

**Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas de Alimentos y Bebidas
- PotenciAR Alimentos -**

Eje I - Competitividad y Herramientas de Gestión de Calidad.

Componentes:

1.- Programa Escuelas de Formación en Agronegocios para Pymes.

Gestión sin resultados es solo gestión.

El objetivo general de este Programa es contribuir a la mejora de la rentabilidad de las pequeñas y medianas empresas (pymes) beneficiarias, potenciando con herramientas de aplicación práctica e inmediata, las capacidades de gestión económica y financiera de las mismas, bajo el principio rector del diseño de un Modelo de Negocio que los participantes puedan implementar a través de un Plan de Acción.

Se trata de alcanzar la perdurabilidad de las empresas mediante la creación de diferenciales de manera sistemática y permanente, agregar valor a los productos o servicios que componen la oferta e implementar un sistema de generación de demanda que permita el desarrollo de nuevos mercados.

Modalidad: Virtual/Presencial.

Dedicación: NOVENTA Y SEIS HORAS (96 hs.)

Localización y número de Escuelas: A definir por la Autoridad de Aplicación.

2.- Programa Escuela de Transformación Digital para Emprendedores PyMEs

Sin lo digital no se puede, pero sólo con lo digital no alcanza

La acelerada transformación digital que está atravesando las distintas actividades económicas, tanto a nivel de oferta como de demanda, hace que poner en marcha un proceso de digitalización de negocios no constituya hoy una opción, sino una condición sin la cual será poco probable perdurar.

Las operaciones de construcción de ofertas únicas y diferenciales, y la implementación de estrategias de generación de demanda se apalancan cada día más en plataformas digitales y el conocimiento de las mismas se vuelve imprescindible.

Este programa (que incluye el uso del internet de las cosas (IoT), el manejo masivo de datos (big data), la cadena de bloques (blockchain), las aplicaciones móviles y la inteligencia artificial), está diseñado para que los participantes construyan y ejecuten una estrategia en torno a la digitalización de sus negocios dentro del ecosistema digital. Asimismo, otorgará las herramientas y habilidades para liderar el cambio que está transformando organizaciones enteras.

Modalidad: Virtual/presencial.

Dedicación: SESENTA HORAS (60 hs.)

Localización y número de Programas: A definir por la Autoridad de Aplicación.

3.- Programa de Consolidación y Crecimiento de Pequeños Emprendimientos.

Escalar es la clave

La transformación de un negocio que funciona en base a la intuición, perseverancia y trabajo individual de un emprendedor, en una organización que logra escalar y es capaz de generar trabajo y riqueza para la sociedad, es un desafío que alcanza a cientos de miles de unidades económicas. Alcanzar esa transformación depende de dotar a los líderes de esas actividades, los emprendedores, de conocimientos.

El Programa de Consolidación y Crecimiento de Emprendimientos está dirigido a emprendedores que lograron diseñar un producto, volcarlo al mercado pero que aún no es rentable o no se encuentra en un todo formalizado. La consolidación la logrará con la definición de un modelo de negocio, y el crecimiento, con un diseño de organización. Ambas metas, son la materia de aprendizaje e implementación en este programa.

Modalidad: Virtual.

Dedicación: CIENTO VEINTE HORAS (120 hs.)

Localización y número de Programas: A definir por la Autoridad de Aplicación.

4.- Programa Directorios de coaching organizacional.

La perdurabilidad es la clave

El objetivo de este Programa es acompañar a los empresarios durante DIEZ (10) meses en la implementación del Modelo Palancas en su Empresa. El formato de Directorio, con QUINCE (15) participantes, permite generar un profundo conocimiento de cada empresa por parte de

todos los integrantes del Grupo, lo que facilita tanto la resolución de problemas concretos como la formulación de políticas y estrategias empresariales.

El Grupo, a lo largo del año, ejercitará la toma de decisiones concretas para situaciones reales que se le presenten a cada uno de los integrantes del mismo.

El proceso tendrá mentores especializados en las materias que aportarán contenido, metodología y seguimiento.

Modalidad: Virtual.

Dedicación: CUARENTA HORAS (40 hs.)

Localización y número de Directorios: A definir por la Autoridad de Aplicación.

5.- Conferencias masivas

Difundir para repensar nuestro modelo productivo comercial
--

Creados como un espacio de pensamiento colectivo para adquirir herramientas concretas de decisión y gestión en relación con el futuro de las PyMEs, los encuentros pretenden consolidarse como un ámbito interdisciplinario y de capacitación para que los emprendedores y empresarios de todo el país puedan estar en contacto con otras pymes, proveedores y organismos financiadores.

