



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Resolución

Número:

Referencia: EX-2020-09623335--APN-DGDMA#MPYT - APROBACION CURSOS OFICIALES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

VISTO el Expediente N° EX-2020-09623335--APN-DGDMA#MPYT del Registro del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, la Resolución N° 61 de fecha 21 de diciembre de 2005 de la ex SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, la Resolución N° 637 de fecha 1 de septiembre de 2011 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, la Resolución N° RESOL-2018-174-APN-MA de fecha 25 de junio de 2018 del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA y la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS de fecha 23 de octubre de 2018 de la ex-SECRETARIA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex-SECRETARIA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO y de la entonces SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la ex-SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del entonces MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Resolución N° 637 de fecha 1 de septiembre de 2011 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA se implementó el Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Frescas, para identificar los actores y productos de la cadena agroalimentaria frutihortícola y detectar mediante programas de monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en muestras de hortalizas y frutas frescas, cuya presencia puede evitarse con la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en el sector, como un sistema preventivo que apunte a corregir esta situación no deseable.

Que por la Resolución N° RESOL-2018-174-APN-MA de fecha 25 de junio de 2018 del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, se creó el Programa Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas Sustentables (BPAS) en Productos Frutihortícolas– con el objetivo de brindar herramientas para producir frutas y hortalizas inocuas, como así también lograr la preservación y el manejo racional de los recursos -suelo, agua y energía-, estimulando la difusión, la capacitación y la adopción de sistemas de producción sustentables.

Que por Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS de fecha 23 de octubre de 2018 de la ex-SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex-SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGRONDUSTRÍA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO y de la entonces SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la ex-SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del entonces MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL, se incorporó al CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA) el Artículo 154 tris que establece que toda persona humana o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques, con el objetivo de reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en los procesos de siembra, cosecha y postcosecha de la producción primaria, produciendo alimentos de calidad e inocuidad en una producción sostenible en lo ambiental, económico y social.

Que las exigencias sobre las BPA en frutas y hortalizas frescas –de acuerdo con lo normado por el referido CAA-, serán de cumplimiento obligatorio en las siguientes fechas: 2 de enero de 2020 para frutas y 4 de enero de 2021 para productos hortícolas.

Que según lo establecido en el ítem 2.7 del Artículo 1° de la citada Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS los productores “deberá contar con la asistencia de un técnico/profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica”.

Que en virtud de dar cumplimiento a lo establecido en el precitado inciso 2.7, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL (INTA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del citado Ministerio han desarrollado el “CURSO DE FORMADOR DE FORMADORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS” y el “CURSO DE ASESORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”, uniformando criterios, modo de abordaje, diseño curricular, capacidades y modalidad, habiendo intervenido profesores – tutores, editores de materiales y personal administrativo – y técnicos de los organismos mencionados.

Que con el objetivo de generar una masa crítica de técnicos/profesionales en todas las regiones del país resulta necesario aprobar un curso de formador de formadores, para que amplíen sus conocimientos y que se constituyan en multiplicadores de las directrices elaboradas para la aplicación de la norma y asistan en la implementación a los productores.

Que la formación de asesores permitirá adquirir conocimientos acerca de las normas de aplicación obligatoria, formando -a la vez- a agentes territoriales de difusión y promoción de las acciones, procesos y prácticas tendientes a reducir los riesgos de ocurrencia de contaminaciones biológicas, químicas y físicas que podrían poner en riesgo la salud humana, siendo la homogeneidad del mensaje y de contenidos hacia los productores un elemento clave para el éxito de la implementación de las normas.

Que en ese marco resulta conveniente aprobar los cursos mencionados “ut supra”, en virtud de lograr contar con profesionales y técnicos para capacitar y/o asesorar en la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Que la Resolución N° 61 de fecha 21 de diciembre de 2005 de la entonces SECRETARÍA DE AGRICULTURA GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, estableció el REGISTRO PÚBLICO NACIONAL DE IMPLEMENTADORES DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA. Como continuidad de la formación ofrecida, aquellos que hayan aprobado el CURSO DE FORMADOR DE FORMADORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y/o el CURSO DE ASESORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, podrán ingresar al mencionado Registro, cumpliendo los requisitos del mismo.

Que en el marco de las citadas Resoluciones Nros. 61/05 y RESOL-2018-174-APN-MA, y la mencionada Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS, el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA dispone de las herramientas de capacitación, organización y registro necesarias para generar los recursos humanos requeridos para la formación de formadores y de asesores en la implementación de las Buenas Prácticas frutihortícolas en todo el territorio nacional.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, ha tomado la intervención de su competencia.

Que la presente medida se dicta en virtud de lo dispuesto por la Ley de Ministerios (texto ordenado por Decreto N° 438/92) y sus modificaciones.

Por ello,

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Apruébase el “CURSO OFICIAL DE FORMADOR DE FORMADORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”, y el “CURSO DE ASESORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS” que como Anexos I y II, registrados con los Nros. IF-2020-66402200-APN-SSDER#MAGYP e IF-2020-66401844-APN-SSDER#MAGYP respectivamente, integran la presente medida. Los referidos cursos serán reconocidos a efectos de lo dispuesto en la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5- APN-SRYGS#MSYDS fecha 23 de octubre de 2018 de la ex - SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex-SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGRONDUSTRÍA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO y de la ex-SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la ex - SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del entonces MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL, que incorporó al CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA) las Buenas Prácticas Agrícolas para frutas y hortalizas. El curso dictado por los profesionales y/o técnicos de los organismos nacionales, provinciales y/o municipales será de carácter gratuito. Aquellos participantes de los mismos que hubieren obtenido la constancia de aprobación serán considerados asistentes técnicos en los términos del inciso 2.7, del Artículo 1° de la citada Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS.

