

ALIMENTOS ARGENTINOS

N° 77 | Julio 2020



**Especial
COVID-19**

Argentina unida



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Marcelo Eduardo Alos
Secretario de Alimentos, Bioeconomía
y Desarrollo Regional

EDITORIAL

Un mundo que cambia y la producción de alimentos como gran protagonista

Estamos atravesando un momento inédito en el mundo que ha puesto de manifiesto la importancia, capacidad de resiliencia e innovación de los sectores productivos, tanto en Argentina como en el resto del planeta. La pandemia de COVID-19 nos ha obligado a repensar nuestro abordaje sobre los sistemas alimentarios y el rol que tenemos que desempeñar en la articulación con el sector agroalimentario en esta "nueva normalidad". Por otro lado, implicó generar mecanismos y protocolos adecuados para las prácticas productivas, los procesos de elaboración, las modalidades de comercialización de los alimentos y hasta la manera de relacionarnos.

La producción de alimentos y bebidas en todo el mundo fue reconocida como actividad esencial y esto ha implicado una enorme responsabilidad de productores, pequeñas, medianas y grandes empresas de alimentos que gracias al compromiso y dedicación de todo el personal ha permitido y permite mantener las cadenas de abastecimiento, asegurando la provisión en todas las regiones. La venta por Internet, de proximidad a través de ferias y mercados con participación de productores locales irrumpió en un nuevo escenario que trastoca los principios de la comercialización tradicional. El consumo local pasó a ser la respuesta a esta nueva realidad y a revalorizar el rol del "productor de alimentos".

En este marco, hemos elaborado esta edición especial de la Revista Alimentos Argentinos con el objetivo de acercar información actualizada y novedosa para que productores y empresas, su personal y los referentes del sector agroalimentario, cuenten con herramientas y análisis respecto de la situación actual pero también de las tendencias que se están observando en materia de alimentación, consumo, certificaciones y capacitación, que implicarán inexorablemente cambios en la estructura productiva y comercial.

Deseamos agradecer muy especialmente a todos los trabajadores y trabajadoras de la industria de la alimentación, a los productores y productoras que en todo el país, han continuado sin descanso trabajando desde el inicio de esta pandemia, brindando lo mejor que saben hacer y por el cual nuestro país se destaca, que es producir alimentos sanos y nutritivos para toda la población. A ellos nuestro reconocimiento.

Muchas gracias

Marcelo Eduardo Alos
Secretario de Alimentos, Bioeconomía
y Desarrollo Regional

Autoridades

Ing. Agr. Luis Eugenio Bastera

Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Lic. Marcelo Eduardo Alos

Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional

Escriben en este número

Lic. Natalia Bonvini

Ing. Mercedes Nimo

Lic. Marcia Palamara

Cdor. Ambrosio Pons Lezica

Dr. Pablo Morón

Lic. Luis Levin

Ing. Zoot. Alejandra Asad

Cdora. Araceli Napoli

Lic. Maria Laura Garcia

Ing. Agr. Amanda Fuxman

Ing. Agr. Eugenia Martinez Fonseca

Lic. Celina Moreno

ALIMENTOS ARGENTINOS es editada por la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Paseo Colón 922 (C1063ACW), Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Tel. (54-11) 4349-2156 / 4349-2253 - Fax (54-11) 4349-2097. alimentosybebidas@magyp.gob.ar

Los artículos y datos contenidos en la presente edición pueden ser reproducidos libremente citando la fuente.

© Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - República Argentina - Julio 2020. ISSN 0328-9168

**Fotos extraídas de <http://freepik.com>

Contenido

3. Interacción pública-privada: ideas creativas en el marco de la pandemia
6. La perdurabilidad en escenarios emergentes. repensando los modelos de negocios
10. Los cambios que promueven nuevas estrategias comerciales
13. Programa para PyMEs destinados a la emergencia sanitaria
16. Capacitación a distancia de las PyMEs agroalimentarias
20. Buenas prácticas agrícolas obligatorias para la producción de frutas y hortalizas
23. Nuevo escenario para alimentarnos mejor
29. Lineamientos que resguardan la salud y permiten mantener la producción agroalimentaria



INTERACCIÓN PÚBLICA-PRIVADA:

Ideas creativas en el marco de la pandemia

| Lic. Natalia Bonvini - Lic. Marcia Palamara

A fin de afrontar los desafíos que se van presentando en el país, en el marco de la lucha por aplanar la curva de los casos por el COVID-19, el Estado Nacional ha adoptado una serie de medidas ante las necesidades planteadas por los distintos sectores.

A continuación encontrarán algunas que resultan de interés al sector agroalimentario.