El objetivo es que cada uno de los participantes se lleve no sólo herramientas y habilidades, sino también, un plan de acción concreto para implementar en su empresa al día siguiente.

Las conferencias fomentarán el intercambio de conocimientos entre los participantes y la realización de negocios.

Modalidad: Virtual.

Dedicación: TRES HORAS (3 hs.)

Localización y número de Conferencias: A definir por la Autoridad de Aplicación.

6.- Cursos Virtuales

Diseñados para acercar conocimiento sobre nociones instrumentales de los negocios y su gerenciamiento.

Objetivo: Que los participantes puedan adquirir herramientas de gerenciamiento empresario vinculado a la dinámica propia de las pymes.

Cursos:

- Estrategias de Fijación de precio para los productos alimenticios.

- Punto de equilibrio.
- Rentabilidad/rendimiento.
- Modelos de Negocios.
- Liderazgo.

Organizado en:

1.- Parte general conceptual

2.- herramientas prácticas.

Cursos asincrónicos.

Requiere inscripción previa.

Eje II - PROGRAMA FEDERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA PYMES DE ALIMENTOS

Componentes:

1.- Cursos de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en distintas cadenas productivas.

Tienen por objetivo generar una masa crítica profesional en las distintas regiones del país, formada para asesorar en la implementación de normas de calidad por cadena productiva, en función de las exigencias actuales para el comercio nacional e internacional de productos alimenticios.

La aprobación de estas capacitaciones permite acceder al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistema de Gestión de Calidad, que lleva adelante la SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA.

Duración: TRES (3) días.

Modalidad: Virtual/presencial.

TREINTA (30) cursos en todo el país definiendo con la contraparte la modalidad y las cadenas productivas a abordar.

2.- Cursos de Formación y Sensibilización sobre la Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (FSMA / Food Safety Modernization Act) y otras normativas alimentarias de los ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (EEUU).

Las capacitaciones bajo este componente, permiten mejorar las capacidades higiénico-sanitarias y comerciales de empresas agroalimentarias que deseen exportar a los los ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.

Las actividades de formación están a cargo de instructores líderes capacitados por FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE (FSPCA) y de la PRODUCE SAFETY ALLIANCE (PSA), quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el currículo estandarizado reconocido por la FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (FDA).

Entre estas actividades, se encuentra la formación de profesionales/responsables de calidad de PyMEs Alimentarias, a través de la oferta del Curso Oficial FSPCA Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) para Alimentos de Consumo Humano, de la Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos.

El objetivo de este componente es que las empresas alimentarias de nuestro país cuenten con personal calificado y de esta manera puedan afrontar los desafíos actuales de exportar alimentos a EEUU.

Duración: DOS COMA CINCO (2,5) días.

Modalidad: Virtual/presencial.

DIEZ (10) proyectos con modalidad, sector y sedes a definir en conjunto con las Provincias.

3.- Oferta de capacitación virtual permanente.

La plataforma donde se encuentran alojados, ofrece un diseño sencillo y permite la autoadministración del tiempo por parte de los usuarios para la realización de los cursos.

La oferta comprende OCHO (8) cursos virtuales y TRES (3) tutoriales sobre temáticas de inocuidad.

Tutoriales: Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (FSMA-FDA), Miel orgánica y Manejo de levaduras para uso cervecero.

Cursos:

- *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria.*
- *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).*
- *Rotulado de alimentos envasados.*
- *Curso virtual de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de Nuez de Nogal.*
- *Curso virtual de Buenas Prácticas Apícolas.*
- *Curso virtual de Trazabilidad en la Industria Alimentaria.*
- *Curso virtual de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de Pecán.*

- *Curso Virtual de Manipulación Segura de Alimentos.* Sus contenidos se encuentran alineados a lo requerido por el artículo 21 del Código Alimentario Argentino CAA).

4.- Curso de Manipulación Segura de Alimentos - Carnet de Manipulador de Alimentos.

Desarrollo de convenios con las Provincias y la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES para replicar la operatoria.-

Se busca descentralizar el examen en las jurisdicciones.

5.- Cursos virtuales:

Tienen por objetivo brindar conocimiento sobre las normas y sistemas de calidad requeridos por los mercados compradores de nuestros alimentos.

a- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

El objetivo del sistema HACCP es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

b- ISO 22000.

La norma ISO 22000: 2018 especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta de consumo final, para facilitar la integración con otros sistemas de gestión.

c- BRC.

