

Residuos de plaguicidas en los productos frescos, ¿Cuántos, qué significan, que dicen los expertos? - ABC Plaguicidas

5-6 minutos

Tomado de: Forbes

Steven Savage, Colaborador y consultor de tecnología agrícola.

10 de abril, 2018

Dentro de las múltiples tendencias de dietas y hábitos alimenticios que hoy tenemos a disposición, se generan grandes dudas por los alimentos producidos por la agricultura convencional porque utilizan químicos. Una de las mayores preocupaciones de los consumidores es si los residuos de plaguicidas

pueden generar problemas de salud.

¿Estará en riesgo su salud con su dieta de alimentos producidos bajo métodos convencionales? Muchos estudios demuestran que no.

Le puede interesar: [La ciencia dice que sí al consumo de frutas y verduras](#)

Hoy les compartimos apartes de un análisis publicado en la revista Forbes que compara los residuos de plaguicidas en legumbres sembradas de forma orgánica y convencional en Estados Unidos, titulado *La verdad sobre los residuos de plaguicidas en los productos frescos: todas alentadoras, algunas incómodas*. El análisis fue realizado por *Steven Savage, Colaborador y consultor de tecnología agrícola*.

Los resultados de entrada son positivos, pues evidencian que el suministro de productos frescos es seguro desde la perspectiva de residuos de plaguicidas. EL 99.85% de los residuos que se detectaron están por debajo de las “tolerancias” ya conservadoras establecidas por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) sobre la base de una evaluación de riesgos

exhaustiva y rigurosa que refleja toda la información toxicológica disponible.

Esto no se basa en datos al aire, sino en un muestreo de cultivos realizado en el 2016 que evaluaba la detección de plaguicidas y comparaba éstos con los límites permitidos por el EPA, arrojando estos gráficos:

Verduras y frutas convencionales



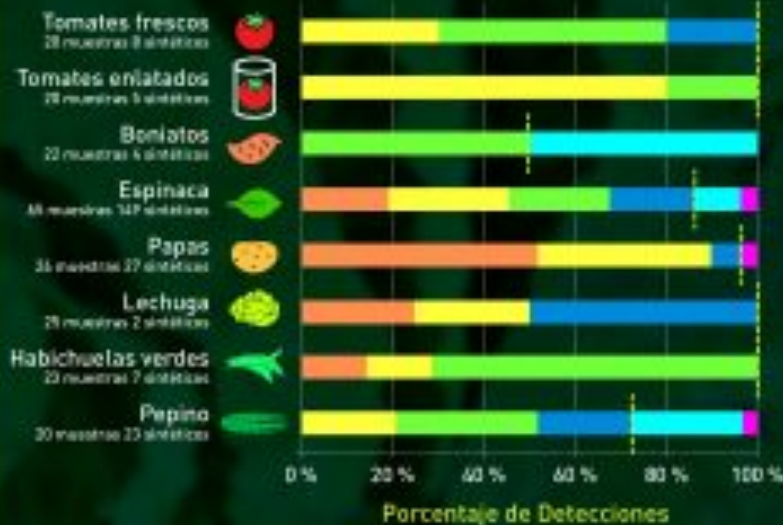


Estos son los cultivos muestreados del suministro de alimentos de los EE. UU. por el USDA en 2016.

