos inocuos y de mayor calidad, contribuir a la seguridad alimentaria a través de la generación de ingresos por acceso a mercados y mejorar las condiciones laborales de los productores y de sus familias.

El manual está dirigido a técnicos y extensionistas agrícolas, organizaciones de productores, maestros de escuelas rurales, niños, pobladores urbanos y peri-urbanos y a los grupos de Agricultura Familiar en general.



# Índice

## **I. ¿Qué son las Buenas Prácticas Agrícolas?**

**Concepto**

**¿Quiénes se benefician de las BPA?**

**Diagrama: ¿Qué promueven las Buenas Prácticas Agrícolas?**

## **II. ¿Por qué debería aplicar Buenas Prácticas Agrícolas?**

**Ventajas y beneficios versus problemas y riesgos por no aplicar BPA**

## **III. ¿Cómo implementar Buenas Prácticas Agrícolas?**

### **1. ¿Cómo mejorar las condiciones de trabajo y de los trabajadores y trabajadoras?**

1.1 ¿Qué servicios deben asegurarse para los trabajadores y las trabajadoras?

1.2 ¿Qué servicios deben asegurarse para los trabajadores?

### **2. ¿Cuál es el mejor lugar para sembrar?**

### **3. ¿Cómo preparar el suelo?**

### **4. ¿Cómo manejar el cultivo?**

### **5. ¿Cómo usar y manejar el agua?**

5.1 ¿Cómo usar el agua y el riego?

5.2 Agua para la familia y los trabajadores

### **6. ¿Cómo usar los agroquímicos?**

6.1 ¿Qué agroquímico debo utilizar?

6.2 ¿Cómo debo aplicar los agroquímicos?

6.3 ¿Qué elementos debo usar para protegerme?

6.4 ¿Cómo y dónde debo guardar los agroquímicos?

6.5 ¿Qué debo hacer con los envases vacíos?



## **7. ¿Qué fertilizante debo utilizar y qué cantidad?**

7.1 ¿Cómo debo aplicar los fertilizantes?

7.2 ¿Cómo y dónde debo guardar los fertilizantes?

## **8. ¿Cómo debería usar abonos orgánicos?**

8.1 ¿Qué tipo de abonos debo aplicar y cómo debo aplicarlos?

8.2 ¿Dónde debo preparar los abonos orgánicos?

## **9. Animales en el predio.**

9.1 Animales de trabajo

9.2 Animales de producción

9.3 Animales domésticos (perros, gatos, otros)

## **10. ¿Cuál es la mejor forma de realizar la cosecha?**

10.1 ¿En qué condiciones deben estar los trabajadores que hacen la cosecha?

## **11. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?**

## **12. ¿Qué hay que tener en cuenta al momento de vender el producto?**

## **13. ¿Qué información debo registrar para tener mejor control del producto?**

## **14. ¿Cómo sabe el comprador que mi producto ha sido elaborado con BPA?**

# I. ¿Qué son las Buenas Prácticas Agrícolas?

## Concepto

- Los consumidores están cada vez más preocupados por obtener alimentos sanos y producidos respetando el medio ambiente y el bienestar de los trabajadores.
- En este contexto, nacen las Buenas Prácticas Agrícolas, las cuales simplemente pueden definirse como **“Hacer las cosas bien y dar garantía de ello”**.
- Las BPA y las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a cuidar la salud humana, proteger al medio ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia.

## ¿Quiénes se benefician de las BPA?

- Los agricultores y sus familias que obtendrán alimentos sanos y de calidad para asegurar su nutrición y alimentación y generarán un valor agregado en sus productos para acceder de mejor forma a los mercados.
- Los consumidores, que gozarán de alimentos de mejor calidad e inocuos, producidos en forma sostenible.
- La población en general, que disfrutará de un mejor medio ambiente.



# ¿Qué promueven las Buenas Prácticas Agrícolas?

## Seguridad de las personas

- Mejorar las condiciones de los trabajadores y consumidores
- Mejorar el bienestar de la Familia Agrícola
- Mejorar la Seguridad Alimentaria

## Medio Ambiente

- No contaminar aguas y suelos
- Manejo racional de agroquímicos
- Cuidado de la Biodiversidad

## Inocuidad Alimentaria

- Alimentos sanos, no contaminados y de mayor calidad para mejorar la nutrición y alimentación.

## Bienestar Animal

- Cuidado de animales
- Alimentación adecuada



# II. ¿Por qué debería aplicar Buenas Prácticas Agrícolas?

## CON BPA



Productos sanos y de calidad para mejorar la nutrición y alimentación de su familia.



Trabajadores saludables



Niños que van a la escuela



Sostenibilidad y acceso a nuevos mercados  
Alta calidad (producto diferenciado)

## SIN BPA



Productos en mal estado y/o contaminados que afectan la salud de su familia.



Trabajadores enfermos



Los niños no priorizan ir a la escuela y gastan energías en el trabajo agrícola.



Pérdida de mercados y productos rechazados  
Baja calidad del producto



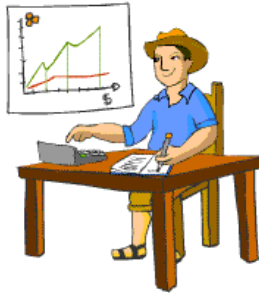
## CON BPA

Bienestar animal  
Predio limpio  
Baños y depósitos



## SIN BPA

Animales fatigados  
Predio contaminado  
Letrinas y infraestructura  
en mal estado



Control de  
la producción



Confusión y  
desconocimiento



Más ingresos  
Mejores precios por calidad  
Menores costos (\$) (- agroquímicos)  
Mayores rendimientos (Productividad)



Menos ingreso  
Menores precios  
Mayores costos (\$) (+ agroquímicos)  
Menores rendimientos

# III. ¿Cómo implementar Buenas Prácticas Agrícolas?

## 1. ¿Cómo mejorar las condiciones de trabajo y de los trabajadores y trabajadoras?

- Todos los trabajadores deberían estar registrados en el sistema de seguridad social.
- Se capacitará a todos los trabajadores, en especial en manejo de agroquímicos / fertilizantes, higiene y en primeros auxilios.



-La prioridad de los niños es ir a la escuela y podrán ayudar en el predio sólo en actividades que no atenten contra su seguridad y el tiempo de estudio



## 1.1 ¿Qué servicios deben asegurarse para los trabajadores y las trabajadoras?

- Botiquín de primeros auxilios.



- Teléfonos de emergencia (bomberos, policía, hospital)



- Realizar chequeos de salud para usted, su familia, y pedir certificados de salud de los trabajadores que contrate.

- Participar en las jornadas de salud realizadas por el hospital o por los centros de salud de su municipio.

- Sus hijos deben ser analizados en peso y talla para saber que están bien alimentados



- Equipos de protección personal, sobre todo para la aplicación de agroquímicos

- Para mejorar la alimentación, nutrición y salud de su familia, utilizar productos sanos en las comidas diarias

## 1.2 ¿Qué servicios deben asegurarse para los trabajadores?

- Los trabajadores tienen que contar con los equipos de protección personal, sobre todo para la aplicación de productos químicos y botiquín de primeros auxilios.