ARGENTINA, luego de adoptar el aislamiento social, preventivo y obligatorio tuvo que reorganizar en tiempo record realidades, hábitos y costumbres de la población en general. El sector agroalimentario que se consideró actividad esencial –por DNU 297/2020- debió seguir produciendo ante estas circunstancias excepcionales.

Es importante entender que no necesariamente es el sector menos afectado. Debieron generarse nuevos protocolos de trabajo para no detener la actividad, también se encontró con la realidad de una merma en la mano de obra disponible producto de los contagios; las readecuaciones en el transporte; los permisos necesarios para circular y las interrupciones en la cadena de suministro de algunos insumos estratégicos. Todo esto implica grandes esfuerzos para mantener niveles de producción que minimizaran la pérdida de alimentos y, además, el abastecimiento a la población de todo el país.

Atento ello, desde el Estado en todos sus niveles -nacional, provincial y municipal-, se coordinan acciones para resolver las limitantes y necesidades que tienen los actores del sector para llevar adelante la actividad.

Algunas acciones van desde:

La elaboración de recomendaciones de medidas a implementar, entre los distintos actores de las cadenas de alimentos y bebidas, para mitigar el contagio del coronavirus.

Agilizar el transporte en zonas de fronteras provinciales y locales.

Mejorar y facilitar los trámites a distancia.

Medidas financieras para garantizar la producción (prórrogas para los pagos de impuestos, programas de emergencia para asegurar el pago de los salarios).

Digitalización completa en la tramitación de certificaciones de calidad.

Prórrogas de registros de establecimientos y de productores.

Acondicionamientos en auditorías.

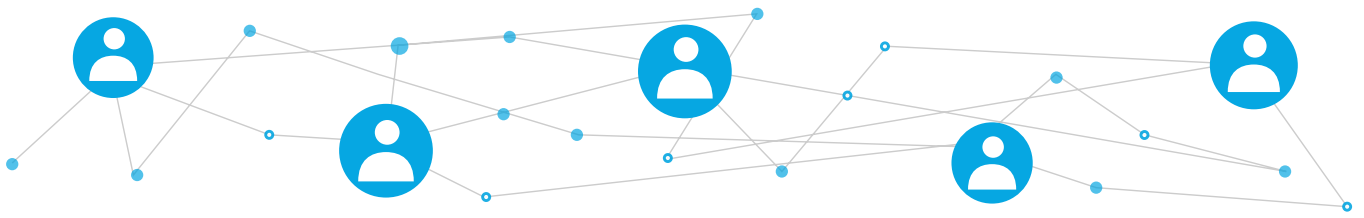
El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), por ejemplo, a través del desarrollo de los *Mercados de Cercanía* junto con los Municipios y las Delegaciones de Agricultura Familiar, busca generar nuevas alternativas comerciales a través del abastecimiento de verduras, frutas y alimentos (frescos y secos) para aquellas instituciones estatales que asisten a la población en situación de vulnerabilidad nutricional extrema, mediante el aporte de agricultores familiares y de pymes de alimentos, focalizando el trabajo por zona productora y entidad necesitada.

Además, en algunos de los mercados que continúan en funcionamiento, los feriantes han adoptado la venta a través del *delivery*, como ejemplo de pymes que se reconvierten en función del nuevo contexto. Para complementar esta acción, y brindar mayor seguridad en los municipios que continúan con la apertura de los mercados, se elaboró un [lineamiento de recomendaciones para su aplicación en las ferias](#). Esto da resguardo tanto a los feriantes como a los consumidores, y así la población tiene acceso a los productos locales, sin la necesidad de trasladarse grandes distancias.

También, se puede mencionar el acuerdo logrado entre la PROVINCIA DE BUENOS AIRES, SUS MUNICIPIOS y el MAGyP, para el dictado del *CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS* a distancia. Teniendo en cuenta la *Emergencia Sanitaria*, y a fin de seguir cumpliendo con la *Ley 18.284* –el Código Alimentario Argentino- se acordó un mecanismo de evaluación virtual, que permita tomar los exámenes de los cursos, atendiendo así a la necesidad del sector y respetando el esquema establecido para la cuarentena.

En este marco, cabe señalar que todos aquellos que necesiten el CARNET de MANIPULADOR DE ALIMENTOS, y trabajen exclusivamente en la Provincia de Buenos Aires, podrán tomar dicho curso y rendir el examen virtual, contando con el reconocimiento provincial.

[Inscripción al curso](#)



Este contexto crítico mundial forzó el surgimiento de nuevas oportunidades a partir de la creatividad del empresariado pyme. Comenzaron a desarrollarse nuevos canales de comercialización de manera de ofrecer sus productos vía internet *-e-commerce-* e incorporando la entrega a domicilio como una necesidad para atender la demanda y cumplir con el aislamiento social.