ARTÍCULO 2°.- Apruébanse los modelos de constancias de aprobación de cursos que como Anexo III, registrado

con el N° IF-2020-57629178-APN-SSDER#MAGYP, forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 3°.- La Dirección de Desarrollo Productivo Regional de la SUBSECRETARÍA DE DESARROLLO DE ECONOMÍAS REGIONALES de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, junto con la Dirección de Inocuidad y Calidad de Productos de Origen Vegetal de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA y la Dirección General de Sistemas de Información, Comunicación y Procesos representado por PROCADIS del INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, podrán, de manera consensuada, ampliar la nómina de temas indicados en los cursos e introducir las actualizaciones de contenido que resultaren necesarias y/o convenientes conforme los requerimientos de la industria agroalimentaria y la normativa alimentaria nacional vigente.

ARTÍCULO 4°.- Los formadores y asesores, -excepto manifestación por escrito en contrario dentro de los CINCO (5) días corridos de realizado y aprobado el curso, serán incorporados a un listado de libre consulta en el sitio web www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa, del cual resultará el nombre, apellido y el número de documento de identidad y demás recaudos que se establezcan. Corresponderá a la Dirección de Desarrollo Productivo Regional de la citada Subsecretaría realizar la carga y actualización del listado. La nómina de los formadores y asesores se incorporará, a su vez, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Calidad Agroalimentaria (RPNISGCA) una vez cumplimentados los requisitos establecidos en la Resolución N° 61 de fecha 21 de diciembre de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN.

ARTÍCULO 5°.- El “CURSO OFICIAL DE ASESORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS” podrá, en la medida que el MAGYP, SESANA e INTA lo entiendan necesario, contar con réplicas oficiales dictadas por los profesionales certificados como formadores a través del “CURSO OFICIAL DE FORMADOR DE FORMADORES DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”, pudiendo contar con el apoyo, articulación y asistencia de diversas instituciones públicas o privadas, gubernamentales y no gubernamentales, las que deberán cumplir los requisitos y condiciones que serán establecidas por una comisión tripartita integrada por representantes del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA), y el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, y publicadas en la web www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa.

Los miembros de la precitada comisión tripartita serán oportunamente designados por los titulares de los mencionados Organismos mediante sendas notas a cursarse entre sí.

ARTICULO 6°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTÍCULO 7°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Digitally signed by Luis Eugenio Bastera
Date: 2020.10.07 21:16:08 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Digitally signed by Gestion Documental
Electronica
Date: 2020.10.07 21:16:26 -03:00

PROGRAMA CURSO OFICIAL DE FORMADOR DE FORMADORES DE BUENAS
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA
PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

INDICE

1- Fundamentación.....	Pág.2
2- Situación actual.....	Pág.3
3- Destinatarios.....	Pág.3
4- Objetivos.....	Pág.5
Generales	
Específicos	
5- Modalidad.....	Pág.5
6- Contenidos y organización.....	Pág.6
7- Metodología de trabajo.....	Pág.8
8- Evaluación y acreditación.....	Pág.10
9-Registros Públicos de MAGyP.....	Pág.12
10-Contenidistas.....	Pág.13
11- Docentes.....	Pág.13

1. Fundamentación

A partir de la Resolución Conjunta_N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS de fecha 23 de octubre de 2018 de la ex-SECRETARIA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex-SECRETARIA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO y de la entonces SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la ex-SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del entonces MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL se aprobó la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción frutihortícola (Artículo 154 Tris del CAA).

La entrada en vigor de la misma fue el 2 de enero 2020 para la producción de frutas y el 4 de enero del 2021 será para la horticultura.

La producción de frutas y hortalizas implica una serie de prácticas que permitan asegurar la inocuidad e higiene, de manera de reducir los riesgos sanitarios que puedan afectar la salud de las personas y/o producir impactos no deseados en el medio ambiente. Es aquí donde radica la importancia de realizar las tareas de manera responsable y siguiendo los lineamientos de la Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

En este sentido, adquiere relevancia la capacitación a productores ya que, a través de ella, se transmiten los conocimientos y las herramientas necesarias para implementar las BPA.

El curso introduce a los diferentes temas y acciones que permitirán integrar las BPA a los desafíos de la producción y comercialización de frutas y hortalizas frescas, impulsando la implementación como una herramienta que contribuya a la mejora en la producción, fortaleciendo la seguridad del consumidor y la sustentabilidad del productor desde el punto de vista social, ambiental y económico.

El curso de formadores contiene materiales y herramientas pedagógicas necesarias en un curso con características de "Formador de Formadores".



Fuente: Cristina Slepetic – INTA – INET 2018

2. Situación actual

Durante los últimos VEINTE (20) años, la tendencia sobre las demandas del consumidor, no sólo se enfocan en la diversidad y cantidad, sino que han dado muestras de una mayor exigencia respecto de la inocuidad y la calidad de los alimentos que se comercializan y, en particular, de aquellos que desde la producción van directamente a la mesa de los consumidores. En este rubro, se encuentran principalmente las frutas y hortalizas frescas.

A su vez, desde hace varios años, con la implementación del Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Frescas, Resolución N° 637 de fecha 1 de septiembre de 2011 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, se ha detectado mediante monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en algunas muestras de hortalizas y frutas frescas; de allí la necesidad que el sector implemente las BPA, como un sistema preventivo, que apunte a corregir esta situación no deseable.

Las BPA Frutihortícolas Obligatorias Llegan al Código Alimentario Argentino con el respaldo de una abundante normativa que lo antecede como la Resolución N° 71 de fecha 17 de febrero de 1999 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS que aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas, que tiene carácter de recomendación.

Con posterioridad la Resolución N° 510 de fecha 11 de junio de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas, que también tiene carácter de recomendación.

Unos años después la citada Resolución N° 637/11 reglamenta el funcionamiento del Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos, denominado SICOFHOR, sistema de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico en frutas y hortalizas que ha permitido detectar mediante monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en algunas muestras de hortalizas y frutas frescas. También son relevantes las normas vigentes en cuanto a la rotulación de los productos frutihortícolas.

Existieron en el ESTADO NACIONAL desde los años 2005-2006 numerosas iniciativas de incorporar las BPA frutihortícolas al CAA, objetivo que se logró en el año 2018 al incorporar al CAA el Artículo 154 tris que establece que toda persona humana o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques, con el objetivo de reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en los procesos de siembra, cosecha y postcosecha de la producción primaria, produciendo alimentos de calidad e inocuidad en una producción sostenible en lo ambiental, económico y social.