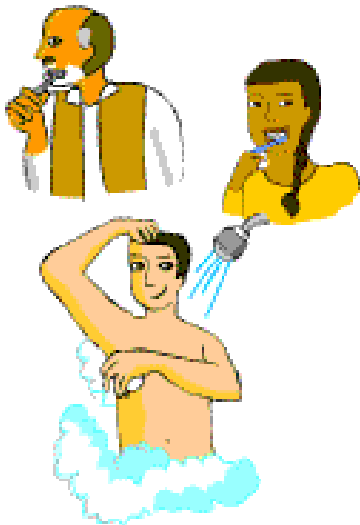
- Debe de haber **baños fijos o móviles**, en número suficiente para los trabajadores.
- Los baños deben mantenerse limpios y en buen estado, ventilados, las puertas deben cerrar bien.
- Los baños deben contar con: Basurero, Papel higiénico, Lavamanos, Agua potable, Jabón, Toallas.

- Si se usan bidones o tanques de agua para higiene, recuerde:
  - Los recipientes deben mantenerse limpios por dentro y por fuera,
  - El agua debe estar fría, limpia, sin olores y no dejar que se estanque.
  - Ubicarlos a la sombra.



### Medidas de Higiene:

- Mantener un buen aseo personal
- Respetar los carteles "use los baños" y "lavase las manos"
- Recuerde lavarse las manos después de usar los baños.



- Cuando se tiene **enfermedades contagiosas** o con síntomas (diarreas, vómitos, etc.) no se debe manipular alimentos frescos.

## 2. ¿Cuál es el mejor lugar para sembrar?



1º Año



2º Año



3º Año

- Conocer la historia del predio
- Reconocer tierras más fértiles y con disponibilidad de agua



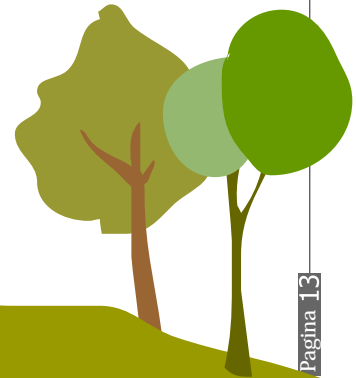
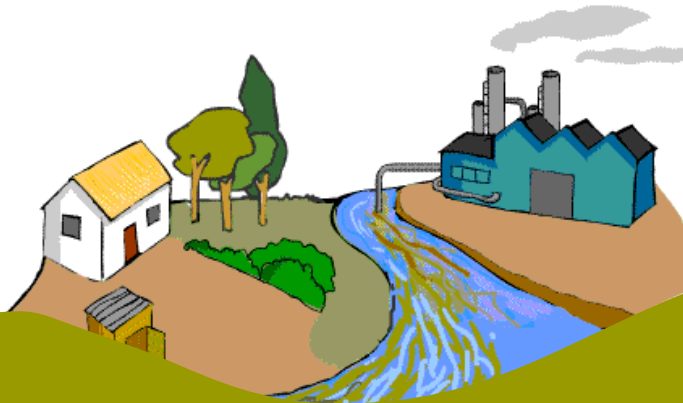


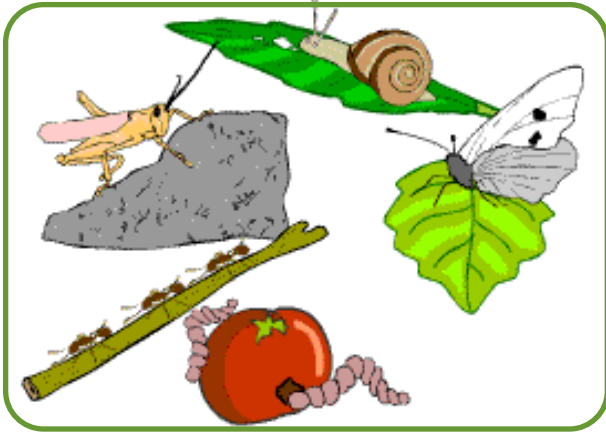
- No sembrar en predios con contaminantes químicos

- El predio debe estar libre de basuras, papeles, plásticos y envases vacíos.



- Ver que no haya riesgos de contaminación de aguas.



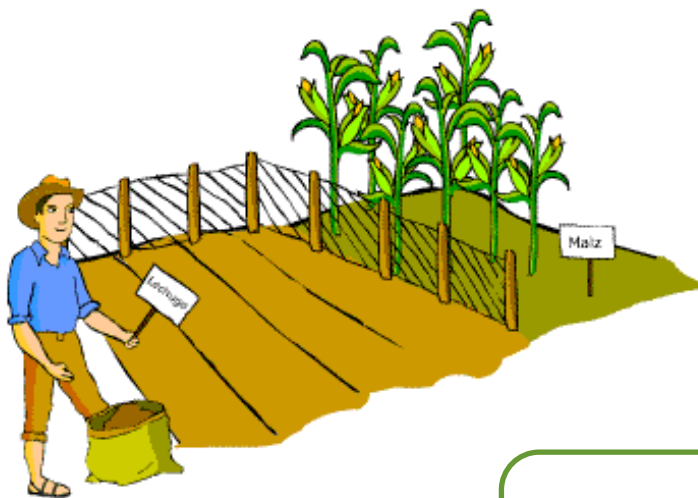


- Conocer los tipos de plagas, enfermedades y malezas existentes, principalmente en el área de cultivo

- Revisar posibles fuentes de contaminación desde terrenos vecinos







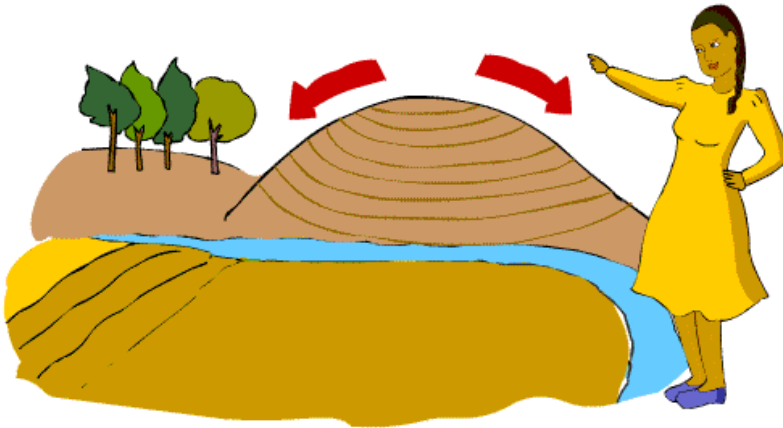
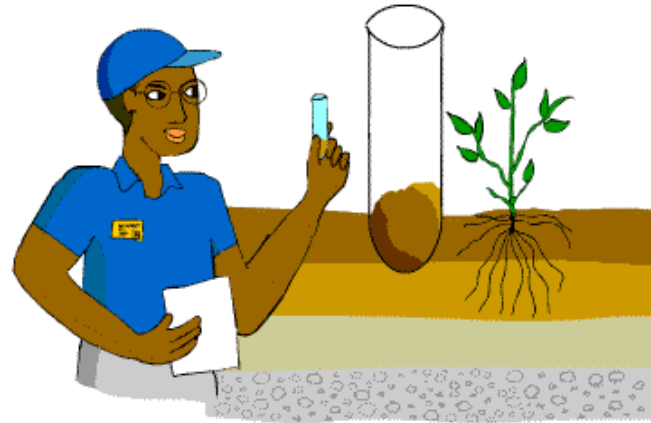
- Señalar el lugar donde se sembrará el cultivo con números de lote o nombre del cultivo



Para todas estas actividades consultar al técnico de su confianza.

### 3. ¿Cómo preparar el suelo?

- Con apoyo del técnico analizar el tipo de suelo y su profundidad para el buen crecimiento de las raíces.

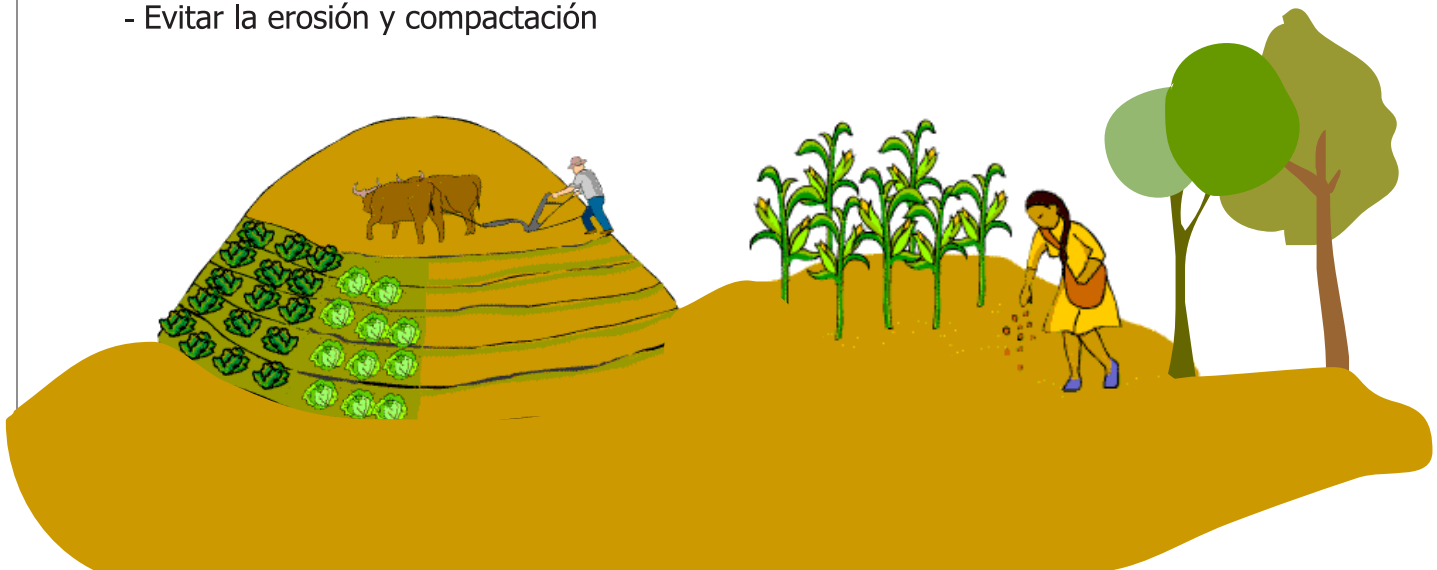


- Considerar la pendiente del predio donde se va a cultivar.

- Realizar la mínima labranza posible



- Evitar la erosión y compactación

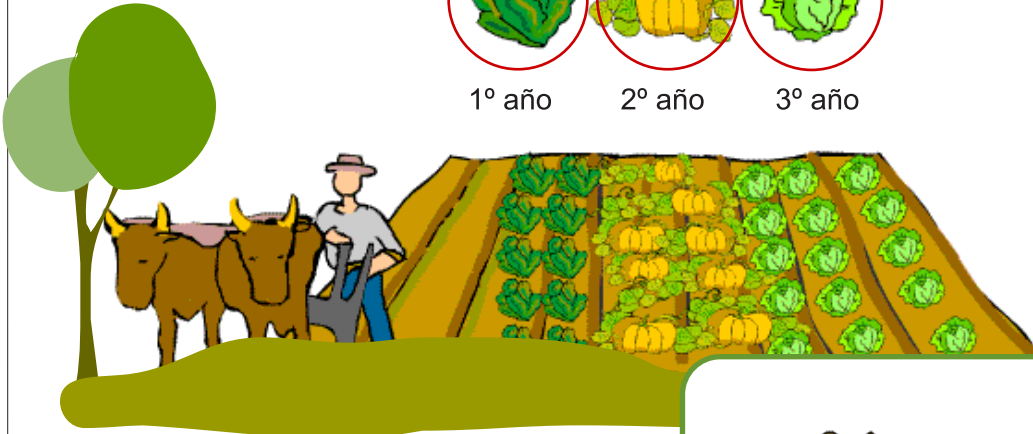




1º año

2º año

3º año



- Practicar rotación de cultivos



Para todas estas actividades consultar al técnico de su confianza.

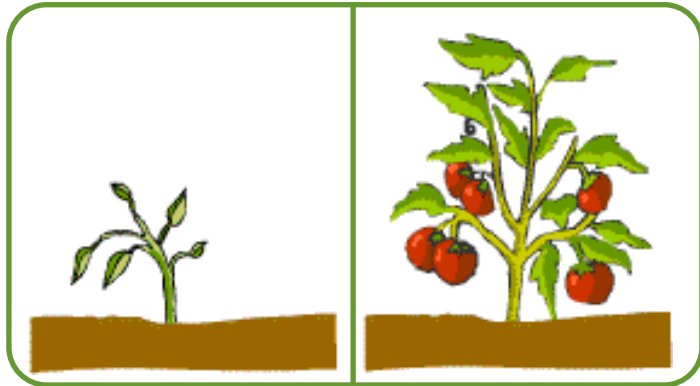
## 4. ¿Cómo manejar el cultivo?



- Elegir semillas que se adapten a los suelos del predio.



- Elegir semillas mejoradas y resistentes a las enfermedades más frecuentes de acuerdo a la recomendación de los técnicos.



