



Actualidad Fitosanitaria



No.48. Julio-Agosto 2011

Productos orgánicos

Costa Rica se mantiene entre la lista de países terceros de la Unión Europea y Suiza



Con la renovación de equivalencia, Costa Rica se mantiene en la lista de países terceros de la UE sin límite de plazo; y en la lista de Suiza hasta el 2013, lo que le permite exportar sus productos de origen orgánico al mercado europeo con una certificación emitida por agencias nacionales, bajo la norma costarricense y con la supervisión de funcionarios del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), autoridad competente a nivel nacional. Dicha condición de país tercero, la ostentan en América Latina, solamente Costa Rica y Argentina.



CONSEJO EDITORIAL

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

Redacción y fotos: Oficina de Prensa, SFE.

Productores de banano y piña se capacitan en
manejo adecuado de desechos

Nueva tecnología utiliza el MAG en el
Aeropuerto Juan Santamaría

2
3

ACTUALIDAD FITOSANITARIA

Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
Sabana Sur, La Salle, Contiguo Edificio Central del MAG. Tel. 2549-3453. mpadilla@sfe.go.cr

Productores de banano y piña se capacitan en manejo adecuado de desechos.

Debido a que los niveles poblacionales de la Mosca del establo (*Stomoxys calcitrans*) se incrementan de forma notable cuando no se da un adecuado tratamiento a los residuos de cosecha, funcionarios del SFE brindan formación a los productores, sobre uso y manejo de desechos de los cultivos antes mencionados, con el fin de minimizar la población de esta plaga.

Los focos de proliferación de *Stomoxys* se habían diagnosticado principalmente en fincas productoras de piña que practicaban un mal manejo de los rastrojos; sin embargo, durante el presente año también se han presentado denuncias con respecto a plantaciones de banano en la zona Atlántica, por el mal tratamiento realizado al pinzote.

“Se está estableciendo un plan de trabajo conjunto con las fincas productoras, para



Trituración de rastrojos del cultivo de piña. Es parte del control de la Mosca del establo.



Mal manejo del pinzote de banano, tirado a la intemperie sin ningún tratamiento.



Huevos de la mosca del establo, en pinzote de banano mal manejado.

integrar esfuerzos, ya que el descuido de un productor afecta a todos. El compromiso no debe ser solamente de los funcionarios del SFE, sino también de las personas que están trabajando en la producción” explicó la Ing. Elizabeth Ramírez, Jefe del Departamento de Vigilancia y Control de Plagas del SFE.

Los inspectores del SFE son los encargados de diagnosticar cuales fincas presentan problemas con respecto al manejo de residuos; a su vez éstos deben realizar el comunicado oficial a la persona responsable de la plantación. El procedimiento oficial concede un período de 48 horas para que acaten las medidas pertinentes, de no ser así, el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), procede con el cierre de la finca.

Ramírez señala que cuando se localiza un foco de la plaga, se intensifica el trabajo de inspección en la finca y sus alrededores, “la mosca siempre va a estar en el ambiente, el objetivo de nuestra lucha es educar a los productores y a sus vecinos, para que aprendan a distinguir



Un buen manejo del pinzote de banana, es triturarlo antes de distribuirlo en el campo.

y combatir las condiciones que propician el crecimiento poblacional de la mosca”.

Además del rastrojo de la piña y el pinzote de banana, otros residuos vegetales y animales sin tratar, proporcionan un ambiente ideal para la reproducción de la mosca paletera, por ello es tan importante la capacitación a productores y/o trabajadores, en lo que respecta al tratamiento de estos desechos.

Nueva tecnología utiliza el MAG en el Aeropuerto Juan Santamaría

Mejor control, comodidad y agilidad durante la inspección de equipajes de viajeros que ingresan al país.



Por medio de los Rayos X se detecta cuáles equipajes contienen productos de origen vegetal o animal.

La inspección que realizan el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE) y el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), del Ministerio de Agricultura y Ganadería, en el Aeropuerto Juan Santamaría, se reforzó gracias a la adquisición de cuatro nuevos escáneres, que permiten identificar de una forma no intrusiva los productos o subproductos de origen vegetal o animal que ingresan al país en las maletas de los viajeros.

Se ha identificado que una de las principales

vías de ingreso de plagas al país, la constituyen las maletas y demás equipajes que cargan los viajeros cuando ingresan.

“La mayoría de las veces las personas traen en su equipaje, alimentos vegetales o animales (manzanas, naranjas, quesos, embutidos) entre una gran gama de productos, sin percibir el riesgo que significa para el país, ya que eventualmente estos productos podrían introducir una plaga o enfermedad de la cual Costa Rica está libre, comprometiendo así la condición sanitaria y fitosanitaria.

Existen plagas altamente devastadoras que pueden ocasionar serios daños en el sector agropecuario y forestal, y que hasta el momento no se han diagnosticado para Costa Rica. El Ing. Nelson Morera, Jefe de la Estación de Cuarentena del SFE en el Aeropuerto Juan Santamaría, señaló la importancia que representa para el país, mantener la apertura de los mercados comerciales, para lo cual es necesario contar con una alta sanidad vegetal y pecuaria.

El equipo de escáner adquirido por el SFE, con un valor de aproximadamente 240 millones de colones, permitió remplazar los que estaban funcionando años atrás. Con estos nuevos equipos se ha mejorado el control de



Se inspeccionan sólo los equipajes en donde el equipo de Rayos X detecta alimentos

los equipajes, aumentando la fluidez en el movimiento de personas y la agilidad al momento de la inspección.

En los Aeropuertos Daniel Oduber y Tobías Bolaños, localizados en Liberia y Pavas, respectivamente, también disponen de estos equipos.

Esta es una labor que se efectúa 24 horas al día, los 7 días de la semana. Es un trabajo de cuarentena nacional que no se puede descuidar, ya que la relación costo beneficio puede ser realmente alta para el país y para la ciudadanía en general.

“Se realiza la retención e inspección física de aquellos equipajes en los que se detecta por medio del equipo de rayos X, la presencia de materia orgánica (productos vegetales o animales). Los decomisos de productos vegetales, rondan los 200 kilogramos por semana”, señaló Morera.