Según lo establecido en el inciso 2.7 del Artículo 1° de la citada Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS el productor *“Deberá contar con la asistencia de un técnico /profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica”*.

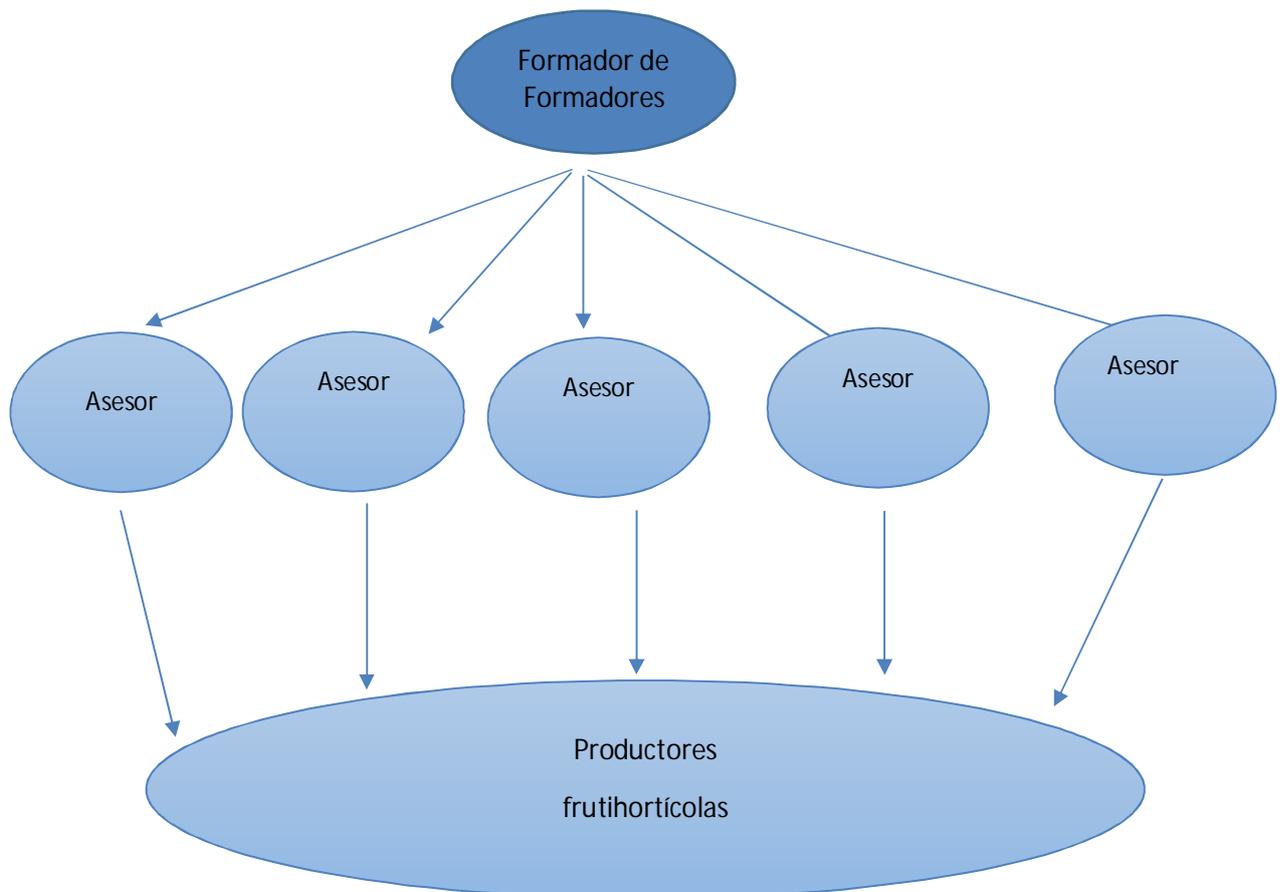
3. Destinatarios

El Curso se enmarca en la modificación incluida en el Código Alimentario Argentino (CAA) y permite adquirir conocimientos acerca de la norma de aplicación obligatoria. Capacita a profesionales/técnicos para difusión y promoción de las acciones, de los procesos y de las prácticas que el ESTADO NACIONAL considera necesarias prevenir y reducir los riesgos de ocurrencia de contaminaciones biológicas, químicas y físicas que podrían poner en riesgo la salud humana.

Está dirigido a profesionales Ingenieros Agrónomos, con el fin de dotar al personal del sector público y privado con herramientas que serán de uso obligatorio, para capacitar formadores y/o asesores para difundir e implementar las BPA en establecimientos productivos frutícolas y hortícolas

IMPORTANTE. Hay DOS (2) instancias de acreditación: una para el formador de formadores y otra para asesores.

Esto contribuirá a una rápida progresión de la propuesta formativa con la multiplicación de asesores, que asegura la escalabilidad de esta propuesta de capacitación, para que los productores reciban el asesoramiento en la implementación que exige la norma. Se organizará de la siguiente manera como se muestra en el siguiente esquema:



4. Objetivos

Generales

- Conocer y difundir la Normativa de BPA frutihortícolas obligatoria incluida en el Código Alimentario Argentino (CAA) para implementarla en la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.
- Conocer las herramientas y las recomendaciones que hacen a las Buenas Prácticas para preservar, mediante su implementación, la inocuidad de los alimentos, la calidad y el ambiente.

Específicos

- Que el participante adquiriera los conocimientos necesarios para capacitar e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas en territorio, constituyéndose al mismo

tiempo en un agente de difusión y promoción de las herramientas, procesos y prácticas tendientes a reducir los riesgos de ocurrencia de contaminaciones biológicas, químicos y físicas que podrían poner en riesgo la salud humana.

5. Modalidad

La modalidad elegida para las clases teóricas es a través de la plataforma “e-learning open source” del aula virtual del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), donde han intervenido como contenidistas/profesores, todos profesionales altamente calificados en la materia, – tutores, editores de materiales y personal administrativo aportados entre el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el INTA y SENASA, ambos organismos descentralizados en la órbita del citado Ministerio.

