

# Los agroquímicos y los alimentos

## **Decíle SÍ a estar informado para disfrutar de tu comida**

La comida tiene un rol fundamental en nuestras vidas, queremos comer sano y seguro. La seguridad es una prioridad para todos los que intervienen en cada una de las etapas de la cadena alimentaria, desde el campo hasta la mesa. Y aunque los alimentos que consumimos son seguros, muchas veces nos surgen dudas. Por ejemplo, se observa una creciente preocupación acerca de cómo afecta nuestra salud ingerir alimentos derivados de cultivos tratados con productos fitosanitarios (también llamados agroquímicos). Es por eso que en el Consejo para la Información sobre Seguridad de Alimentos y Nutrición elaboramos este cuestionario para responder a las dudas y consultas más comunes:

## **¿Qué son los productos fitosanitarios y para qué se utilizan?**

Los fitosanitarios son productos utilizados para minimizar o evitar el daño que las plagas les causan a los cultivos, y que afectan tanto al rendimiento como a la calidad de los mismos. También se los conoce como agroquímicos, plaguicidas, pesticidas, etc., sin embargo hoy se los prefiere llamar “productos fitosanitarios”, ya que su objetivo es preservar la salud de los cultivos en la producción agrícola. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), los fitosanitarios son cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir, controlar o destruir cualquier agente (insecto, maleza, hongo u otro) que perjudique a la agricultura durante la producción, el almacenamiento, el transporte, la elaboración y la distribución de los productos agrícolas y sus derivados.

## **¿Qué tipos de productos fitosanitarios existen?**

En relación con la plaga que controlan, pueden ser acaricidas, fungicidas, insecticidas y herbicidas, según controlen ácaros, hongos, insectos o malezas, respectivamente. Con respecto al origen, los productos fitosanitarios pueden ser minerales, biológicos o de síntesis química. Entre los minerales se pueden mencionar los compuestos de cobre y azufre. Entre los productos biológicos están los constituidos por bacterias, como por ejemplo *Bacillus thuringiensis*, que controla insectos lepidópteros. El tercer grupo de fitosanitarios es el más comúnmente empleado y corresponde a los productos sintetizados químicamente (como por ejemplo, todos los herbicidas que se usan actualmente).

## **¿Cómo se usan los productos fitosanitarios?**

Los productos fitosanitarios se aplican en distintos momentos del ciclo de los cultivos. En algunos casos se aplican preventivamente para evitar la aparición de la plaga, mientras que en otros se aplican luego de la aparición de la plaga y antes de que se alcance el umbral de daño económico, es decir, el momento a partir del cual se generan pérdidas en el cultivo. También hay productos que se

utilizan luego de la cosecha, para prevenir, por ejemplo, el ataque de hongos en frutas y cereales. Los productos fitosanitarios, deben ser incorporados a un Manejo Integrado, que utiliza varios tipos de herramientas y prácticas para manejar los cultivos, incluyendo control químico y biológico, prácticas culturales, etc.

En todos los casos, es fundamental que los productos fitosanitarios se usen responsablemente y siguiendo las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), de modo de asegurar que no dañen la salud humana y animal ni al ambiente.

## **¿Cómo se prueba la seguridad de un producto fitosanitario?**

Los productos fitosanitarios tienen un marco regulatorio para su experimentación, aprobación y uso que es de aplicación internacional. En Argentina este marco funciona en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, más específicamente, en el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Este organismo se ocupa de evaluar la seguridad de los productos fitosanitarios a través de un gran número de estudios diseñados para determinar sus efectos potenciales sobre la salud de las personas y animales, y el ambiente.

## **¿La agricultura orgánica utiliza productos fitosanitarios?**

Sí, la agricultura orgánica utiliza productos fitosanitarios que deben estar autorizados para esta práctica agrícola. Si bien excluye el uso de productos sintéticos, emplea productos basados en bacterias (como *Bacillus thuringiensis*), minerales (como compuestos de cobre o el azufre) o plantas (como la rotenona, aunque se usa ya muy poco debido a su elevada toxicidad). En el caso de los fertilizantes, usa compost orgánico o estiércol.

## **¿Puedo comer con tranquilidad cereales, frutas y verduras que han sido tratados con productos fitosanitarios?**

Sí, porque este aspecto también está contemplado durante el proceso regulatorio y la presencia de productos fitosanitarios en los alimentos está controlada a lo largo de la cadena de producción. Los productos fitosanitarios pueden ser absorbidos o quedar en la superficie de la planta. Sin embargo, la cantidad inicial de producto fitosanitario que queda luego de la aplicación se reduce durante el ciclo del cultivo y las cantidades que quedan en las superficies comestibles son mínimas. A esta pequeña cantidad se la denomina “residuo”, y muchas veces no se puede detectar aún usando los equipos de análisis más modernos. La posible presencia de residuos en los alimentos es uno de los aspectos que se tiene en cuenta cuando se autoriza el uso de un determinado producto fitosanitario. En Argentina, el SENASA, después de ensayos regulados y evaluaciones exhaustivas, determina la cantidad máxima que se puede tolerar de un producto fitosanitario en los alimentos para que no cause ningún daño a la salud. Para ello, se adecúa a

los lineamientos de la FAO y la organización Mundial de la Salud.

### **Resumiendo**

Como se mencionó al principio, la responsabilidad de garantizar la seguridad de los alimentos es compartida por todos los que intervienen en cada una de las etapas de la producción y manejo de los alimentos, desde el campo a la mesa. Esto incluye a quienes producen las materias primas, las compañías que fabrican alimentos, los establecimientos que sirven comida y los consumidores.

*Informáte y disfrutá de tu comida ¡La mesa está servida!*

---

Te sugerimos completar esta información con la nota e infografías:  
Seguridad alimentaria, del campo a la mesa  
[http://www.cisan.org.ar/articulo\\_ampliado.php?id=80&hash=e7ede0955332d7ef4cd8339bf15426dd](http://www.cisan.org.ar/articulo_ampliado.php?id=80&hash=e7ede0955332d7ef4cd8339bf15426dd)

Infografías

Buenas prácticas agrícolas (BPA)

Manejo integrado de plagas y uso de productos fitosanitarios (Infografía 1 – Infografía 2)

**Autores:** Equipo Editorial de CISAN: Dra. Gabriela Levitus Dra. Clara Rubinstein, , Dr. Silvio Schraier.

Fecha: 1 Septiembre, 2015. Buenos Aires, Argentina.

www.cisan.org.ar