Verduras y frutas orgánicas

Verduras

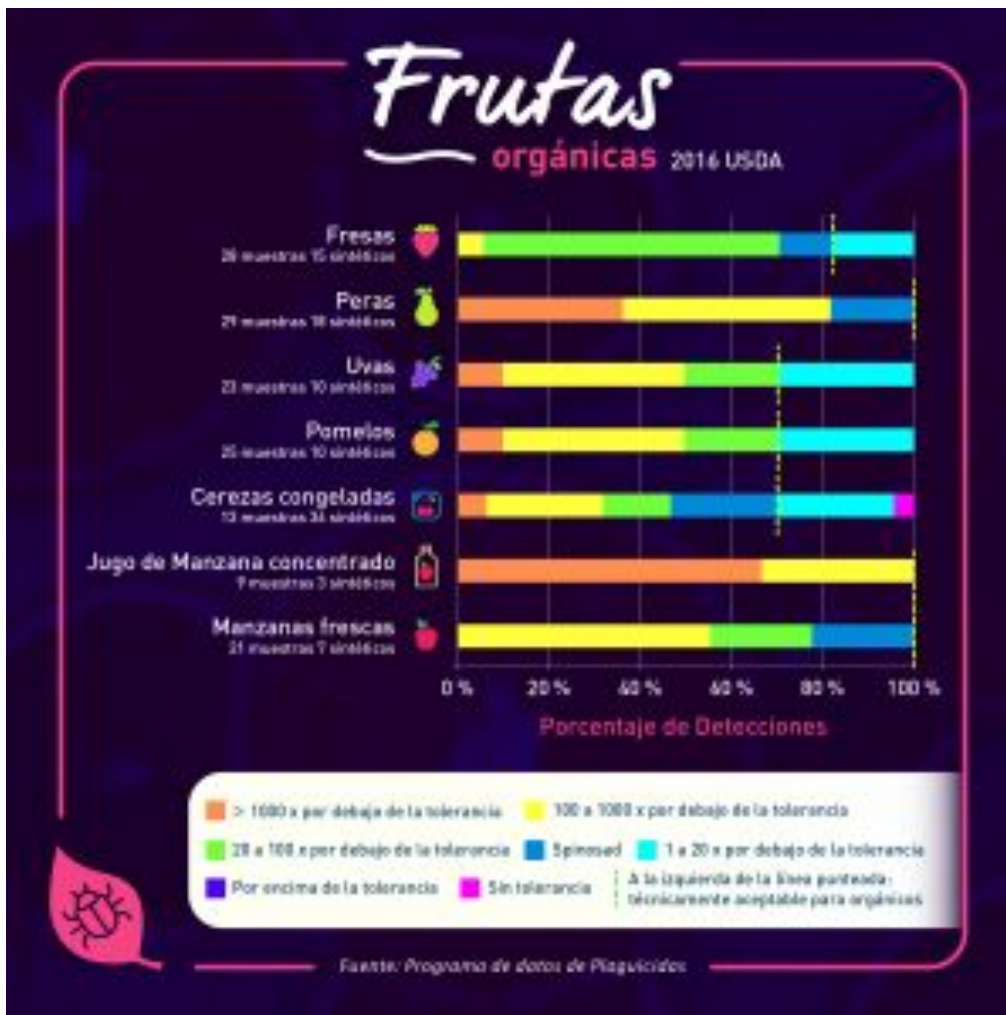
orgánicas 2014 USDA



■ > 1000 x por debajo de la tolerancia
 ■ 100 a 1000 x por debajo de la tolerancia
■ 20 a 100 x por debajo de la tolerancia
 ■ Spinosa
 ■ 1 a 20 x por debajo de la tolerancia
■ Por encima de la tolerancia
 ■ Sin tolerancia
 A la izquierda de la línea punteada: técnicamente aceptable para orgánicas



Fuente: Programa de datos de Pesticidas



Estos son los cultivos para los cuales el USDA recolectó algunas muestras orgánicas en 2016. Debajo de cada cultivo se indica el número de muestras y de detecciones de plaguicidas sintéticos.

La parte negra representa productos químicos detectados “En casi todos estos casos, las cantidades detectadas son tan bajas que el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y EPA reconocen que no hay ningún riesgo real involucrado”.

La parte roja de las barras es para detecciones que exceden la tolerancia. La parte rosa de las barras es para detecciones que están entre 1/20 de la tolerancia y la tolerancia.

En el cuadro de arriba hay una pequeña línea punteada de color verde y cualquiera de los resultados a la izquierda podría calificar técnicamente como «aceptable para orgánico». Es decir más del 70% de estas frutas y verduras convencionales bien podrían ser categorizadas como orgánicas.

Pero las noticias son aún mejores. La parte de color verde claro de las barras es para detecciones entre 1 y 5% de la tolerancia o entre 20 y 100 veces menor que esa norma. La sección de color gris es para detecciones de 100 a 1,000 veces más bajas que la tolerancia, y la parte verde oscuro de la barra es para detecciones más de 1,000 veces menores que la tolerancia; ¡algunas de estas son más de 10,000 veces más bajas! La transparencia del programa del USDA en el suministro de los datos detallados es buena porque revela lo insignificante que son estos residuos desde la perspectiva de la salud, además observe que

para las frutas convencionales hubo muy pocas detecciones sobre las tolerancias o sin tolerancia.

Ahora, muchos consumidores piensan que orgánico significa que no se usan plaguicidas de síntesis química. Ese no es el caso. Existe una lista bastante extensa de opciones de plaguicidas «naturales» que están permitidas, y natural no siempre significa «más seguro» . Todos los pesticidas naturales se someten al escrutinio de la EPA y están sujetos al mismo tipo de «restricciones de etiqueta» diseñadas para asegurar que se puedan usar de forma segura.

Los agricultores convencionales también usan muchos de los productos naturales como parte de su programa, para proteger el rendimiento y la calidad del daño causado por las plagas, y al mismo tiempo lo hacen de una manera que es segura para nosotros. Por lo tanto un comprador ilustrado debería rechazar cualquier guía manipuladora y elegir sus frutas y hortalizas basándose en la frescura, el sabor y la asequibilidad, y también debería prestar atención a las recomendaciones de nutricionistas sobre

comer muchas frutas y verduras

Es importante saber que no todo lo convencional está producido 100% con plaguicidas químicos, ni todo lo orgánico está libre de plaguicidas.

Lee el análisis completo en: [Forbes.com](https://www.forbes.com)

Le puede interesar:

- [No por ser más caros los alimentos orgánicos son más saludables](#)
- [Alimentos: ¿qué es peligroso ingerir y que no?](#)
- [Plaguicidas y salud](#)