Las diferentes instancias del proceso de capacitación en este curso determinarán diversos roles y alcances para aquellos profesionales y técnicos que aprueben cada etapa propuesta.

El curso está organizado en DOS (2) etapas que aseguran el progreso de esta propuesta, pensada para multiplicar la formación de nuevos asesores:

<p>a-Instancia formativa del formador/a: recorrido por los SEIS (6) módulos que conforman el Curso.</p>	<p>Duración SEIS (6) semanas</p>	<p>Módulo 1: Documentación obligatoria /Trazabilidad Módulo 2: Productos fitosanitarios Módulo 3: Fertilizantes y/o enmiendas orgánicas Módulo 4: Agua Módulo 5: Higiene y Manipulación/ Animales en el predio Módulo 6: Recomendaciones BPA En todos se abordan contenidos específicos sobre el tema y se brindan orientaciones pedagógicas para la tarea del formador</p>
<p>b-Instancia de puesta en acción: capacitación para mínimo CINCO (5) asesores a cargo del formador/a.</p>	<p>Duración DOS (2) semanas</p>	<p>Trabajo final: Diseño, implementación y evaluación de una propuesta de capacitación</p>

6. Contenidos y organización

6. 1 Instancia formativa del formador

Los primeros CINCO (5) módulos proponen el acercamiento a algunos aspectos del proceso productivo de frutas y hortalizas, focalizados en los requisitos obligatorios que se incluyen en el Código Alimentario Argentino (CAA) y ya incluidos en otras normativas. En el último módulo se analizan las recomendaciones no obligatorias que se suman a los aspectos normativos y técnicos potenciando la inocuidad de los alimentos. En todos ellos se abordan ideas para el acompañamiento a partir del intercambio en foros, la lectura de marcos teóricos, y la resolución de actividades específicas, que contribuyen a pensar en la tarea del formador en clave pedagógica. A continuación, se presentan los contenidos para cada módulo:

<p>MODULO 1: Documentación Obligatoria/ Trazabilidad</p>	<p>Introducción al Curso Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) El Código Alimentario Argentino (CAA)</p> <p>Documentación obligatoria/Trazabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> · Identificación del productor agropecuario: el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) · Rotulado/etiquetado · Documento Sanitario de tránsito de productos de origen vegetal (DTV) <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> · A modo de introducción · Algunas ideas sobre la enseñanza · Materiales
<p>MÓDULO 2: Productos fitosanitarios</p>	<p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> · Registro de productos fitosanitarios · Productos Fitosanitarios: Selección del producto · Etiquetado de fitosanitarios · Clasificación toxicológica de productos fitosanitarios · Límites Máximos de Residuos (LMR) · Trazabilidad · Gestión de envases vacíos <p>Aspectos Técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Depósito de fitosanitarios · Manejo de envases vacíos <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> · El aprendizaje en los adultos · Materiales: cómo elaborar una presentación
<p>Módulo 3: Fertilizantes y/o enmiendas orgánicas</p>	<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none"> · Nociones generales <p>Marco regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> · Registro de productos fertilizantes y enmiendas en la República Argentina · Etiquetado de fertilizantes, enmiendas, sustratos, acondicionadores, protectores y materias primas

	<p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Abonos orgánicos · Compostaje · Estabilidad y madurez · Indicadores de calidad · Tratamiento de cama de pollos parrilleros · Tratamiento de aves muertas · Ideas para el acompañamiento · El aprendizaje situado · El aprendizaje colaborativo · Los materiales didácticos
<p>Módulo 4: Agua</p>	<p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> · El agua para consumo humano · Análisis del agua · El agua para uso agrícola <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Uso eficiente, seguro y racional del agua · Métodos de potabilización <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> · El aprendizaje ubicuo · Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) · La curación de contenidos
<p>Módulo 5: Higiene y Manipulación / Animales en el Predio</p>	<p>PRIMERA PARTE: Higiene y manipulación</p> <p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> · Reglamentos de calidad y normas voluntarias · Algunos ejemplos · Concepto de calidad <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Pautas de higiene básicas tanto del personal como del establecimiento <p>SEGUNDA PARTE: Animales en el predio</p> <p>Introducción</p> <p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> · Riesgos de animales presentes en el predio · Zoonosis. Medidas de prevención <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Estrategias para evitar ingreso de animales domésticos y silvestres al cultivo y zona de manipulación · Instalaciones sanitarias <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> · La planificación · La multimodalidad en los materiales
<p>Módulo 6: Recomendaciones BPA</p>	<p>¿Por qué hablamos de recomendaciones?</p> <p>1- Establecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sitio de producción · Recursos Humanos

	<ul style="list-style-type: none"> · Salud, Higiene y seguridad laboral <p>2-Recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Suelo y sustratos · Producción sin suelo <p>3-Cultivo</p> <ul style="list-style-type: none"> · Material de propagación: semillas · Consideraciones generales sobre Cosecha y Poscosecha <p>4- Insumos</p> <ul style="list-style-type: none"> · Fertilizantes, Enmiendas y Biológicos Uso de Fertilizantes Biológicos <p>5- Manejo Integrado de Plagas (MIP)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Métodos empleados en el manejo integrado de plagas · Componentes esenciales para un programa de MIP <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> · Plan de trabajo
--	---

6.2 Instancia de puesta en acción: capacitación para CINCO (5) asesores o más a cargo del formador/a.

En las DOS (2) últimas semanas de curso y, a partir de los aprendizajes construidos en la instancia formativa, se propone al formador la planificación de una propuesta de capacitación para un mínimo de CINCO (5) técnicos/profesionales, que aborde los temas centrales de cada uno de los módulos desarrollados.

La misma tendrá una carga de DIECISÉIS HORAS (16 hs) reloj que el formador podrá organizar en función de los tiempos y espacios disponibles para llevar adelante la capacitación.

