



Actualidad Fitosanitaria



No.44. Julio 2010

Inauguran centro de acopio para envases vacíos de plaguicidas en San Vito, Coto Brus

Recientemente se inauguró un centro de acopio para la recolección de envases vacíos de plaguicidas en San Vito, Coto Brus. El mismo se logró establecer mediante un Convenio entre la Cooperativa de Productores de San Vito y la Fundación “Limpiemos Nuestros Campos”.

El objetivo es procesar adecuadamente los envases plásticos utilizados en la producción agrícola, que han contenido o han estado en contacto con agroquímicos.

(Mayor información en Página 2).



La Vice Ministra de Agricultura, Lic. Xinia Chaves y el Vicepresidente de la República Dr. Alfio Piva, (derecha) estuvieron presentes en la firma del Convenio en compañía del Ing. Hernando Ureña, de COOPROSANVITO.

CONSEJO EDITORIAL

Ing. Ma. Mayela Padilla (Coordinadora).
Ing. Luis Echeverría Casasola.
Dra. Floribeth Mora Umaña Ph.D.

Redacción y fotos: Oficina de Prensa del SFE

ACTUALIDAD FITOSANITARIA

Servicio Fitosanitario del Estado (SFE),
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Barreal de Heredia, de Jardines del Recuerdo,
2 km. oeste, 800 m. norte. Tel. 2262-7831.
mpadilla@sfe.go.cr

Tomate maduro se abre
paso en Estados Unidos

4

En San Vito, Coto Brus

Inauguran centro de acopio para envases vacíos de plaguicidas

En este centro de acopio se procesarán materiales procedentes de la Zona Sur del país, especialmente de San Vito y Sabalito. Se tiene previsto establecer un convenio con el gobierno de la hermana República Panameña, con el objetivo de recibir materiales plásticos procedentes de ese país, con lo cual se estaría optimizando el centro de acopio en territorio nuestro.

En la actualidad está en proceso de redacción, un acuerdo bilateral que regule el transporte de estos materiales por la frontera con Panamá, así como para que funcionarios costarricenses puedan pasar a territorio panameño y viceversa, de común acuerdo. Esta labor está a cargo del Ing. Celio Meza y el Téc. Guillermo Loáciga, funcionarios del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), así como del Ing. Luis Fernando Hernández, quien labora en las oficinas del MAG en San Vito.

El Ing. Jorge Esquivel, Gerente de la Fundación Limpiemos Nuestros Campos, mostró la “picadora” o molino, que procesará los envases plásticos. Comentó que el material final que se recoge, se exporta a Canadá, Japón y China, en donde lo utilizan para fabricar motores plásticos y repuestos para autos.



De izquierda a derecha: Dr. Alfio Piva, Ing. Hernando Ureña y el Ing. José Estévez, Presidente de la Fundación Limpiemos Nuestros Campos.



El Ing. Jorge Esquivel (a la derecha) muestra la procesadora de envases vacíos.



El Ing. Celio Meza informó que se prevé organizar e informar sobre las bondades de este proceso, a los productores de palma, arroz y banano de la zona de Coto Brus, con el objeto de que se concienticen e inicien el proceso de reciclaje. Además, se les capacitará para que realicen un manejo adecuado de los envases pues éstos deben recibir un triple lavado antes de entregarlos. Aseguró que ésta es una acción que se realiza como complemento de las buenas prácticas agrícolas.

El Ing. Luis Matarrita, del SFE, expresó las intenciones de incluir en el nuevo Reglamento de Registro de Plaguicidas, la obligatoriedad para que los expendedores de plaguicidas de origen sintético, instalen un minicentro de acopio en cada almacén, para que reciban los envases vacíos de los productores que compran sus productos, una vez que a éstos se les haya aplicado el triple lavado.



Recolección de envases vacíos.

Datos suministrados por la Fundación Limpiemos Nuestros Campos, señalan que mediante una campaña de información, promoción y capacitación, se ha logrado recolectar más de 400 toneladas métricas de envases.

En Costa Rica existen cinco centros de acopio de este tipo, los cuales se encuentran ubicados en: las instalaciones del MAG en San Carlos; la Estación Experimental Fabio Baudrit en Alajuela; el Almacén Agrícola Coseinca en Pacayas, Cartago; la Estación Experimental Los Diamantes en Guápiles y en COOPROSANVITO.



Téc. Guillermo Loáciga e Ing. Celio Meza, del SFE

El triple lavado de los envases vacíos de plaguicidas consiste en realizarles tres enjuagues consecutivos. Lo importante de este procedimiento es que el agua de enjuague se agregue directamente al caldo de aspersión, con lo cual se obtiene el 100% de aprovechamiento del producto y se evita cualquier contaminación posterior.

Los envases con triple lavado deben llevarse a los centros de acopio o recolección, en donde los seleccionarán y se ejecutarán los procesos necesarios para iniciar su reconversión en artículos industriales.



Así queda el material una vez procesado.

Tomate maduro se abre paso en Estados Unidos

Uno de los nuevos productos costarricenses que está conquistando el mercado de Estados Unidos es el tomate maduro, cuya primera exportación se realizó en el 2009 y ha continuado durante este año. Se trata de la variedad "Santalina" que se produce en ambientes protegidos. Se estima que en la actualidad existen 8 hectáreas de cultivo.

El control que llevan a cabo funcionarios del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) y los productores, ha permitido cumplir con el Plan de Trabajo para la Exportación de Chile y Tomate a ese mercado.

El producto debe estar libre de Mosca de la Fruta, así como del Minador de las hojas de la arveja (*Liriomyza huidobrensis*) y del Perforador del tomate (*Neoleicnoides elegantis*).

"El 30 de enero del 2009 se firmó el Protocolo Fitosanitario con la embajada de Estados Unidos, el cual permite la exportación de tomate maduro y chile fresco a ese mercado", afirmó el Ing. Guillermo Rodríguez Calderón, Jefe del Departamento de Exportaciones del SFE, del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Es importante señalar que antes del refrendo del Protocolo, sólo se podía exportar tomate verde, sin embargo, gracias al trabajo conjunto realizado por el Gobierno Costarricense y el Servicio de Inspección de Salud Animal y Sanidad Vegetal de Estados Unidos (APHIS), se identificaron las áreas de baja prevalencia de la Mosca de la Fruta, lo anterior permitió que Costa Rica lograra la apertura del mercado para estos productos y amplía las oportunidades para otras frutas y hortalizas tropicales.

El Protocolo para la producción y exportación de chile y tomate, establece la responsabilidad de los productores, exportadores, emparadoras y las instituciones participantes, así como los procedimientos en cada etapa de la producción, cosecha, empaque, inspección, certificación sanitaria, trampeo y acciones correctivas, para garantizar que los productos exportados cumplan con los requerimientos fitosanitarios solicitados por el país comprador.

En este programa participan 16 exportadores que forman parte de la Asociación de Productores de Cultivos Bajo Medio Controlado de Alfaro Ruiz (APROMECA), quienes trabajan en conjunto con la empaadora y comercializadora Green House.

