

**Buenas Prácticas en la Agricultura**

**Guía para la persona participante**

**Modalidad virtual**

**San José, Costa Rica: INA, 2020**

**PRESENTACIÓN**

Estimada persona estudiante:

Este documento esperamos le sea de utilidad para guiarse dentro del aula virtual de este curso.

Como verá en los siguientes apartados, este curso se divide en 5 semanas, y en cada semana existen diferentes saberes que usted estudiará por medio de diversos recursos didácticos colocados en cada semana.

Además, la persona docente de este curso podrá colocar cada semana diferentes prácticas que defina para que usted verifique la comprensión de los temas estudiados, y, podría colocar actividades de comprobación de conocimientos, las cuales son obligatorias.

Este curso será calificado mediante la metodología “por competencias”. Eso significa que no tendrá calificación numérica (de 0 a 100), sino que, en cada actividad, la persona docente revisará la actividad de comprobación de acuerdo con una lista de criterios que usted conocerá al momento de hacer la actividad. Y si usted cumple cada uno de esos criterios, aprobará la actividad. Además, la persona docente le hará una devolución de la tarea o actividad con su respectiva realimentación.

La persona docente definirá en cada actividad la fecha límite que usted tendrá para entregar o completar la actividad de comprobación. Recuerde que luego de la fecha y hora límite el Centro Virtual deshabilitará la opción de entregas, por lo cual se le recomienda que revise al iniciar cada semana las fechas y planifique su tiempo de estudio para que pueda cumplir con los deberes de este curso.

La persona docente se comunicará con usted por los medios establecidos: correo electrónico estudiantil, mensajería interna del aula virtual, y los foros del bloque inicial del aula.

**INFORMACIÓN DEL CURSO**

En este apartado encontrará información básica del curso:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre** | Buenas Prácticas Agrícolas |
| **Cantidad de horas** | 51 |
| **Requerimientos tecnológicos** | Habilitar las ventanas emergentes o Pop Up en el navegador de internet que utilice, para que pueda ver los recursos didácticos de cada semana en una ventana aparte de la del aula virtual. Si se le presentan problemas con esto, revise el documento *“6. Ventanas emergentes.pdf”* que está en la carpeta **Apoyo a la persona participante**, al inicio del aula virtual. |
| **Software requerido** | * Paquete de Office instalado en la computadora (procesador de texto, hoja de cálculo).
* Acrobat Reader (lector de PDF­­’s)
 |

**PLANIFICACIÓN DEL APRENDIZAJE**

Aquí usted podrá revisar el orden cronológico de los saberes que podrá estudiar en este curso cada semana, y las actividades de comprobación que deberá realizar, para que pueda planificar el tiempo dedicado a este curso y pueda cumplir en tiempo y forma con cada una de ellas.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SEMANA | CAPACIDADES | SABERES | ACTIVIDADES  |
| 0 | Generar un ambiente propicio hacia el aprendizaje y la interacción. | **Documentos introductorios al curso y foros** | * Leer el contenido de la “Semana 0”: Bienvenida, Guía, etc.
* Participar en el Foro de presentación.
* Verificar que tenga acceso a los foros de Novedades y Preguntas frecuentes.
* Revisar los documentos de la carpeta Apoyo a la persona participante.
* Descargar el Material complementario.
 |
| 1 | Analizar las buenas prácticas agrícolas (BPA) y las normativas que exigen los mercados actuales.Diseñar registros de BPA de acuerdo con los sistemas de producción. | * Definición de Buenas Prácticas en la Agricultura.
* Definición de los conceptos de Inocuidad, calidad y trazabilidad.
* Manual de aceptación de proveedores para el mercado Nacional.
* Certificación voluntaria del SFE.
* Marca país (Esencial Costa Rica).
* Otras Normativas Internacionales:
* FSMA
* Primus GFS
* Estructura Global-GAP-Auditorias Remotas.
* Comercio Justo
* Certificación Kocher
* Rainforest
* RSPO

Certificaciones Orgánicas.* Registros agrícolas de fincas:
* Concepto de Registro.
* Importancia de los registros.
* Información relevante en los registros.
* Ejemplos de Registros.
* Documentación necesaria para cumplir con las BPA.