Estos CINCO (5) participantes o más, podrán acreditar sus aprendizajes en el tema una vez finalizada la propuesta de formación a través de una evaluación en línea, a la cual podrán acceder aquellas personas que hayan asistido a la capacitación presencial y sean habilitados en la plataforma virtual de SENASA por medio de una convocatoria de inscripción cerrada.

Los formadores de formadores y los asesores aprobados con certificado oficial son quienes llevarán adelante el asesoramiento en la implementación de BPA en los establecimientos frutihortícolas.

7. Metodología de trabajo

Los estudiantes contarán con diversas herramientas de comunicación y acompañamiento pedagógico, que permitirán transitar esta propuesta en la virtualidad y apropiarse de los contenidos, con todo el acompañamiento necesario de tutores especialistas en cada temática.

Las herramientas en la plataforma son:

Foros Temáticos: espacios de intercambio con los compañeros de curso y el tutor para profundizar sobre los contenidos de cada módulo

Mensajería: para realizar consultas en forma individual a tutores y compañeros

Mesa de ayuda: para disipar dudas administrativas, tecnológicas y operativas

El tiempo de respuesta por parte de los tutores es de CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) hábiles.

Instancia formativa del formador:

Para garantizar un aprovechamiento óptimo de todo el recorrido de formación, recomendamos organizar los tiempos de estudio, asignando entre DIEZ Y QUINCE HORAS (10 y 15 hs) semanales, distribuidos entre tiempos de lectura, participación en los espacios de interacción y resolución de actividades.

Se utilizará el material didáctico elaborado por los docentes del curso y material complementario en el que se incluirán las normas vigentes, tutoriales, videos y links de interés vinculados a la capacitación.

Los Foros constituyen espacios para el tratamiento del contenido y la construcción colectiva del conocimiento, por lo que queremos enfatizar en la participación en cada una de estas consignas.

Instancia de puesta en acción:

El trabajo final consiste en el diseño, implementación y evaluación de una propuesta de formación a CINCO (5) técnicos/profesionales como mínimo. Esto requiere disponer de tiempo para realizar esas tareas más las DIECISÉIS HORAS (16 hs). que demanda la capacitación en sí.

Este trabajo contará con TRES (3) entregas parciales conforme el siguiente cronograma:

Entrega	Propuesta de formación	Semana
1°	Definición de espacio, fecha, horario y los CINCO (5) destinatarios de la formación.	3era
2°	Propuesta de formación. Entrega de la lista de chequeo.	6ta
Final	Evidencias de la capacitación: asistencia a la formación, material multimedia como registro Autoevaluación, encuesta a los asistentes.	8va

8. Evaluación y acreditación

Las diferentes instancias del proceso de capacitación en este curso determinarán diversos Roles y alcances para aquellos profesionales y técnicos que aprueben las diferentes etapas propuestas. Es por ello que hay instancias de acreditación diferente para el formador de formadores y para el asesor.

La aprobación de este curso implica la aprobación de todos los trabajos prácticos modulares y de la realización del presencial con los asesores.

a- Acreditación como formador de formadores en BPA para la producción frutihortícola.

Tendrá que realizar las tareas propuestas a lo largo del curso que se extiende a lo largo de OCHO (8) semanas (SEIS (6) para la instancia formativa y DOS (2) para diseñar e implementar una formación a asesores):

-Opcional: participación en los espacios de intercambio planteados en los foros que acompañan a cada módulo.

-Obligatorio: aprobación de las actividades de evaluación de cada módulo (las mismas tienen como objetivo que los participantes pongan en juego lo aprendido a lo largo del mismo con relación a aspectos normativos, técnicos y pedagógicos sobre la formación en la norma de BPA en producción frutihortícola). Son SEIS (6) actividades en total. El módulo SEIS (6) corresponde al trabajo a campo: Instrumento la lista de chequeo (descripto más adelante)

-Obligatorio. Trabajo final: planificación, implementación y evaluación de una propuesta formativa para CINCO (5) técnicos/profesionales mínimo con una carga horaria de DIECISÉIS HORAS (16 hs) reloj (mencionada en el punto anterior). Las orientaciones para este trabajo final estarán disponibles desde el primer día del curso de manera tal que los participantes puedan organizarse para desarrollarlo.

Perfil de Formador de Formadores

Profesionales, públicos o privados, que hayan aprobado este curso oficial dictado por MAGyP, INTA y SENASA: "Formador de Formador en BPA", quien tendrá como función capacitar a técnicos/profesionales (asesores) y asesorar en la implementación de las BPA a los productores a través de su inscripción en el Registro Nacional Público e Implementadores (RNPI). (Descripto más adelante).

Aprobado el curso oficial de Formadores de Formadores el profesional podrá continuar realizando la multiplicación de capacitación a nuevos asesores de su área de incumbencia con la modalidad explicada en curso. A saber:

El formador junto con la colaboración de sus organismos nacionales, provinciales, municipales, universitarios, públicos y/o privados podrá organizar grupos de técnicos/profesionales interesados en recibir el certificado de asesores en BPA frutihortícola, brindará DIECISÉIS HORAS (16 hs.) presenciales y finalizadas éstas el Formador de Formadores informará al área de capacitación de SENASA (extension@senasa.gob.ar) la lista de los postulantes a asesores con un detalle que incluya: nombre, apellido, DNI, teléfono y correo de contacto. Los postulantes serán citados por SENASA en llamado cerrado para ingresar al aula virtual SENASA, donde encontrarán el material del curso para asesores, con una propuesta de actividades auto asistidas a modo de evaluación de los conocimientos adquiridos, y ser evaluados para recibir un certificado oficial de ASESORES.

Perfil de asesor en BPA:

Profesionales/ técnicos públicos y privados que hayan aprobado el curso de asesores a través de un Formador con certificado oficial y podrán asesorar en la implementación de las BPA a

los productores a través de su inscripción en el Registro Nacional Público e Implementadores (RNPI) (Descrito más adelante).