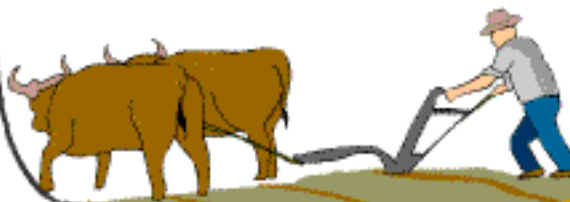
- En caso necesario, realizar prácticas para eliminar plagas y enfermedades de la semilla para que no afecten al cultivo.



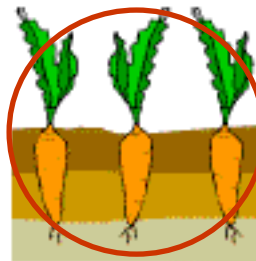
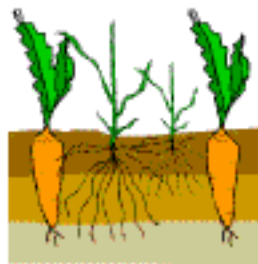
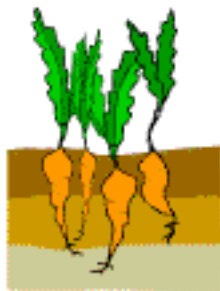
- Elegir fecha de siembra en el momento adecuado evitando las sequías, plagas y enfermedades.

### Calendario

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



- Desperdicios: Instalar basureros en zonas estratégicas del predio y arrojar la basura en éstos una vez terminado el día de trabajo.



- Densidad: sembrar a distancia adecuada

- Trasplante: Elegir plantas sanas y descartar débiles o con señales de enfermedad

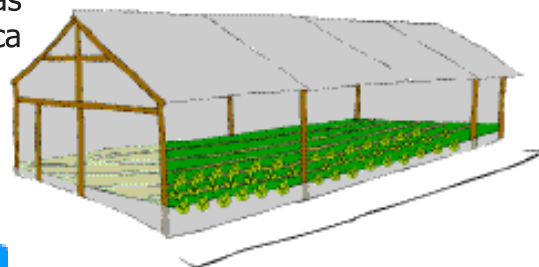
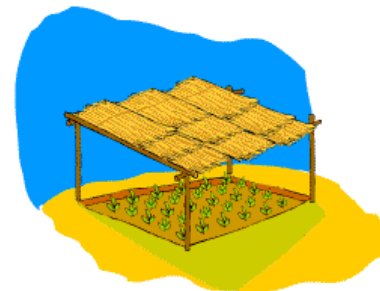


- Usar herramientas limpias y desinfectadas





- Protección de cultivos: -Almácigos: protegerlos del sol y lluvias fuertes;
- Invernaderos: tener en cuenta las medidas para lograr un buen control de la temperatura y humedad.
- Ventilación: controlar las temperaturas altas y la humedad, depende de: la especie, época del año, temperatura, humedad, viento.



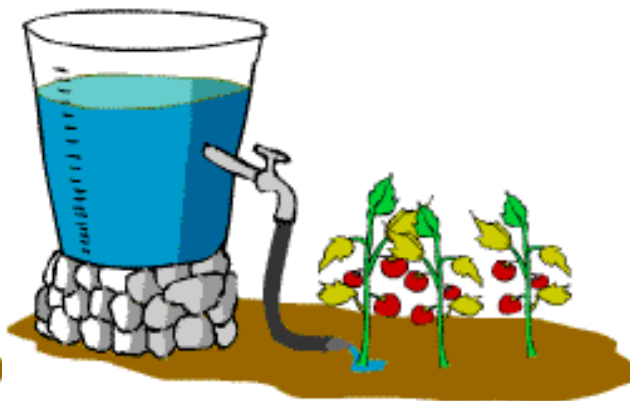
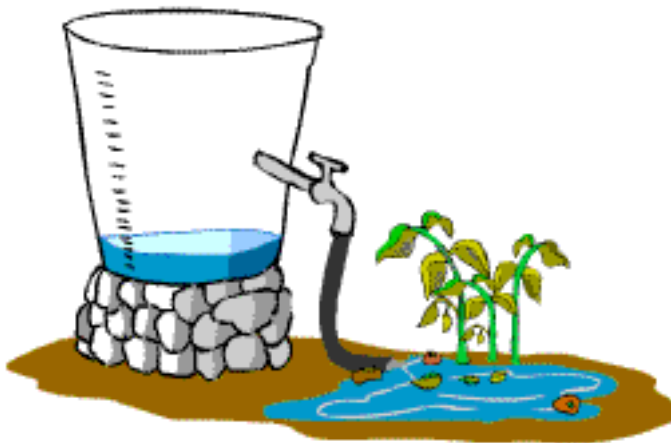
- Para todas estas actividades consultar al técnico de su confianza.

## 5. ¿Cómo usar y manejar el agua?

- Analizar el agua del predio al menos una vez al año para saber si está contaminada.



- Usar la cantidad de agua necesaria para ahorro y cuidado del cultivo



- Evitar la entrada de animales:  
fuentes de agua del predio.



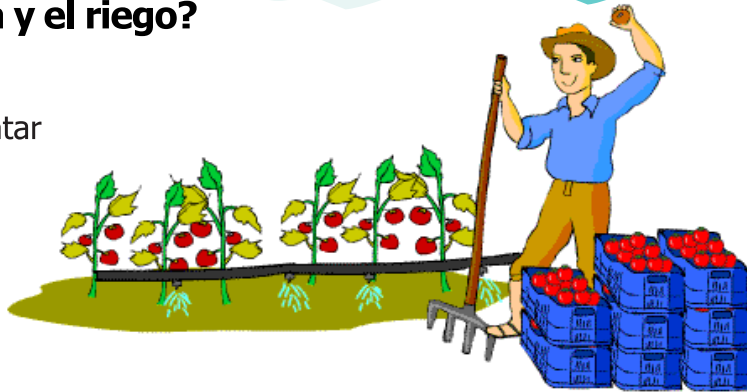
- No realizar aplicaciones y  
preparaciones de agroquímicos cerca  
de las fuentes de agua.



- Para todas estas actividades consultar al técnico  
de su confianza.

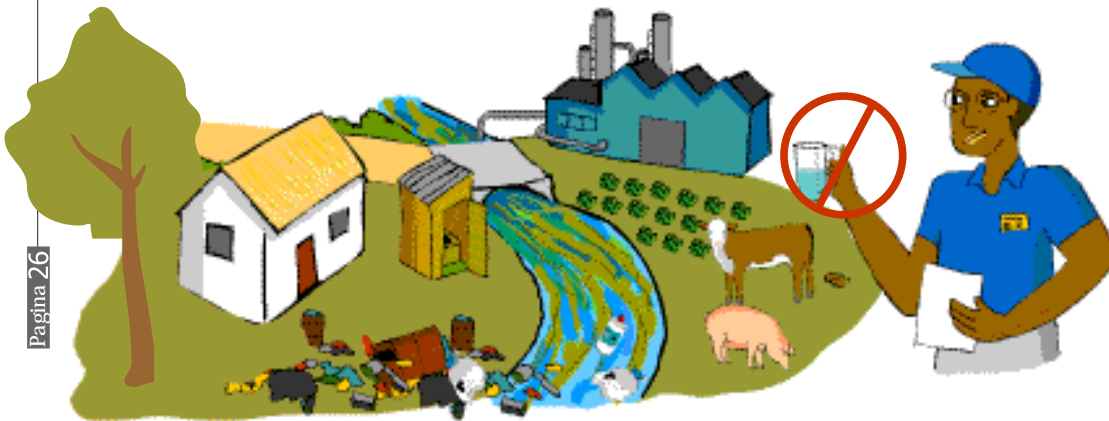
## 5.1 ¿Cómo usar el agua y el riego?

