



Producción Agropecuaria con Valor Agregado en Origen

Eficiencia de Poscosecha Buenas Prácticas en Poscosecha de Granos



Las Buenas Prácticas en Poscosecha permiten obtener granos inocuos para el consumidor y de alta calidad para la transformación en alimentos elaborados. Además establecen pautas para lograr mayor seguridad en el trabajo y para minimizar el impacto ambiental que genera el almacenamiento de los granos.

www.cosechaypostcosecha.org

• Ediciones

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria



Los 4 Pilares de las Buenas Prácticas

I. Inocuidad del grano

Significa que el grano NO DEBE CAUSAR DAÑO A LA SALUD del consumidor.

Inocuo es...

Sin residuos de plaguicidas

- Utilice plaguicidas registrados en SENASA
- Respete las dosis máximas del marbete
- Respete los tiempos de carencia del marbete
- Mantenga fríos los granos con aireación o refrigeración artificial

Sin contaminantes microbianos

- Limpie y mantenga limpias las instalaciones
- Evite presencia de roedores y aves

Sin micotoxinas

- Guarde grano sano, seco y limpio (sin finos) para evitar el desarrollo de hongos productores de micotoxinas



Siempre recuerde la premisa tradicional:

"Guardar grano sano, frío, seco y limpio"

Si esto se logra, ya se habrá recorrido una gran parte del camino hacia las Buenas Prácticas...



II. Máxima calidad del grano

Para evitar deterioros de calidad, enfóquese en estos 4 aspectos:

1. Sanidad: LIMPIE y mantenga LIMPIO:

- Equipos de transporte y manejo de granos
- Instalaciones vacías
- Inmediaciones de silos y celdas

Los restos de granos actúan como fuente de alimento y refugio para las plagas. La limpieza es fundamental para prevenir su aparición.

2. Llenado: evite el exceso de material fino y su acumulación en el corazón central del silo:

- Realice la pre-limpieza del grano
- Realice el descorazonado
- Evite sobrellevar el silo

Esto ayuda a prevenir el desarrollo de hongos e insectos y mejora la aireación.



3. Aireación: enfrie los granos cuanto antes:

- Por etapas, a temperaturas lógicas para la localidad
- Automatice el proceso
- La humedad del grano debe ser cercana a recibo

Enfriar los granos por debajo de 17°C es la principal herramienta para prevenir el ataque de insectos.

4. Monitoreo: controle periódicamente:

- Temperatura del granel por termometría
- Presencia de insectos con muestras y trampas
- Presencia de roedores con cebos
- Goteras y filtraciones
- Olores que indiquen procesos de descomposición

Esto permite tomar decisiones apenas se detectan los problemas, evitando pérdidas mayores.

III. Seguridad en el trabajo

Para trabajar más seguro...

1. Identifique los riesgos más frecuentes:

Atrapamiento en granos - Espacios confinados - Explosión e incendio – Fumigación y plaguicidas – Trabajo en altura – Maquinaria – Electrocución...

2. Prevéngalos con:

- Capacitación de trabajadores en seguridad
- Uso de Elementos de Protección Personal
- Señalización de zonas peligrosas
- Prácticas de trabajo seguro

3. Tenga un Plan de Emergencia

- Documente por escrito cómo proceder en caso de una potencial emergencia
- Capacite a los trabajadores para emergencias
- Coloque en lugar visible los teléfonos de emergencia



IV. Bajo impacto ambiental

Para disminuir la contaminación que genera la planta de acopio de granos:

- Mantenga los caminos en buen estado
- Minimice las partículas en suspensión
- Evite los ruidos molestos
- Controle plagas y vectores
- Evite incendios y explosiones
- Gestione residuos y envases vacíos de agroquímicos de forma segura



Respete siempre la legislación medioambiental.

Objetivos de la implementación de las Buenas Prácticas en Poscosecha de Granos:

- Resguardar la inocuidad de los granos
- Preservar al máximo la calidad de los granos
- Reducir las pérdidas de granos
- Mejorar la seguridad de los trabajadores
- Minimizar el impacto medioambiental
- Efectuar un uso responsable de los agroquímicos
- Mejorar la eficiencia energética

Beneficios de la implementación de las Buenas Prácticas en Poscosecha de Granos:

- Posibilidad de diferenciar los granos
- Posibilidades de acceder a mercados exigentes en cuanto a calidad
- Mejor articulación con el proceso de transformación de los granos
- Mejor imagen de la empresa para los clientes
- Menores costos por la utilización racional de insumos y servicios
- Menores pérdidas de granos debidas a deterioros de calidad
- Menos partidas rechazadas por residuos de pesticidas y micotoxinas
- Mejores condiciones de trabajo y trabajadores más informados
- Menos accidentes laborales
- Alimentos más seguros
- Menos contaminación del medioambiente



Para mayor información sobre los temas tratados consulte a nuestra Red de Referentes Regionales o visite nuestra página web:

www.cosechaypostcosecha.org

labgranos@balcarce.inta.gov.ar

Localidad	Agente	Contacto
Balcarce (*)	Ricardo Bartosik	rbartosik@balcarce.inta.gov.ar
	Leandro Cardoso	lcardoso@balcarce.inta.gov.ar
	Diego de la Torre	ddelatorre@balcarce.inta.gov.ar
	Juan Rodriguez	jrodriguez@balcarce.inta.gov.ar
	Bernadette Abadia	abadia.mariab@balcarce.inta.gov.ar
	Barbara Carpaneto	bcarpaneto@balcarce.inta.gov.ar
Tres Arroyos	José Massigoge	jmassigoge@correo.inta.gov.ar
	Dario Ochandio	dochandio@correo.inta.gov.ar
Pergamino	Nestor González	permaqui@pergamino.inta.gov.ar
	Javier Elisei	jelisei@pergamino.inta.gov.ar
	Rubén Roskopf	rroskopf@pergamino.inta.gov.ar
La Pampa	Mauricio Farrell	mfarrell@anguil.inta.gov.ar
Córdoba	Mauricio Santa Juliana	poscosecha@correo.inta.gov.ar
	Cristiano Casini	ccassini@correo.inta.gov.ar
Entre Ríos	Enrique Behr	intacrespo@arnetbiz.com.ar
	Hernán Ferrari	hferrari@concepcion.inta.gov.ar
San Luis	Benito Coen	abcoen@sanluis.inta.gov.ar
Corrientes	Ramón Hidalgo	rj_hidalgo@yahoo.com.ar
Chaco	Edgardo Leonhard	jleonhardt@chaco.inta.gov.ar
	Marcelo Pamies	mepamies@correo.inta.gov.ar
Santa Fe	Facundo Colombo	fvcolombo@correo.inta.gov.ar
Tucumán	Ricardo Rodríguez	rirodriguez@correo.inta.gov.ar
Salta	Adriana Godoy	aigodoy@correo.inta.gov.ar



ASOCIACION ARGENTINA DE POSCOSECHA DE GRANOS