Consultar: www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa

Ambas categorías, Formador de Formadores y Asesores podrán acceder al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI)

Perfil del Implementador

El implementador tendrá como responsabilidad brindar las herramientas prácticas y/o teóricas necesarias para la implementación de los puntos obligatorios de la norma en las fincas productivas de frutas y hortalizas. Será responsable de registrar en la base de datos del MAGYP el RENSPA de aquellos productores asesorados en la implementación de la norma BPA que se articulará con el número del carnet del implementador para validar su cumplimiento.

Consultar: www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa.

9. Registros Públicos de MAGyP

9.1. Base de Datos de los implementadores se publica en la página web donde se pone a disposición de los productores un listado de Asesores para la implementación de las BPA Frutihortícola en todo el país. Los mismos están incluidos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI), creado por Resolución N° 61 de fecha 21 de diciembre de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN y que administra la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Entre los requisitos solicitados para ingresar al RNPI, los implementadores deberán inscribir todos los productores asesorados en la implementación detallando el RENSPA, nombre y apellido, provincia, localidad y sector productivo al que pertenece. La información de uso interno, se utilizará para la fiscalización del cumplimiento de la norma BPA prevista por SENASA en forma gradual, entre otras herramientas de

control que realiza el organismo. El objetivo será vincular el RENSPA de los productores que son asesorados en la norma con el número de carnet del implementador en BPA del RNPI.

La falta de cumplimiento a mediano plazo de este requisito impedirá el acceso a la documentación (RENSPA/DTVe) requeridos para ingresar a los canales comerciales.

9. 2 Base de datos de los profesionales capacitados como Formadores por provincia incluirá los datos de los profesionales aprobados en el curso oficial quienes están habilitados capacitar a nuevos profesionales /técnicos (Asesores).

De esta forma todo aquel que requiera técnicos/profesionales capacitados en la norma o implementadores con el correspondiente certificado oficial y reconocido por su formación en la temática podrán acceder a esta información de manera accesible y gratuita.

10. Contenedistas

- Módulo 1: Juan Ibañez - Pablo Sceglio - Sonia Pensotti
- Módulo 2: Carla Serafino - Daniel Mazzarella – Esteban Sampietro – Ignacio Paunero
- Módulo 3: Carla Louge – Diana Crespo – Nicolás Riera - Pedro Rizzo - Corina Bernigaud
- Módulo 4: Mónica Spinetta – Liliana Troilo -
- Módulo 5: Florencia Demarco – Martín García Ghezzi – Mariano Bacci -Liliana Troilo -
- Módulo 6: Amanda Fuxman - Daniel Cerredo - Liliana Troilo - Ignacio Paunero – Mariel Mitidieri - Marisol Cuellas - Analía Puerta

11. Docentes

Ingeniera Agrónoma Sonia Pensotti
Ingeniero Agrónomo Juan Ibañez
Ingeniera Agrónoma Mónica Spinetta



Ingeniero Agrónomo Gustavo Mazzola
Ingeniero Agrónomo Daniel Mazzarella
Ingeniera Agrónoma Florencia Demarco
Ingeniero Agrónomo Martín García Ghezzi
Ingeniero Agrónomo Esteban Sampietro
Ingeniero Agrónomo Pablo Sceglio
Ingeniera Agrónoma María Romina Mele
Ingeniera Agrónoma Mirta Mabel Navarro
Ingeniera Agrónoma Mariana Aceñolaza
Ingeniera Agrónoma Patricia De la Vega
Ingeniera Agrónoma María Victoria Chehuen



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2020-09623335-APN-DGDMA#MPYT_ANEXO I

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.10.02 15:08:50 -03:00

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL
ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.10.02 15:08:51 -03:00

PROGRAMA CURSO OFICIAL de ASESORES DE BUENAS
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA) PARA LA PRODUCCIÓN DE
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS –

INDICE

- 1- Fundamentación
- 2- Situación actual
- 3- Destinatarios
- 4- Objetivos
 - Generales
 - Específicos
- 5- Modalidad
- 6-Contenidos y organización
- 7- Perfil y alcance del Asesor
- 8- Registros Públicos de MAGyP
- 9- Contenidistas
- 10- Docentes

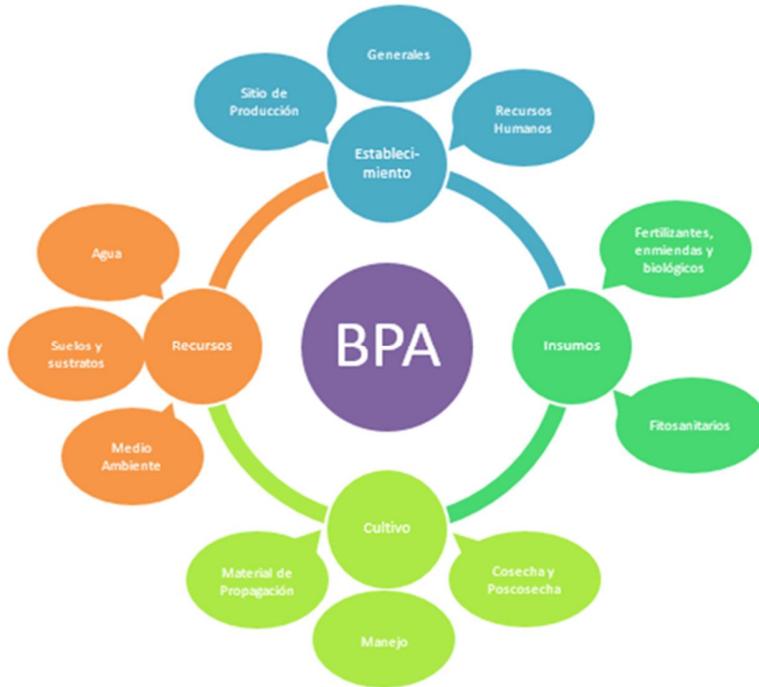
1. Fundamentación

A partir de la Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS de fecha 23 de octubre de 2018 de la ex-SECRETARIA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex-SECRETARIA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO y de la entonces SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la ex-SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del entonces MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL se aprobó la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción frutihortícola (Artículo 154 Tris del CAA).