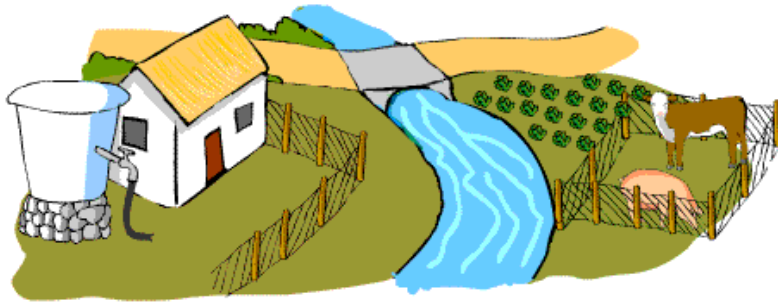
- El uso del riego puede aumentar la cantidad de producción.



- Identificar las fuentes de agua que se usan para el riego y con asistencia del técnico verificar que no está contaminada.

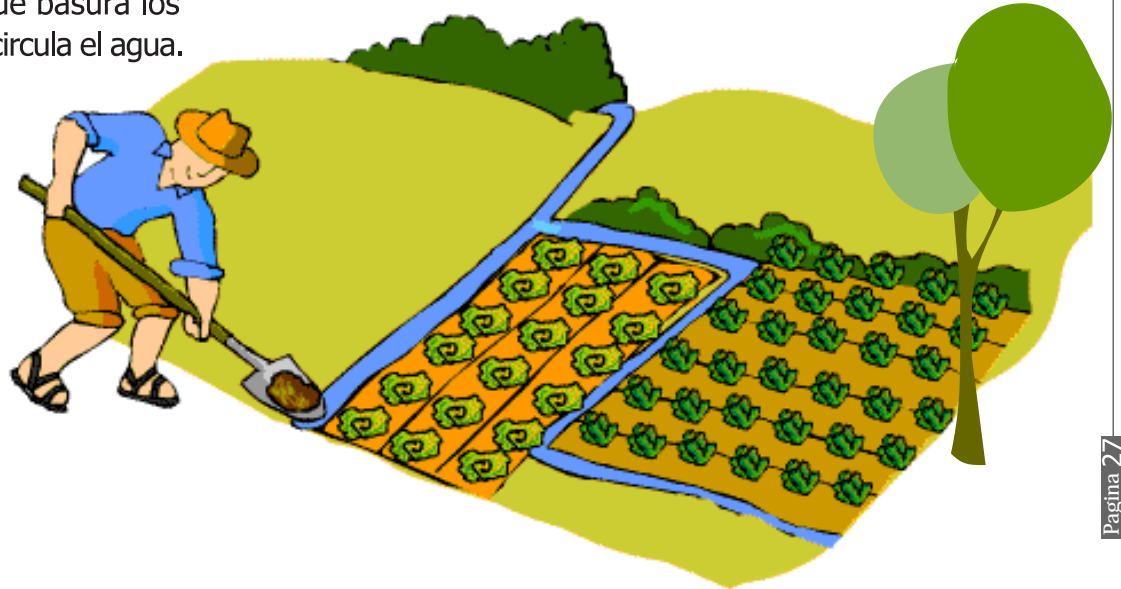
Recuerde! - **Nunca deben usarse aguas residuales para el riego, ni para dar de beber a su familia y a los animales.**





- Proteger los depósitos y canales de agua de animales, pájaros, etc. (Si se contamina el agua se puede enfermar su familia , los trabajadores y también los alimentos que le harán perder las ventas).

- Mantener libre de basura los canales por donde circula el agua.



- Usar siempre el método de riego recomendado para su cultivo.

- Tener en cuenta la necesidad de agua del cultivo (no regar de más).



- El uso incorrecto de agua puede perjudicar la calidad del producto, por ello es necesario planificar el uso del riego.

- Para todas estas actividades consultar al técnico de su confianza.

## 5.2 Agua para la familia y los trabajadores

- El predio debe contar con agua potable destinada a la bebida y al lavado de manos y cuerpo.

- **Evite estancar el agua en envases vacío o llantas viejas.**

El agua estancada es fuente de mosquitos y otros animales que afectan a la salud.

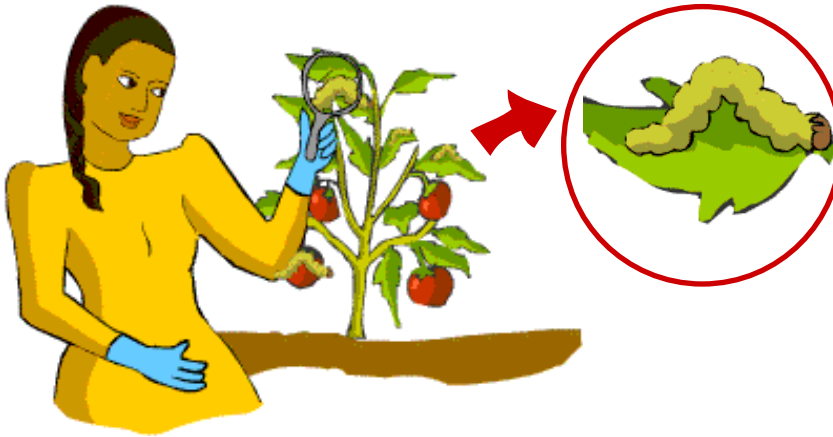


-**Si no hay agua potable ésta debe tratarse:**

métodos:  
hervido, clarificación, cloración.

## 6. ¿Cómo usar los agroquímicos?

### 6.1 ¿Qué agroquímico debo utilizar?



- Conocer el tipo de malezas, plagas y enfermedades que afectan a su cultivo.

- Analizar si se puede aplicar un control biológico en vez de químico.





- Consultar a un técnico para saber qué agroquímicos se recomienda usar de acuerdo a su cultivo y al tipo de malezas y enfermedades que lo afectan.

- Los agroquímicos que utilice deben estar permitidos, es decir, registrados en su país.

- No se deben usar agroquímicos vencidos o en mal estado. (Verificar fecha de vencimiento)



- Para todas estas actividades consultar al técnico de su confianza.

## 6.2 ¿Qué elementos debo usar para protegerme?

- Los niños/as, mujeres embarazadas y ancianos no deben estar cerca de la zona donde se aplican agroquímicos.