La norma BRC es un estándar mundial para la seguridad de los alimentos creado por el British Retail Consortium (Consortio Británico de Minoristas).

Modalidad Virtual.

Duración: DIECISEIS HORAS (16 hs.)

Inscripción previa.

Eje III - Diferenciación y Herramientas de Agregado de Valor

Componentes:

1.- Ciclo de webinarios "El camino hacia lo orgánico".

Objetivo: sensibilizar y difundir la herramienta de diferenciación y agregado de valor que constituye la Producción Orgánica, abordando la cuestión técnica, normativa y comercial.

Organizado y dirigido a las distintas cadenas agroalimentarias en particular, de manera de convocar a los actores referentes de la misma, y relevar las necesidades tecnológicas de las distintas cadenas seleccionadas.

Modalidad: Virtual/presencial.

Duración: SEIS HORAS (6 hs.)

A definir cantidad, sectores y sedes provinciales.

2.- Curso Virtual sobre Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO)-

Tiene por finalidad difundir el sistema de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, como instrumentos que permiten diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico.

Modalidad: auto gestionado.

Requiere inscripción previa.

3.- Jornadas de Diferenciación y Agregado de valor en las 24 provincias.

Diseñado para difusión de las herramientas de agregado de valor a cargo de la citada SECRETARÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y DESARROLLO REGIONAL: Sello de Calidad "Alimentos Argentinos, una Elección Natural", Certificación "Orgánico Argentina" e Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Las herramientas mencionadas son reconocidas como Certificaciones Oficiales de Calidad, y aquellos productos que revistan esa condición pueden solicitar un reintegro adicional del CERO COMO CINCO POR CIENTO (0.5 %) en la exportación.

TREINTA (30) actividades

Duración: UNA (1) Jornada.

Talleres de implementación práctica de dichas herramientas.

Duración: UNO COMA CINCO (1,5) días.

Cantidad de sedes a definir por la Autoridad de Aplicación con participación de las Provincias y la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

4.- Proyecto PROCAL - de IMPLEMENTACIÓN DE HERRAMIENTAS DE DIFERENCIACIÓN para PyMES de alimentos y bebidas,

Tiene por finalidad acompañar a las empresas en la adopción de estrategias de diferenciación basadas en origen, calidad y atributos, cumpliendo con las exigencias nacionales e

internacionales de calidad mediante esquemas de diferenciación de sus productos, lo que facilita su incorporación en nuevos mercados.

A. Alimentos Orgánicos:

Incluye la capacitación sobre estrategias orientadas a conocer la experiencia y situación de la producción, desarrollo conceptual de los contenidos específicos de la certificación oficial a implementar y análisis de los casos de los beneficiarios.

Cupo: CINCUENTA (50) empresas/cooperativas/asociaciones.

B. Sello Alimentos Argentinos:

Incluye capacitaciones individuales y/o grupales, verificación y validación de procedimientos, redacción y/o revisión de documentación, seguimiento de planes de acción, asesoramiento en asuntos regulatorios, búsqueda de materiales y recursos, entre otros. Entre los temarios de los módulos de capacitación se incluyen: estrategias orientadas a conocer la experiencia y situación de los participantes, el desarrollo conceptual de los contenidos específicos del Sello Alimentos Argentinos y el análisis de los casos de los beneficiarios

Están destinadas a la dirección, gerencia, mandos medios, operarios y productores según corresponda.

Cupo: CINCUENTA (50) empresas.

C. Indicación Geográfica,

Talleres con actividades destinadas trabajar requisitos de la normativa vigente – Ley N° 25.380 y su modificatoria sobre Régimen Legal para las Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.

Incluye la Organización del funcionamiento del Grupo y el rol de los miembros, como también estrategias de comercialización y comunicación de ésta herramienta de diferenciación.

Duración: SEIS (6) meses.

Modalidad: Virtual/presencial.

Cupo: DIEZ (10) grupos asociativos.

5.- Proyecto PROCAL - Implementación de estrategias de reducción de costos de No Calidad / prevención y reducción de PÉRDIDAS DE ALIMENTOS (PDA) en el sector privado.

El objetivo general es acompañar a empresas en la implementación de la “Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles. Contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado”.

En ese marco se realizarán talleres grupales que abordarán temáticas generales sobre PDA, conceptos teóricos, estrategias de las grandes empresas, tendencias de producción y consumo sostenible, oportunidades de financiamiento, entre otros temas.

Duración: SEIS (6) meses.

Cupo: CUARENTA (40) empresas.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Las Malvinas son argentinas

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2022-11574337- -APN-DGD#MAGYP

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.