La producción de frutas y hortalizas implica una serie de prácticas que permitan asegurar la inocuidad e higiene, de manera de reducir los riesgos sanitarios que puedan afectar la salud de las personas y/o producir impactos no deseados en el medio ambiente. Es aquí donde radica la importancia de realizar las tareas de manera responsable y siguiendo los lineamientos de la Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

En este sentido adquiere relevancia la capacitación a productores; ya que, a través de ella, se transmiten los conocimientos y las herramientas necesarias para implementar las BPA.

El curso introduce a los diferentes temas y acciones que permitirán integrar las BPA a los desafíos de la producción y comercialización de frutas y hortalizas frescas, impulsando la implementación como una herramienta que contribuya a la mejora en la producción, fortaleciendo la seguridad del consumidor y la sustentabilidad del productor desde el punto de vista social, ambiental y económico.



Fuente: Cristina Slepetis – INTA – INET 2018

2. Situación actual

Durante los últimos VIENTE (20) años, la tendencia sobre las demandas del consumidor, no sólo se enfocan en la diversidad y cantidad, sino que han dado muestra de que cada vez hay más exigencia respecto a la inocuidad y la calidad de los alimentos que se comercializan y, en particular, de aquellos que desde la producción van directamente a la mesa de los consumidores. En este rubro, se encuentran principalmente las frutas y hortalizas frescas.

A su vez, desde hace varios años, con la implementación del Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Resolución N° 637 de fecha 1 de septiembre de 2011 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, se ha detectado

mediante monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en algunas muestras de hortalizas y frutas frescas; de allí la necesidad que el sector implemente las BPA, como un sistema preventivo, que apunte a corregir esta situación no deseable.

Las BPA Frutihortícolas Obligatorias llegan al Código Alimentario Argentino con el respaldo de una abundante normativa que lo antecede como la Resolución N° 71 de fecha 17 de febrero de 1999 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y OBRAS Y SERVICIOS PÚBLICOS que aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas, que tiene carácter de recomendación.

Con posterioridad la Resolución N° 510 de fecha 11 de junio de 2002 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas, que también tiene carácter de recomendación.

Unos años después la citada Resolución N° 637/11 reglamenta el funcionamiento del *Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos*, denominado SICOFHOR, sistema de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico en frutas y hortalizas que ha permitido detectar mediante monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en algunas muestras de hortalizas y frutas frescas. También son relevantes las normas vigentes en cuanto a la rotulación de los productos fruti-hortícolas.

Existieron en el ESTADO NACIONAL desde los años 2005-2006 numerosas iniciativas de incorporar las BPA frutihortícola al CAA, objetivo que se logró en el año 2018 al incorporar al CAA el Artículo 154 tris que establece que toda persona humana o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques, con el objetivo de reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en los procesos de siembra, cosecha y postcosecha de la producción primaria, produciendo alimentos de calidad e inocuidad en una producción sostenible en lo ambiental, económico y social.

Según lo establecido en el inciso 2.7 del Artículo 1° de la citada Resolución Conjunta N° RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS el productor *"Deberá contar con la asistencia de un técnico /profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica"*.

3. Destinatarios

Está dirigido a técnicos/profesionales de ciencias agronómicas con el fin de dotar al personal del sector público y privado con herramientas que serán de uso obligatorio para que las puedan difundir entre los productores frutihortícolas y asesorar en la implementación de las BPA en establecimientos productivos.

El curso es de convocatoria cerrada, será dictado sólo por aquellos profesionales que han obtenido el certificado de aprobación de la capacitación oficial obtenida en el curso de Formadores de BPA para la producción de Frutas y Hortalizas. Por tal motivo el formador debe informar al organismo autorizado público/privado la lista de los alumnos postulantes a asesores con información que será detallada más adelante. En la página web www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa se publican los datos de los profesionales aprobados en el curso oficial de Formador de Formadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de Frutas y Hortalizas Frescas quienes están habilitados a capacitar a nuevos profesionales /técnicos (Asesores).

4. Objetivos

Generales

- Conocer y difundir la Normativa de BPA frutihortícola obligatoria incluida en el Código Alimentario Argentino (CAA) para implementarla en la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.
- Conocer las herramientas y las recomendaciones que hacen a las Buenas Prácticas para preservar, mediante su implementación, la inocuidad de los alimentos, la calidad y el ambiente.

Específicos

- Que el participante adquiera los conocimientos necesarios para

asesorar en la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas en territorio, constituyéndose al mismo tiempo en un agente de difusión y promoción de las herramientas, procesos y prácticas tendientes a reducir los riesgos de ocurrencia de contaminaciones biológicas, químicas y físicas que podrían poner en riesgo la salud humana.

5. Modalidad y Evaluación / Acreditación

La modalidad elegida para las clases es presencial y teórica, esta última a través de una plataforma /soporte virtual del Organismo Autorizado en base al programa diseñado por contenidistas/profesores del MAGyP, SENASA e INTA.

Así el curso cuenta con DOS (2) instancias: la modalidad presencial y la modalidad virtual:

a) Modalidad Presencial: DIECISÉIS HORAS (16 hs) presenciales dictadas por el Formador capacitado previamente a través del curso oficial de Formadores de BPA para la producción de Frutas y Hortalizas. Esta etapa la inicia el Formador definiendo: Lugar, fechas y destinatarios a formar como asesores, presenta al Organismo Autorizado una planificación con definición de objetivos, actividades, recursos, tiempos a utilizar en la actividad presencial para los asesores (planilla modelo). Para el seguimiento de la capacitación el Formador entregará al Organismo Autorizado un registro con la lista de asistencia de asesores firmada y encuestas realizadas. Finalizada la etapa presencial, el Organismo Autorizado realizará la convocatoria para iniciar la etapa b), con modalidad cerrada, dando inicio a la instancia de capacitación teórica virtual que se detalla a continuación.

b) Modalidad Virtual: DOS (2) semanas de duración para adquirir así los conocimientos complementarios. En el espacio virtual encontrará el material del curso para asesores donde se tratan los contenidos del mismo con una propuesta de actividades auto-asistidas, podrá descargar el material del curso, y ser evaluados para recibir un certificado oficial de ASESORES.