### Elementos:

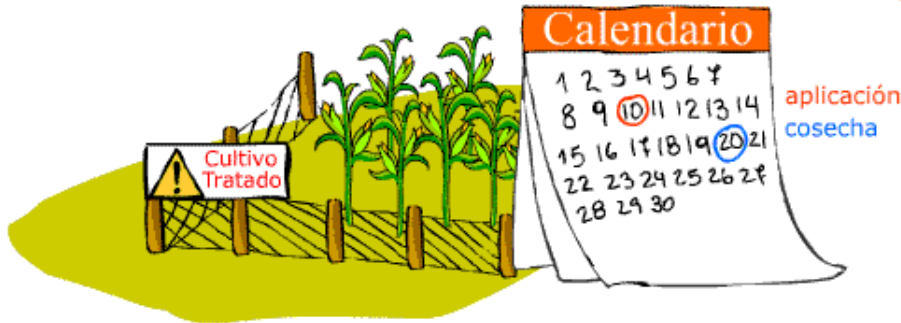
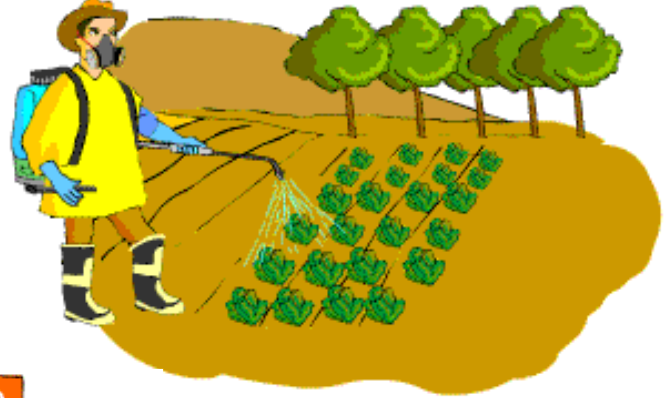
gafas  
guantes  
mascarilla  
trajes  
impermeable  
botas



- Una vez terminada la aplicación, el trabajador debe ducharse y lavar los elementos de protección.

### 6.3 ¿Cómo debo aplicar los agroquímicos?

- Aplicar la dosis de agroquímicos necesaria según la recomendación del técnico.
- Observar periódicamente el cultivo para detectar a tiempos algún problema.



- Respetar el tiempo de espera para cada aplicación
- No ingresar al cultivo inmediatamente después de la aplicación.

- Anotar las aplicaciones de agroquímicos que se realizan:

fecha:.....  
nombre del productor:.....  
trabajador:.....  
cultivo:.....  
variedad:.....  
plaga o enfermedad:.....  
nombre del agroquímico:.....  
principio activo:.....  
número de dosis:.....  
equipo de aplicación:.....  
período de carencia:.....

## 6.4 ¿Cómo y dónde debo guardar los agroquímicos?



- Se debe construir un lugar especial en el predio para guardar agroquímicos.

- Cuando se almacenan pequeñas cantidades, usar una caja cerrada en un lugar lejos de la casa.

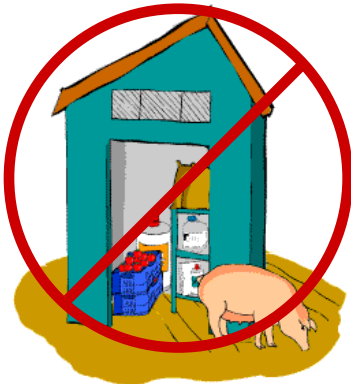
- El lugar debe estar fuera del alcance de los niños y animales.

- Este lugar debe ser: cerrado con llave, seguro, fresco, y ventilado.

- Señalizar el lugar con los siguientes carteles: "PELIGRO", "VENENO", "NO FUMAR", "NO BEBER", "NO COMER", "NO TOCAR"



- Los agroquímicos deben estar debidamente separados y aislados de las semillas, forrajes, productos cosechados, y fertilizantes.



## 6.5 ¿Qué debo hacer con los envases vacíos?



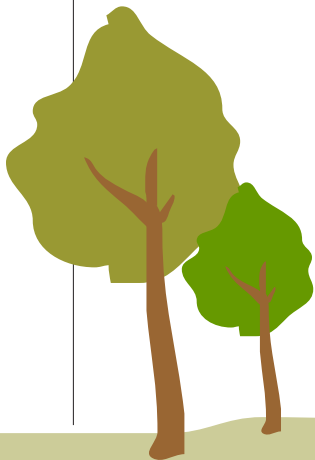
1- Hacerles triple lavado. No junte el agua del lavado con las aguas de consumo y de trabajo.



2- Romperlos o perforarlos para no poder volver a usarlos.



3- Guardarlos en bolsas cerradas para enviarlos a los centros de recepción de envases.

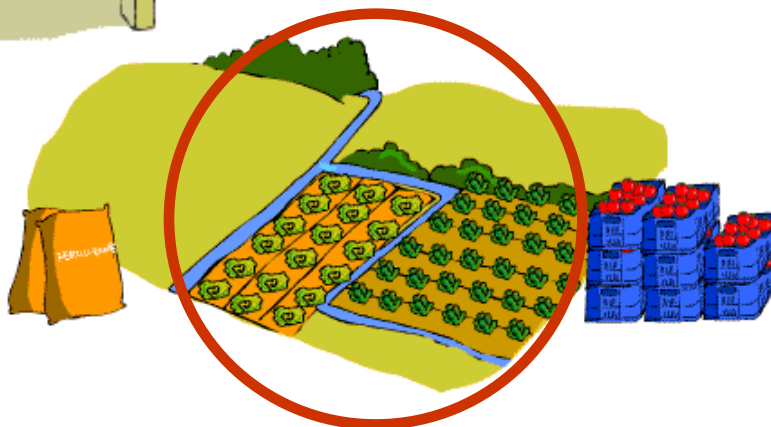


## 7. ¿Qué fertilizante debo utilizar y qué cantidad?



- Consultar al técnico para ver si es necesario aplicar fertilizantes químicos o se puede usar sólo abonos orgánicos.

- Consultar a un técnico para saber qué fertilizante y qué cantidad se recomienda usar para su cultivo.

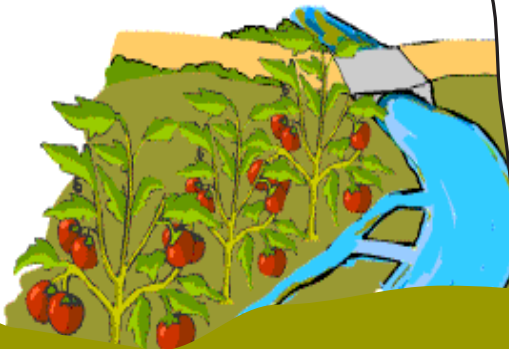


## 7.1 ¿Cómo debo aplicar los fertilizantes?



- Aplicar sólo la dosis necesaria según la recomendación del técnico.
- No aplicar más de lo necesario para evitar contaminar aguas y suelos.

