



¡Tiempo para cosechar verduras!

Pero... ¿Qué pasa con los pesticidas residuales?

Mari quería rociar sus tomates con un producto pesticida, pero no estaba segura si el producto que había escogido podía ser aplicado en tomates.

“¡José!”, Mari llamó hacia el otro cuarto. “¿Crees que puedo poner este producto en mis tomates?”

José entró en la habitación y comenzó a leer la etiqueta. “Creo que sí. . . Sí, aquí está”, dijo señalando al mismo tiempo la etiqueta.

“Me preocupa un poco el comer algo que pueda tener un pesticida”. ¿Cuánto tiempo crees que deberíamos esperar antes de comer los tomates? “, preguntó ella.

“No sé. ¿Permíteme ver si puedo encontrar algo en el Internet?” Después de buscar un rato, él le dijo, “¿Por qué no llamas al Centro Nacional de Información de Pesticidas?; por lo que he visto en su página web, creo que podrían ayudar”.

[Haga clic aquí](#) para averiguar lo que Mari aprendió cuando llamó al [Centro Nacional de Información de Pesticidas](#) (NPIC). Usted puede hacer clic en cualquiera de las palabras o frases subrayadas para más información sobre ese tema.





¡Tiempo para cosechar verduras!

Pero... ¿Qué pasa con los pesticidas residuales?

El especialista de NPIC le dijo a Mari que la información que ella buscaba se llama “intervalo de pre-cosecha” (PHI). Él le explicó que el intervalo de pre-cosecha indica el tiempo que se tardan los pesticidas residuales en descomponerse (disminuir) a un nivel que la EPA considera ser razonablemente y de bajo riesgo. Para establecer el intervalo de pre-cosecha óptimo de cada pesticida en cada producto alimenticio, se deben realizar experimentos en cada tipo de fruta y vegetales que aparecen listados en la etiqueta.

“No puedo encontrar el intervalo de pre-cosecha en mi etiqueta,” dijo Mari. El especialista le explicó que la información del intervalo de pre-cosecha puede ser encontrada en diferentes lugares (dependiendo de la etiqueta). Esta información a veces está al principio de las direcciones de aplicación y en otras ocasiones en una tabla junto al fruto o vegetal apropiados. Si alguien no puede encontrar la información deseada, uno puede contactar al fabricante del producto para obtener esa información. La información para contactar al fabricante puede ser encontrada en la etiqueta del producto o en la lista de fabricantes de NPIC.

El especialista de NPIC también menciona otras maneras que ayudarían a Mari y su esposo a reducir la cantidad de pesticidas residuales en sus hortalizas. Estas ideas incluyeron lavar frutas y verduras; y pelarlas cuándo sea posible. Las personas siempre tienen la opción de esperar más tiempo que el indicado en el intervalo de pre-cosecha para permitir que los residuos se desintegren aún más.

P
R
E
G
U
N
T
A
S

C
O
M
U
N
E
S

D
E

P
E
S
T
I
C
I
D
A
S

Llámenos gratuitamente al **1.800.858.7378**

los 7 días de la semana de 6:30 a.m. a 4:30 p.m. Hora del Pacífico.

Visítenos en internet a <http://npic.orst.edu/index.es.htm>

