

[Inicio](#) > Mejores alimentos: uso seguro del agua en quintas

GESTIÓN AMBIENTAL

Mejores alimentos: uso seguro del agua en quintas

Curso del Senasa para productores y alumnos de escuelas agrarias de La Plata promueve el desarrollo de las buenas prácticas agropecuarias.



Buenos Aires, 14 de septiembre 2018 - Profesores, alumnos y trabajadores agropecuarios platenses aprobaron el examen correspondiente a la jornada de “Agua Segura en las Quintas y Toma de Muestras”, organizada por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), el Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (IPAF) región pampeana, la Red de Buenas Prácticas Agropecuarias y el Centro de Educación de Agraria N° 28. Las actividades se desarrollaron en las Escuelas Agrarias N° 1 “Alejandro Korn” y Berazategui, de La Plata.

La capacitación se desarrolló en dos módulos, uno teórico y uno práctico. Finalmente los participantes realizaron con éxito el examen y recibieron el certificado de aprobación del curso otorgado por el Senasa y el IPAF región pampeana.

Joaquín Córdoba, del IPAF, estuvo a cargo de la jornada y enfatizó que contar con agua en cantidad y calidad en las producciones hortícolas es uno de los aspectos más relevantes dentro de las buenas prácticas agrícolas.

En la región pampeana la fuente usada para abastecimiento de agua es la subterránea. Las

características constructivas de las perforaciones así como la disposición de la infraestructura en los predios (pozos ciegos, acopio de enmiendas orgánicas y fertilizantes) condiciona la calidad del agua.

Entre los usos del agua en las producciones hortícolas se destaca: agua para riego, refrescado de verduras, preparación de soluciones fertilizantes, higiene personal. Además se suman los usos domésticos, como bebida, preparación de alimentos, higiene y limpieza. Durante el curso se hizo un repaso de tipos de perforaciones, fuentes de contaminación, elección de puntos de muestreo según los objetivos del monitoreo y los procedimientos para la toma de muestras de agua destinada a análisis fisicoquímicos y microbiológicos.

La próxima semana se dictará una capacitación en “Tecnología de Aplicación, Uso Eficiente y Buenas Practicas en el Uso de Mochilas Pulverizadoras Manuales”.

Las jornadas de capacitación del Senasa organizadas para este año tienen como objetivo principal lograr que los participantes obtengan los conocimientos teóricos-prácticos que garanticen el uso eficiente de los elementos, reducir al máximo los accidentes, fortalecer las medidas que garanticen la inocuidad agroalimentaria y que puedan acceder a un trabajo más calificado.

Con este tipo de actividades de capacitación el Senasa, promueve el desarrollo de las buenas prácticas agropecuarias, una herramienta estratégica que favorece la salud de los trabajadores rurales, la producción y el consumo seguro de frutas y verduras.

Viernes, Septiembre 14, 2018 - 13:18

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/mejores-alimentos-uso-seguro-del-agua-en-quintas>