- Anotar las aplicaciones de fertilizantes que se realizan:



fecha:.....  
nombre del productor:.....  
trabajador:.....  
cultivo:.....  
variedad:.....  
plaga o enfermedad:.....  
nombre del fertilizante:...  
número de dosis:.....  
equipo de aplicación:.....



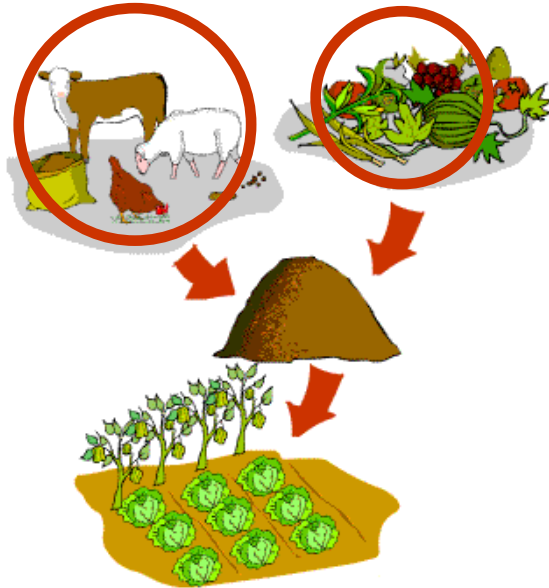
## 7.2 ¿Cómo y dónde debo guardar los fertilizantes?

- Se debe construir un lugar especial en el predio para guardar fertilizantes.
- Los fertilizantes deben estar debidamente separados y aislados de las semillas, forrajes, productos cosechados, y agroquímicos.
- Este lugar debe ser: cerrado con llave, seguro, fresco, y ventilado.
- Señalizar el lugar con los siguientes carteles: "PELIGRO", "VENENO", "NO FUMAR", "NO BEBER", "NO COMER", "NO TOCAR"
- El lugar debe estar fuera del alcance de los niños y animales.





## 8. ¿Cómo debo usar abonos orgánicos?



- Analizar si puede utilizar abono de origen animal o vegetal en su predio.
- Recuerde que el mal uso de abonos es una de las principales fuentes de contaminación.

### 8.1 ¿Qué tipo de abonos debo aplicar y cómo debo aplicarlos?

- Sólo utilizar abonos estabilizados
- Usar solamente abonos con un previo tratamiento de compostaje.



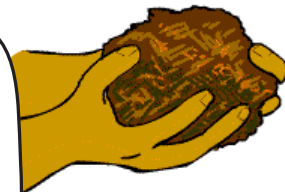


- Aplicar el abono orgánico siempre antes de plantar los cultivos.



- Anotar las aplicaciones que se realizan:

fecha:.....  
nombre del productor:.....  
trabajador:.....  
origen:.....  
tipo de tratamiento:.....  
lugar de aplicación:.....  
cantidad de aplicaciones:.....



## 8.2 ¿Dónde debo preparar los abonos orgánicos?

- El abono debe prepararse en lugares lejanos al área de cultivo.
- El abono debe prepararse en lugares lejanos a fuentes de agua y de terrenos inundables.



## 9. Animales en el predio.

### 9.1 Animales de trabajo.

- Verificar con el técnico que los animales de trabajo estén sanos.

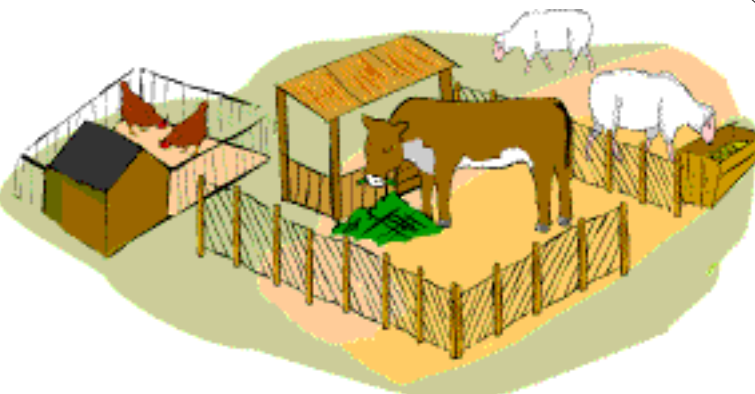


- Cuando no están trabajando, los animales deben estar fuera del área de cultivo.



## 9.2 Animales de producción

- Promover el bienestar animal: espacio adecuado, animales sanos, alimentación adecuada, agua fresca.

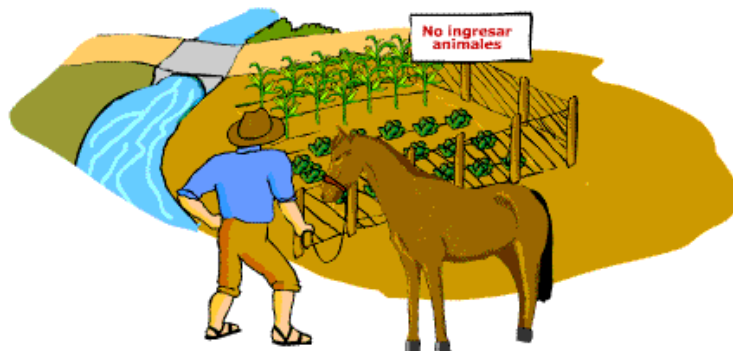


## 9.3 Animales domésticos

- Los animales domésticos (perros, gatos) deben estar lejos del área de cultivo y de los lugares donde se guardan agroquímicos y fertilizantes.



- Todos los trabajadores deben estar informados de que no pueden ingresar animales al área de cultivo. Debe señalizarse en el predio.



## 10. ¿Cuál es la mejor forma de realizar la cosecha?

- Esta etapa es muy importante porque los alimentos se pueden contaminar!!

### 10.1 ¿En qué condiciones deben estar los trabajadores que hacen la cosecha?

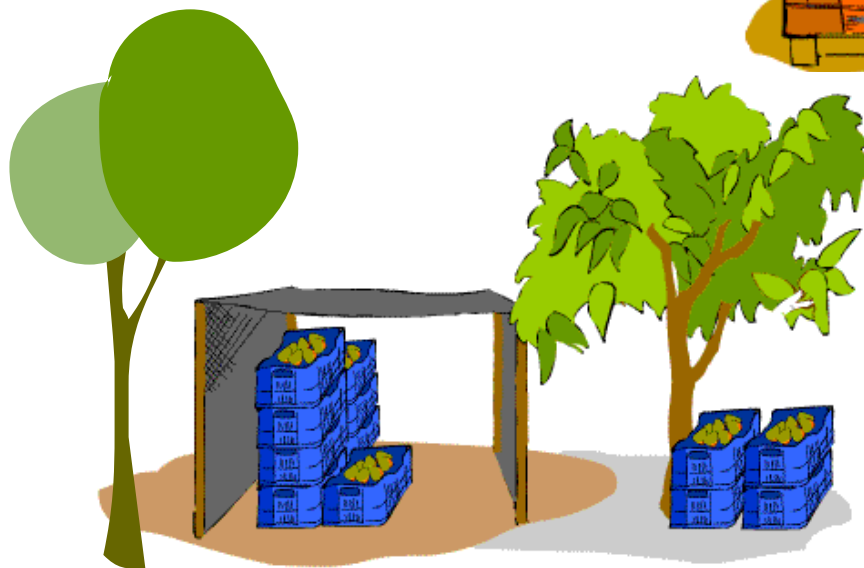
- El personal de cosecha debe tener las manos limpias, las uñas cortas, el pelo recogido y no fumar ni beber durante la cosecha.



- En los árboles frutales no debe recogerse frutos del suelo.



- Juntar los productos con cuidado evitando los golpes.
- Las frutas y verduras cosechadas deben colocarse en recipientes limpios (lavados o nuevos) sin tocar el suelo.
- No utilizar recipientes de los químicos y fertilizantes para acopiar la cosecha.



- Las frutas y verduras cosechadas deben ser colocadas a la sombra y lejos de animales y el depósito de químicos y fertilizantes.

## 11. ¿Cómo se deben transportar los alimentos?



- Transportar los alimentos en un medio de transporte limpio, en buen estado y que cumpla con las normas de tránsito.
- Cargar el alimento con cuidado.
- En caso de usar un medio de transporte abierto, se debe cubrir la carga para evitar el sol, el polvo y la lluvia.

- No transportar junto a animales, fertilizantes, ni agroquímicos.





- El personal que participe de la carga y descarga debe cumplir con el higiene y limpieza como el resto de los trabajadores.



- Registrar el tipo y la cantidad de producto cargado, la fecha, el nombre del trabajador o familiar que lo hizo y el nombre de la persona que maneja el transporte.

fecha:.....  
nombre del trabajador:.....  
conductor:.....  
origen:.....

## 12. ¿ Qué hay que tener en cuenta al momento de vender el producto?

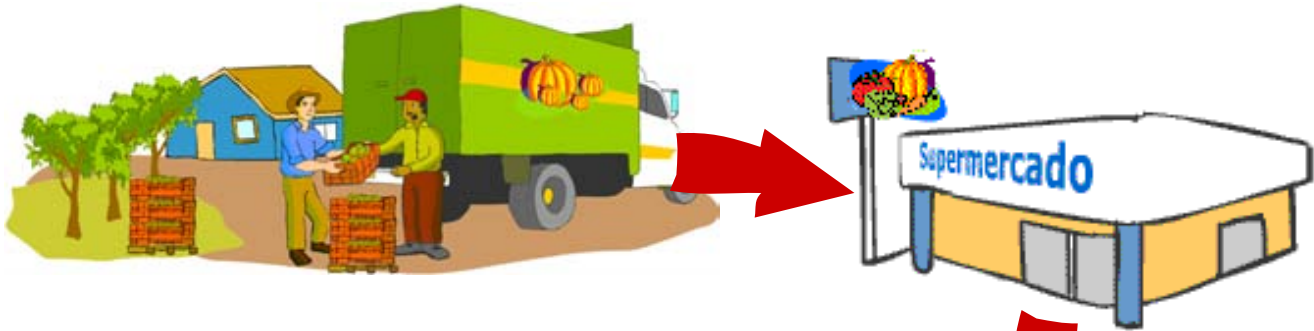
- Estudiar el mercado e informarse de los precios



- Unirse con vecinos para conocer el precio y a quién le venden
- Organizarse con los demás productores para obtener mejor precio



- Vender a alguien de confianza



- Tratar de hacer contratos con cooperativas, mayoristas y supermercados para asegurar la venta.



- Destacar la mejor calidad del producto

# 13- ¿Qué información debo registrar para tener mejor control de la producción?

## - Ventajas del registro:

Conocer mejor su campo y sus cultivos

Ahorrar dinero en la producción

Identificar dónde están los problemas, plagas y enfermedades

Mejorar la calidad del producto.

- Los registros deben hacerse todos los días una vez terminada la tarea (fecha de siembra, cosecha, aplicación de agroquímicos, etc.).

- Los registros sirven para rastrear la historia del producto, Por ello deben ser archivados al menos por 3 años.





- **Registros del predio:**

Nombre del huerto  
Ubicación  
Dueño del huerto  
Nombre del técnico o administrador  
Superficie plantada  
Especie  
Variedad utilizada  
Año de aplicación

- **Registros de Ingresos y Gastos:**

Precio y gastos en la compra de la semilla  
Precios y gastos en la compra de agroquímicos y fertilizantes  
Gastos en maquinarias  
Gastos en jornales de los trabajadores  
Gastos totales de siembra  
Gastos totales de cosecha  
Gastos en salud de la familia y los trabajadores  
Otros gastos (alimentación, vestimenta, transporte, etc.)  
Ingresos por la venta del producto  
Ingresos por trabajos fuera del lote  
Otros ingresos  
Precios de venta del producto.



## - Registros para el rastreo o trazabilidad:

### Siembra y precosecha

Cantidad de semilla sembrada

Cantidad de dosis de aplicación de agroquímicos, fertilizantes y/o abonos por cultivo.

Fecha de aplicación de agroquímicos, fertilizantes y/o abonos.

Nombre del agroquímico /fertilizante y de quien lo aplica

Origen del abono

Nombre de los trabajadores del predio.

Plaga o enfermedad que se combate

### Cosecha

Fecha de la cosecha

Cantidad de producto cosechado

Cantidad de aplicaciones (agroquímicos, fertilizantes) totales hasta la cosecha.

Cantidad de trabajadores involucrados en la cosecha.

### Despacho

Fecha del despacho

Cantidad de producto despachado

Nombre del huerto (origen)

Nombre del comprador (destino)

Número de guía del despacho

Nombre del transportista



## 14. ¿Cómo sabe el comprador que mi producto es BPA?



- El producto contará con un reconocimiento en el empaque que le permitirá diferenciarse.

- El consumidor podrá reconocer su producto en la tienda o supermercado y mediante el sello se podrá informar de cómo fue producido.



- También podrá vender a otros mercados obteniendo mejores condiciones de venta.



**“LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS SON  
RESPONSABILIDAD DE TODOS Y TODAS”**





Organización de las Naciones Unidas para la  
Agricultura y la Alimentación  
Oficina Regional de la FAO para América Latina y el  
Caribe

Avda. Dag Hammarskjöld 3241 – Vitacura  
Tél: (562) 337-2100  
Santiago, Chile  
<http://www.rlc.fao.org>

Este manual fue elaborado en el marco del Plan  
Departamental de Seguridad Alimentaria (MANA).  
Antioquia, Colombia. Proyecto TCP/3101/COL y  
UTF/COL/027/COL



ISBN 978-92-5-305693-4



9 789253 056934

TC/M/A1085S/1/04.C7/250