

ALTOS NIVELES DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS LOS COCHABAMBINOS

Con el propósito de fortalecer el debate público, promover la protección de la salud de las y los bolivianos y contribuir al diseño de políticas públicas que permitan avanzar hacia sistemas alimentarios más saludables y sostenibles, durante la segunda quincena de julio se recolectaron

109
MUESTRAS DE

- PAPA,
- TOMATE,
- CEBOLLA,
- LECHUGA,
- BRÓCOLI,
- APIO,
- ACEITE DE SOYA Y
- HOJA DE COCA

EN DIFERENTES FERIAS POPULARES DEL DEPARTAMENTO DE COCHABAMBA.

Las muestras fueron analizadas por Mérieux NutriSciences* Perú, laboratorio especializado en análisis de alimentos y con acreditación internacional.

Este informe presenta los resultados correspondientes a papa y hortalizas.

1. Cebolla

De las 17 muestras de cebolla analizadas, **ninguna presentó residuos de plaguicidas detectables**. Podemos seguir comiendo nuestro K'allu.



2. Papa

Se analizaron 16 muestras de papa. **En el 81% no se detectaron residuos de plaguicidas**. En las muestras restantes **se identificaron tres plaguicidas**, de los cuales dos están **incluidos en la lista de Plaguicidas Altamente Peligrosos (PAP)** de PAN Internacional*. PAN actualizó su lista de PAP en diciembre de 2024 y la utiliza como herramienta para identificar los plaguicidas considerados altamente peligrosos.

De acuerdo con los LMR de la normativa boliviana* utilizados para este análisis, así como la normativa europea, una muestra superó el límite establecido, correspondiente al fungicida dimetomorf, cuya concentración alcanzó el 160% del LMR.



3. Brócoli

De las 16 muestras de brócoli, **el 62% no presentó residuos de plaguicidas**. **En el 38% restante se detectaron residuos correspondientes a 9 plaguicidas**, todos ellos están incluidos en la lista de PAP de PAN Internacional, **aunque de acuerdo con los LMR ninguna de las muestras superó los límites establecidos, ni por la normativa boliviana ni por los de la Unión Europea**.

*<https://www.merieuxnutrisciences.com/es/alimentacion/analisis-de-alimentos>

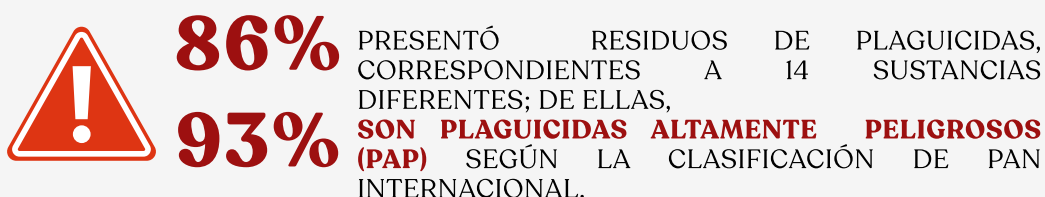
*<https://pan-international.org/>

*<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticides/es/>



4. Lechuga

La situación cambia considerablemente en la lechuga.
De las 14 muestras analizadas, el



En una muestra se detectaron **6 plaguicidas diferentes, de los cuales los 6 son PAP**, lo que muestra la presencia simultánea de múltiples sustancias de alta peligrosidad en una misma muestra. La normativa boliviana establece LMR solamente para dos de los 14 plaguicidas detectados. Al comparar los resultados con los LMR de la Unión Europea, el 79% de las muestras superó los límites correspondientes.

ENTRE LOS RESULTADOS MÁS LLAMATIVOS SE ENCUENTRA

Clorotalonil, fungicida, cuya concentración en una muestra superó en aproximadamente 82.000% el LMR europeo utilizado como referencia. El clorotalonil merece especial atención por su perfil toxicológico. La Agencia de los Estados Unidos para la protección ambiental (EPA) lo ha clasificado **como probable carcinógeno humano**, basándose principalmente en evidencia experimental de tumores renales y del estómago en ratas.

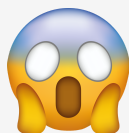
Otros cuatro PAP superaron los LMR europeos en aproximadamente 39.000%, 21.000%, 12.000% y 8.200%. Entre ellos se encuentra el **clorpirifós**, insecticida organofosforado cuya principal preocupación toxicológica está relacionada con el sistema nervioso por sus efectos en adultos y sobre el neurodesarrollo de fetos y niños, y al ser un disruptor endocrino interfiere con el funcionamiento normal de las hormonas, afectando el desarrollo, la reproducción humana, el crecimiento y el metabolismo. El **profenofós**, otro insecticida organofosforado, afecta también el sistema nervioso.

5. Apio

De las 10 muestras de apio, el 80% presentó residuos, correspondientes a 16 plaguicidas diferentes, **de ellos, el 81% son Plaguicidas Altamente Peligrosos (PAP)** según PAN Internacional. En una muestra se detectaron 9 plaguicidas diferentes, de los cuales **7 son PAP**, lo que muestra la presencia simultánea de múltiples sustancias de alta peligrosidad en una misma muestra

La normativa boliviana establece LMR para 6 de los 16 plaguicidas detectados. Una muestra superó el límite correspondiente, con una concentración equivalente al 160% del LMR.