Capacitaciones para la implementación de las BPA en las fincas. | * Estudiar los saberes de las capacidades 1 y 2 por medio de los recursos didácticos colocados en el aula esta semana:
	+ Recurso didáctico n.1: Buenas prácticas agrícolas y definiciones.
	+ Recurso didáctico n.2: Otras normativas
	+ Recurso didáctico n.3: Registros en las BPA.
* Actividad de comprobación n.1: Entregar el cultivo y un ejemplo de trazabilidad y tres registros aplicables en la finca.

  |
| 2 | Implementar en la unidad productiva procedimientos para el cumplimiento del análisis de riesgos para el plan de inocuidad según FSMA. Analizar el efecto del suelo y del agua como agentes relevantes en un programa de BPA. | * Tipos de Riesgos en Alimentos:
* Riesgos Biológicos.
* Riesgos químicos.
* Riesgos físicos.
* Riesgo por alérgenos
* Hacer un plan de inocuidad.
* El suelo en las BPA:
* Suelo como contaminante de los cultivos.
* Erosión del Suelo.
* Prácticas de conservación de suelos.
* Concepto de nutrición orgánica e inorgánica.
* Muestreo de Suelos
* El agua en las BPA:
	+ Agua como agente dispersante.
	+ Análisis microbiológico del agua de uso agrícola.
* Procedencia del agua para uso agrícola
 | * Estudiar los saberes de las capacidades 3 y 4 por medio de los recursos didácticos colocados en el aula esta semana:
	+ Recurso didáctico n.4: Tipos de Riesgos en las fincas y plan de inocuidad.
	+ Recurso didáctico n.5: El suelo y conservación de suelos.
	+ Recurso didáctico n.6: Fertilización orgánica e inorgánica y muestreo de suelos.
	+ Vídeo n.1: Muestreo de suelos.
* Actividad de comprobación n.2: presentar prácticas de conservación a implementar en el cultivo que se eligió.
 |
| 3 | Implementar la salud ocupacionalde las personas trabajadoras dentro de las buenas prácticas. Analizar los diferentes reglamentos relacionados con las BPA. | * Salud ocupacional e higiene en las BPA:
* Tipos de riesgos de Salud y seguridad del trabajador.
* Tipo de ropa y equipo de protección según cultivo.
* Componentes de un botiquín de Primeros Auxilios.
* Concepto de Higiene del trabajador:
* Cosecha.
* Transporte.
* Herramientas.
* Acondicionamiento de las Instalaciones de la finca:
* Lavamanos
* Servicios sanitarios
* Duchas de emergencia
* Reglamentos relacionados con BPA:
* Reglamento para la prevención y Protección de las Personas trabajadoras Expuestas a estrés térmico por calor.
* **Reglamento Disposiciones para Personas que Laboren con Plaguicidas Decreto Ejecutivo Nº** 18323-S-TSS.
* Código de Trabajo de Costa Rica contratos de trabajo
* El COVID 19 en los Sistemas de Producción Agrícola
 | * Estudiar los saberes de las capacidades 3 y 4 por medio de los recursos didácticos colocados en el aula esta semana:
	+ Recurso didáctico 7: Implementación de Salud Ocupacional
	+ Recurso didáctico 8: Reglamento estrés calórico.
	+ Recurso didáctico 9: Reglamento relacionado con las BPA para las personas que laboran con plaguicidas y contrato de trabajo.
* Actividad de comprobación 3: Analizar la salud ocupacional a utilizar en el cultivo para disminuir los accidentes, presentar las instalaciones que se necesitan en las fincas y resumen como va aplicar los reglamentos en la finca.
 |
| 4 | Analizar el manejo integrado de plagas (MIP) dentro de las buenas prácticas agrícolas en los sistemas de producción | * Manejo integrado de plagas (MIP):
* Concepto de MIP.
* Concepto de Plaga.
* Métodos de control:
* Legal.
* Etológico.
* Cultural.
* Concepto de agroquímico:
* Tipos de Agroquímicos.
* Precauciones en su uso.
* Lectura de etiqueta y panfleto.
* Manejo de Bodega.
* Calibración de equipos.
 | * Estudiar los saberes de la capacidad 7 por medio de los recursos didácticos colocados en el aula esta semana:
	+ Recurso didáctico 10: Manejo Integrado de plagas.
	+ Recurso didáctico n.11 : Agroquímicos, calibración, lectura de etiqueta y panfletos.
	+ Vídeo n.2: Calibración de equipos de aplicación de plaguicidas.
	+ Recurso didáctico n.12: Bodegas de Agroquímicos
* Actividad de comprobación n.4: va a presentar Estrategías del MIP a utilizar en el cultivo , además va a presentar opciones químicos y orgánicas para el manejo de plagas y enfermedades en el cultivo elegido.
 |
| 5 | Asumir la responsabilidad social correspondiente al manejo de residuos de la unidad productiva. | * Manejo de residuos
* Definición de residuo.
* Tipos de residuos orgánicos.
* Tipos de residuos inorgánicos.
* Plan de residuos en la Finca.
 | * Estudiar los saberes de las capacidades 8 por medio del recurso didáctico colocado en el aula esta semana:
	+ Recurso didáctico n.13: Identificar los residuos orgánicos e inorgánicos y plan de residuos.
* Actividad de comprobación n.5: Presentar plan de residuos y Trabajo Final.
 |

**LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN**

Los indicadores específicos para cada actividad la persona docente se los entregará con las instrucciones de cada actividad.

|  |
| --- |
| Actividades de comprobación del curso  |
| Nombre de la actividad de comprobación | **Tipo de evaluación** |
| **D** | **P** | **C** |
| Actividad de comprobación n.1: Entregar el cultivo y un ejemplo de trazabilidad y tres registros aplicables en la finca. |  | X |  |
| Actividad de comprobación n.2: presentar prácticas de conservación a implementar en el cultivo que se eligió |  | X |  |
| Actividad de comprobación n.3: Analizar la salud ocupacional a utilizar en el cultivo para disminuir los accidentes , presentar las instalaciones que se necesitan en las fincas y resumen como va aplicar los reglamentos en la finca.  |  | X |  |
| Actividad de comprobación n.4: va a presentar Estrategías del MIP a utilizar en el cultivo , además va a presentar opciones químicos y orgánicas para el manejo de plagas y enfermedades en el cultivo elegido. |  | X |  |
| Actividad de comprobación n.5: Presentar plan de residuos y Trabajo Final. |  | X |  |
| *Descripción de siglas:* D: *Desempeño* P: *Producto* C: *Conocimiento* |

**BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA**

|  |
| --- |
| **FUENTES DE INFORMACIÓN RECOMENDADAS** |
|

|  |
| --- |
| * Carazo Rojas, E. (Ed.) (2013). *Plaguicidas y Ambiente*. San José. Ed. UCR.
* Cubero, D (1994). *Manual de Manejo y Conservación de suelos y aguas*. San José. Editorial
* Hilje, L., Saunders, J. (2008). *Manejo Integrado de Plagas en Mesoamérica: aportes conceptuales*. Cartago. Editorial tecnológica de Costa Rica.
* Nuñez Solís, J. (2010). *Manejo y Conservación de suelos*. San José. Editorial EUNED.
* Roundtable on Sustainable Palm Oil: Homepage/RSPO. Recuperado de http :// www.rspo.org
* Instituto Nacional da Aprendizaje (Costa Rica). (2014). *Buenas prácticas en la agricultura*. INA.
 |

 |

# **FUENTES DE INFORMACIÓN**

##  **Fuentes consultadas** **para el diseño del curso**

* <…> Costa Rica. Ministerio de Agricultura y Ganadería. Servicio Fitosanitario del Estado. (2020). [Sitio Web Servicio Fitosanitario del Estado] <https://www.sfe.go.cr>
* Rainforest Alliance [2020]. Sitio web: Rainforest Alliance <https://www.rainforest-alliance.org/lang/es>
* Normas ISO. [2020]. Sitio web del Certificado Kosher. <https://www.normas-iso.com/certificado-kosher/>
* Poder Ejecutivo (Costa Rica). (2000). *Reglamento de Expendidos y expendidos y Bodegas*. Poder Ejecutivo.
* Poder Ejecutivo (Costa Rica). (2015). *Reglamento para la prevención y protección de las personas trabajadoras expuestas al estrés térmico por calor*. Poder ejecutivo.
* Poder Ejecutivo (Costa Rica) (2014). *Reglamento disposiciones para personas ocupacionalmente expuestas a plaguicidas*. Poder ejecutivo.
* Ministerio de trabajo. (2015). *Ley de Reforma Procesal Laboral*. Ministerio de Trabajo.
* INTECO. (2019). *Identificación, evaluación y control de riesgos biológicos en agricultura, silvicultura, explotación forestal y jardinería*.

##  **Fuentes** **recomendadas para la ejecución del curso**

* GLOBALG.A.P. (2020). *Bienvenido a GLOBALG.A.P.: la norma mundial para las buenas prácticas agrícolas*. <https://www.globalgap.org/es/>
* Costa Rica. Ministerio de Agricultura y Ganadería. Servicio Fitosanitario del Estado. (2020). [Sitio Web Servicio Fitosanitario del Estado] <https://www.sfe.go.cr>
* FDA. U.S. Food & Drug. (2018) Alergia a los alimentos lo que usted debe saber. <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/alergias-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber>