



CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL MERCADO URBANO DE CIUDAD DEL SABER

CATEGORÍA A - PROVEEDORES DE LEGUMBRES, VERDURAS Y FRUTAS

Tipos de Producción

1. Sistemas de producción agro sostenibles como:
 - Permacultura: sistema que integra el equilibrio y armonía en el diseño agrícola y todo el ecosistema.
 - Biodinámica: metodología que sigue la aplicación e integración entre cultivos y la ganadería aprovechando así los preparados y abonos propios de este tipo de agricultura.
 - Orgánica: basada en el mínimo o nulo uso de productos químicos, transgénicos y otras sustancias que no estén autorizadas.
 - Hidropónica: en donde las plantas crecen en una solución o mezcla de agua y nutrientes necesarios para el crecimiento de las mismas y no directamente en el suelo.
2. Uso de semillas que no hayan sido previamente tratadas con químicos o productos sintéticos.

Ubicación

1. El área debe estar libre de contaminación por cualquier tipo de agroquímico y/u otras sustancias sintéticas.
2. Si hay zonas de cultivos convencionales cerca, estar bastante

separado (1km o más) para evitar lo más posible la contaminación cruzada por aire y/o agua.

3. Se debe tener registrada la finca en la autoridad correspondiente (MIDA)

Cuidados del Suelo

1. Se prefiere para mantener y/o mejorar la calidad del suelo prácticas como:
 - Siembras con curvas o a desnivel
 - Barreras
 - Zanjas de filtración
 - Rotación de cultivos
 - Asociación de cultivos
 - Uso de materia orgánica, estiércoles compostadores o preparados biodinámicos

Cuidado del agua

1. Las fuentes de agua deben ser salubres y aptas para el consumo humano.

Se debe contar con un programa de cuidado y conservación de fuentes de agua para garantizar una condición de libre de contaminación y la mejor calidad.

Plagas y Manejo de Malezas

1. Se debe hacer mediante prácticas que mantengan la integridad de los cultivos, la protección de flora y fauna.
2. Se pueden usar métodos como: rotación y asociación de cultivos, carbonato de calcio, control mecánico, cultural y biológico.
3. Equipos y herramientas apropiadas pueden ser usadas también (que no hayan estado en contacto con sustancias químicas tóxicas que puedan contaminar los cultivos).
4. No usar sustancias químicas para los fertilizantes y/o pesticidas.

Tratamiento Post-Cosecha

1. Tratamientos térmicos (refrigeración, agua caliente, aire caliente y/o vapor)
2. Secado natural o con aire a presión
3. Ceras o films comestibles
4. Lavado con agua con cloro

No se permite la radiación ni el uso de aditivos o sustancias que atenten contra la salud de los consumidores.

Empacado y Etiquetado

1. El empaque debe ser de material inocuo y no debe haber sido usado para envasar productos de agricultura convencional o residuos tóxicos.
2. Se prefieren los empaques que puedan ser reciclables o reutilizables.
3. En el empaque que se use debe constar una etiqueta con el nombre de la iniciativa, dirección, teléfono y correo electrónico.

Aquellos productos que se vendan sin empaque, la información debe ser brindada por lo menos en un letrero o tablero de tiza por el productor.

Carnés para vender en Mercado Urbano

- Certificado de Buena Salud o Carné Blanco y
- Carné de Manipulador o Verde

Referencia:

1. TEXTO CODEX ALIMENTARIUS: DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE.

2. DECRETO EJECUTIVO 146 DE 2004: POR EL CUAL SE REGLAMENTE LA LEY N°8 DE 24 DE ENERO DE 2002, QUE ESTABLECE LAS REGULACIONES NACIONALES PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES AGROPECUARIAS ORGÁNICAS