Al comparar los resultados con los LMR de la Unión Europea, cuatro muestras superaron los límites correspondientes. Entre los resultados más elevados se encuentra el **propiconazol**, fungicida cuya concentración superó en 8.300% el LMR europeo, y el **lufenurón**, insecticida que lo superó en 3.300%. Ambos tienen efectos tóxicos sobre el hígado, y el **propiconazol** además sobre el estómago y la reproducción humana.

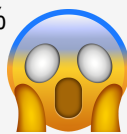


6. Tomate

El tomate presenta la mayor diversidad de residuos detectados entre los alimentos analizados. De las 24 muestras, el 25% presentó residuos, correspondientes a



**30 PLAGUICIDAS DIFERENTES,
DE ELLOS, 19 SON PAP SEGÚN PAN INTERNACIONAL**



En una muestra se detectaron 10 plaguicidas diferentes, de los cuales 7 son PAP, lo que muestra la presencia simultánea de múltiples sustancias de alta peligrosidad en una misma muestra.

De acuerdo con los LMR de la normativa boliviana, el 21% de las muestras superó los límites correspondientes. Al utilizar como referencia los LMR de la Unión Europea, este porcentaje asciende al 33%.

Entre los resultados que más llaman la atención está el **clorfenapir**, insecticida que en dos muestras diferentes superó los LMR europeos en 3.400% y 3.200%. tiene efectos tóxicos sobre el sistema nervioso.

En las muestras de papa y hortalizas analizadas se identificaron .

44

PLAGUICIDAS DIFERENTES

DE ELLOS, EL 64%

**ESTÁN INCLUIDOS EN LA LISTA DE PLAGUICIDAS
ALTAMENTE PELIGROSOS DE PAN INTERNACIONAL.**

¿QUÉ HACEMOS CON ESTOS RESULTADOS?

Esta es probablemente la pregunta más importante que nos dejan los resultados. Los consumidores no podemos asumir solos la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos que llegan a nuestras mesas. No podemos analizar nuestros propios alimentos, determinar los LMR aplicables ni sustituir las funciones de vigilancia y control del Estado.

Bolivia cuenta con procedimientos oficiales para el muestreo y análisis de residuos de plaguicidas en productos agrícolas de exportación. Sin embargo, lo que necesitamos es

AVANZAR HACIA UN SISTEMA NACIONAL,

permanente, transparente y sistemático de monitoreo de residuos de plaguicidas **en los alimentos que consumimos los bolivianos**, acompañado de mecanismos efectivos de fiscalización y de información pública.

FORTALECER LA CAPACIDAD INSTITUCIONAL

para controlar no solamente los residuos presentes en los alimentos, sino la importación, comercialización y uso de los plaguicidas, particularmente aquellos considerados altamente peligrosos.

358

SON LOS PLAGUICIDAS QUE SEÑALA PAN INTERNACIONAL CLASIFICADOS COMO PAP Y PLANTEA LA NECESIDAD DE AVANZAR HACIA SU ELIMINACIÓN PROGRESIVA, MIENTRAS QUE



13

SON LOS QUE BOLIVIA TIENE EN SU LISTA DE PLAGUICIDAS PROHIBIDOS Y UNO RESTRINGIDO, QUE NO SE ACTUALIZA DESDE 2015.

Pero el problema no termina en los alimentos. La utilización inadecuada de plaguicidas también afecta a los productores y sus familias, el agua, el suelo, la biodiversidad y los ecosistemas en general. Por eso, hablar de plaguicidas es hablar de salud pública, producción agrícola y sostenibilidad ambiental.

NECESITAMOS FORTALECER LA INSTITUCIONALIDAD

Los ciudadanos podemos informarnos, organizarnos y exigir transparencia, pero no podemos sustituir al Estado en sus responsabilidades de vigilancia, regulación y control.

Estos resultados deben servir para abrir un diálogo entre consumidores, productores, organizaciones sociales, instituciones públicas, universidades, centros de investigación y otros actores involucrados.

Necesitamos políticas que permitan:

- fortalecer el monitoreo de residuos de plaguicidas en los alimentos;
- garantizar la transparencia y publicación de sus resultados;
- mejorar la fiscalización del comercio y uso de plaguicidas;
- proteger la salud de los productores y consumidores;
- reducir progresivamente el uso de Plaguicidas Altamente Peligrosos;
- y promover alternativas productivas más sostenibles, incluida la agroecología.

La seguridad de nuestros alimentos es una responsabilidad colectiva, pero garantizarla es también una responsabilidad institucional.

Por ello, hacemos un llamado a los diferentes actores sociales e institucionales a asumir un papel activo para generar incidencia social y política en torno a este problema.

UNA PLATAFORMA CIUDADANA PARA COCHABAMBA

A partir de esta preocupación, estamos promoviendo en Cochabamba la conformación de una

PLATAFORMA CIUDADANA INTERINSTITUCIONAL SOBRE PLAGUICIDAS, ALIMENTACIÓN Y SALUD.

Invitamos a organizaciones, productores, consumidores, investigadores, profesionales, instituciones y ciudadanos interesados en este tema a sumarse a esta iniciativa.

Quienes deseen formar parte pueden registrarse y unirse al grupo de WhatsApp mediante el código QR.