6. Contenidos mínimos

<p>Introducción al Curso</p> <p>Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)</p> <p>El Código Alimentario Argentino (CAA)</p> <p>Documentación obligatoria/Trazabilidad</p> <p>a- Identificación del productor agropecuario: el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA)</p> <p>b- Rotulado/etiquetado</p> <p>c- Documento Sanitario de tránsito de productos de origen vegetal (DTV)</p>
<p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none">-Registro de productos fitosanitarios-Productos Fitosanitarios: Selección del producto-Etiquetado de fitosanitarios-Clasificación toxicológica de productos fitosanitarios-Límites Máximos de Residuos (LMR)-Trazabilidad-Gestión de envases vacíos <p>Aspectos Técnicos</p> <ul style="list-style-type: none">- Depósito de fitosanitarios- Manejo de envases vacíos
<p>Higiene y manipulación</p> <p>Marco Regulatorio</p>

Reglamentos de calidad y normas voluntarias

Algunos ejemplos

Concepto de calidad

Aspectos técnicos

Pautas de higiene básicas tanto del personal como del establecimiento

Animales en el predio

Introducción

Marco Regulatorio

-Riesgos de animales presentes en el predio

-Zoonosis. Medidas de prevención

Aspectos técnicos

-Estrategias para evitar ingreso de animales domésticos y silvestres al cultivo y zona de manipulación

Instalaciones sanitarias

¿Por qué hablamos de recomendaciones?

1- Establecimiento

-Sitio de producción

-Recursos Humanos

-Salud, Higiene y seguridad laboral

2-Recursos

-Suelo y sustratos

-Producción sin suelo

3-Cultivo

-Material de propagación: semillas

-Consideraciones generales sobre Cosecha y Poscosecha

4- Insumos

-Fertilizantes, Enmiendas y Biológicos Uso de Fertilizantes Biológicos

5- Manejo Integrado de Plagas (MIP)

-Métodos empleados en el manejo integrado de plagas

-Componentes esenciales para un programa de MIP

7. Perfil y alcance del asesor

Los asesores son quienes llevarán adelante el asesoramiento en la implementación de las BPA frutihortícolas a los productores del sector en sus predios, para lo cual, una vez recibido el certificado de asesor puede acceder al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI), que administra la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. Los requisitos para ser implementador figuran en la página web: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa>.

Perfil del Implementador

El implementador tendrá como responsabilidad brindar las herramientas prácticas y/o teóricas necesarias para la implementación de los puntos obligatorios de la norma en las fincas productivas de frutas y hortalizas. Será responsable de registrar en la base de datos del MAGYP, el RENSPA de aquellos productores asesorados en la implementación de la norma BPA que se articulará con el número de carnet del implementador para validar su cumplimiento.

Consultar: www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa

8. Registros Públicos de MAGyP

8.1. Base de Datos de los Implementadores: se publica en la página web donde se pone a disposición de los productores un listado de Asesores para la implementación de las BPA Frutihortícolas en todo el país. Los mismos están incluidos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI), creado por la Resolución N° 61 de fecha 21 de diciembre de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y

ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, que administra la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Entre los requisitos solicitados para ingresar al RNPI, los implementadores deberán inscribir a todos los productores asesorados en la implementación detallando el RENSPA, nombre y apellido, provincia, localidad y sector productivo al que pertenece. La información de uso interno se utilizará para la fiscalización del cumplimiento de la norma BPA prevista por SENASA en forma gradual, entre otras herramientas de control que realiza el organismo. El objetivo será vincular el RENSPA de los productores que son asesorados en la norma con el número de carnet del implementador en BPA del RNPI.

La falta de cumplimiento a mediano plazo de este requisito impedirá el acceso a la documentación (RENSPA/DTVe) requeridos para ingresar a los canales comerciales.

8.2 Base de datos de los profesionales capacitados como Formadores por provincia incluirá los datos de los profesionales aprobados en el curso oficial quienes están habilitados a formar a nuevos profesionales /técnicos (Asesores).

De esta forma todo aquel que requiera técnicos/profesionales capacitados en la norma o implementadores con el correspondiente certificado oficial y reconocido por su formación en la temática podrán acceder a esta información de manera libre y sencilla.

9. Contenidistas

- Módulo 1: Juan Ibañez - Pablo Sceglio - Sonia Pensotti
- Módulo 2: Carla Serafino - Daniel Mazzarella – Esteban Sampietro – Ignacio Paunero
- Módulo 3: Carla Louge – Diana Crespo – Nicolás Riera - Pedro Rizzo - Corina Bernigaud
- Módulo 4: Mónica Spinetta – Liliana Troilo -
- Módulo 5: Florencia Demarco – Martin García Ghezzi – Mariano Bacci - Liliana Troilo -
- Módulo 6: Amanda Fuxman - Daniel Cerredo - Liliana Troilo - Ignacio Paunero – Mariel Mitidieri - Marisol Cuellas - Analía Puerta

10. Docentes

Profesionales que han obtenido el certificado de aprobación de la capacitación oficial obtenida en el curso de BPA para la producción de Frutas y Hortalizas como Formadores.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2020-09623335-APN-DGDMA#MPYT_ANEXO II

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 12 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.10.02 15:08:04 -03:00

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL
ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.10.02 15:08:05 -03:00

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA - SENASA – INTA

El presente certifica que DNI
N°..... aprobó el curso de Asesores en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
para la producción de frutas y hortalizas frescas - AÑO realizado los días
.../.../... al .../.../... en modalidad mixta (virtual y presencial), con una carga
horaria de y homologado por el Plan Anual de Capacitación del
año.....

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA - SENASA – INTA –

El presente certifica que DNI
N°..... aprobó el curso de Formador de Formadores en Buenas Prácticas
Agrícolas (BPA) para la producción de frutas y hortalizas frescas - AÑO
realizado los días ../../... al ../../... en modalidad virtual, con una carga
horaria de y homologado por el Plan Anual de Capacitación del
año.....



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2020-09623335-APN-DGDMA#MPYT_ANEXO III

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.08.31 17:38:31 -03:00

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL
ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.08.31 17:38:32 -03:00