



Comercialización agrícola: el factor clave en 2014

- EL NIVEL DE COBERTURAS ES MUCHO MÁS BAJO QUE EL DE OTROS AÑOS
- ESTRATEGIAS EMPRESARIALES POR CULTIVO

INDICIA A PASAR
DE UNO A OTRO
TEMPO EN 2014
POR \$18,-

SOJA

Control de
arañuela roja

FITOSANITARIOS

Compatibilidad
en el tanque



Doce pautas básicas para el manejo responsable de fitosanitarios

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

1. El primer criterio para reducir la incidencia de un peligro es eliminarlo desde la fuente. Por lo tanto, es conveniente elegir agroquímicos con la menor carga toxicológica posible (banda verde). Y minimizar, o eliminar si se pudiera, el empleo de productos de banda azul o roja. El segundo aspecto por considerar es trabajar con eficiencia para utilizar la menor cantidad de producto posible.
2. Contar con una estructura adecuada para minimizar el riesgo en las zonas donde se va a preparar el caldo y asegurar que el producto se desplace lo menos posible en el establecimiento.
3. Proveer elementos de protección personal al trabajador. Los productos de banda verde requerirán por lo menos el empleo de un par de botas de goma, una máscara facial envolvente, un delantal impermeable y guantes de nitrilo. Eso sería suficiente si el trabajador actuara con responsabilidad en un ámbito que disponga de la estructura adecuada. Pero al manipular productos de banda azul o roja,



es necesario usar un overol impermeable y una semimáscara con filtros de vapores orgánicos o de carbón activado. Si hubiera que usar equipos de protección complejos e incómodos en épocas de mucho calor, habría que organizar la jornada de trabajo de manera tal que el uso de esos equipos sea viable por parte del personal. Eso implica organizar el día de trabajo en función de la peligrosidad del producto por aplicar: muy temprano por la mañana, o bien por la noche, cuando las temperaturas son más frescas; cuando las condiciones de humedad y los vientos sean los adecuados para la realización del tratamiento en un marco de seguridad y eficiencia de la aplicación.

4. Es fundamental capacitar al trabajador que toma contacto con el fitosanitario para que conozca cuáles son las tres vías de ingreso del producto al organismo: dérmica, digestiva y conjuntival. La digestiva, por boca, es aparentemente la menos usual; sin embargo, por esa vía se han registrado muchos casos de intoxicación debido al transvaso del producto. Se usa, por ejemplo, un bidón

de cinco litros y queda un remanente de un litro; entonces el trabajador coloca el remanente en una botella de gaseosa y luego esa botella llega a manos de una persona que no sabe que contiene un producto tóxico y lo bebe. No se deben guardar productos en envases que no sean bidones blancos. Inmediatamente después de realizar esa operación, debe identificarse el contenido con un fibrón. Otra de las intoxicaciones usuales por vía oral es por medio del cigarrillo o de la comida: el trabajador manipula el producto sin los guantes de protección y luego se alimenta o fuma, y así se lleva el producto a la boca.

5. La otra vía de ingreso del producto al organismo es la dermal. El empleador le da todos los elementos de protección personal a un trabajador. Le hace firmar una planilla. Pero si no le explica las razones de la necesidad de uso de ese equipo, puede pasar que la persona no lo use. Si la tasa de absorción de la zona del antebrazo es igual a 1, la de la zona genital es equivalente a 12. Pregunta: ¿En qué momento los genitales del empleado pue-

den tomar contacto con el agroquímico? La persona está trabajando, hace mucho calor, se hidrata y debe orinar; si tiene las manos contaminadas con el producto, entonces lo llevará a la zona genital varias veces por día. Otra vía de ingreso es cuando se bajan los bidones de la camioneta, los cuales siempre vienen con algo de líquido adherido. Al sentarse sobre los bidones las personas llevan ese producto a su zona genital. El problema es que, cuando hace mucho calor, uno no puede saber que la humedad proviene del producto y no de la propia transpiración. También puede suceder con una mochila de aplicación mal mantenida: una vez que el trabajador se la pone en la espalda y camina unos pocos metros, comienza a transpirar y ya no puede detectar si la mochila está perdiendo producto o si se trata de su propia transpiración.

6. La mayor parte de los pulverizadores viene con un filtro de carbón activado que debe cambiarse luego de determinada cantidad de horas de uso. Si se dispone de un ambiente específico para hacer el caldo, si este se prepara con los cuidados y los tiempos adecuados y si se emplean los elementos de protección personal de manera correcta, en ese caso la persona puede detectar que en la cabina del pulverizador puede llegar a haber olor a agroquímico. Pero si no se cumplen las medidas básicas de seguridad, lo más probable es que la persona se haya contaminado con el producto antes de ingresar a la cabina y no detecte la presencia de olores en ella.

7. Los empleados que están en relación de dependencia deben realizar un test de colinesterasa cada 12 o 6 meses, según la frecuencia con la que estén en contacto con fitosanitarios. En caso de que dicho test detecte un nivel elevado de algún producto en el organismo de un trabajador, será necesario continuar los estudios y reubicar la persona en otro sector de la empresa que no esté relacionado con el manejo de agroquímicos.

8. En los depósitos deben estar bien separados los fertilizantes de las semillas y los fitosanitarios para evitar contaminación cruzada. Además, fundamentalmente, porque el fertilizante puede ser explosivo, el herbicida es combustible y la semilla se puede prender fuego. Entonces, con una chispa, podemos tener un problema grave. El galpón debe tener una adecuada ventilación:

cuando afuera la temperatura es de 35 °C, adentro de un galpón mal ventilado puede hacer 50 °C, con productos inflamables. Si uno entra y se detectan olores, tenemos un problema. Recomendamos siempre ventilación en el sector inferior y superior del galpón.

Las instalaciones eléctricas en el interior también son peligrosas: lo ideal sería tenerlas afuera o en un compartimento estanco. También sería conveniente que el piso sea de cemento con una rejilla que derive a un depósito subterráneo. Si eso no fuera posible, podemos al menos ocuparnos de que haya aspectos básicos de orden que puedan reducir los riesgos presentes en cada caso particular.

9. Luego de fumigar un lote, es necesario indicar con un cartel bien claro que este no puede atravesarse durante el plazo indicado en el período de carencia; esto es especialmente importante en los establecimientos mixtos.

10. La ropa de trabajo empleada durante el manejo y la aplicación de fitosanitarios debe ser lavada aparte de la ropa familiar y, en lo posible, en un lavarropas diferente. Obviamente, la ropa de trabajo tampoco debe ingresar a la casa del trabajador.

11. Cada provincia e incluso cada municipio tienen diferentes criterios para gestionar el transporte y almacenamiento de envases vacíos de agroquímicos. Hasta que no haya una norma integral a nivel nacional, es necesario ajustarse a los criterios locales, pero, en cualquier caso, los envases vacíos deben recibir un triple lavado y ser perforados para inutilizarlos y evitar eventuales usos posteriores. Lo ideal es almacenar los envases en un silo de alambre que cuente con un piso alisado, para evitar que posibles pérdidas contaminen el suelo, y un techo para evitar que el lugar se transforme en un criadero de mosquitos.

12. Tanto los empresarios como los profesionales del sector no debemos dejar espacios vacíos: tenemos que ocuparnos de reducir los potenciales peligros que presentan los productos fitosanitarios. Si no nos ocupamos nosotros, se ocuparán los que no saben o los que buscan golpes de efecto de *marketing*.  CREA