Frente a este panorama, la incorporación de nuevas tecnologías, se producen en tiempos récords, impensados hace apenas unos meses atrás. Es probable que en un futuro cercano la adopción de compras en línea, la entrega a domicilio y otros productos digitales se mantengan y marquen un claro aumento de esta modalidad en la compra de alimentos y bebidas en nuestro país.

Ejemplos de reacción en tiempos de COVID-19

- › La provincia de Neuquén a través del Centro PyME -ADENEU, junto a la Asociación de Comercio, Industria, Producción y Afines de Neuquén (ACIPAN), han desarrollado y puesto a disposición de las PyMEs un Sitio Web para facilitar la continuidad de sus actividades y la promoción y comercialización de productos¹ (<http://www.adeneu.com.ar/digitalizate/>)
- › La provincia de Río Negro, y la Agencia CREAM, con el objetivo de fortalecer y alentar los canales de ventas virtuales, han puesto a disposición capacitaciones, tutoriales y videos explicativos en su canal de *youtube*, destinados a pequeños y medianos emprendedores, productores y comerciantes².
[Link de suscripción](#)

1. Colaboración del punto focal de la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas, de Patagonia norte, Lic. Cristian Torrandell.
2. idem anterior.

- › El Estado Nacional a través del INV dictó la Resolución N°RESOL-2020-15-APN-INV#MAGYP y la Resolución N°RESOL-2020-18-APN-INV#-MAGYP, mediante las cuales se establece que, "en forma excepcional y transitoria por el término que dure la emergencia sanitaria, los vinos intervenidos tendrán como destino preferente la destilación para ser consignada a combatir la emergencia sanitaria del país". En este marco, el Instituto firmó un convenio con el Municipio de Tunuyán, la Federación de Cooperativas Vitivinícolas de Argentina (FeCoViA), y con la Cooperativa Algarrobo Bonito, que tiene por objeto proveer 10.000 litros de alcohol etílico a diferentes sectores de la salud pública y privada de Tunuyán, provincia de Mendoza.
- › Pymes elaboradores de alfajores de distintos puntos del país, se unieron para articular entre todas alternativas que permitan complementarse y mejorar las ventas, ya que en varias provincias, estas pequeñas empresas dependían casi en su totalidad del turismo.

Una vez más, queda de manifiesto que a la pandemia la enfrentamos entre todos, con un trabajo articulado entre los distintos estamentos del Estado y el sector privado.

Ante la adversidad, la unión permite afrontar mejor los problemas. Resulta crucial profundizar las relaciones ministeriales para ofrecer asistencia técnica y financiera a los pequeños y medianos productores agrícolas, pesqueros, acuícolas, ganaderos, y pequeños y medianos agroindustriales.

En estos momentos, el sector de alimentos y bebidas es uno de los más relevantes, ya que aporta una alta proporción de los alimentos necesarios para la población argentina. Por eso, es esencial el acompañamiento del Estado como **coordinador, articulador y facilitador, brindando los servicios necesarios para que siga desarrollándose.**



La perdurabilidad en escenarios emergentes

Repensando los modelos de negocios

| Cdor. Ambrosio Pons Lezica - Dr. Pablo Morón

Siendo el sector de alimentos una de las actividades esenciales, la merma significativa en las ventas obliga a repensar el modelo de negocios.

En Argentina, el 98% de la estructura de la producción de alimentos y bebidas está conformada por 15.000 empresas -entre micro, pequeñas y medianas- que promueven empleo, valor agregado y desarrollo local. Representa, aproximadamente, el 41% de las exportaciones totales de Argentina, con más de 180 destinos, convirtiéndose en un verdadero generador de divisas genuinas para nuestro país.

Casi todas las regiones sufrirán, en 2020, disminuciones de dos dígitos del volumen del comercio, y las exportaciones¹. Debido a la expansión del COVID-19, la Organización Mundial del Comercio prevé que, este año, el comercio mundial de mercancías experimentará un descenso de entre el 13% y el 32%, estimando una recuperación del comercio en 2021. Ello dependerá de la duración del brote, y de la eficacia de las respuestas en materia sanitaria y política.

El 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró al nuevo coronavirus como pandemia. 9 días después, se declaró el "aislamiento social, preventivo y obligatorio" para toda la población argentina, excepto para las personas que realicen las actividades encuadradas en el artículo 6 consideradas **esenciales**.

El sector productivo agroalimentario (materias primas e insumos), toda la cadena de valor, y servicios asociados, fueron declarados esenciales. Esto implica producir y distribuir en el marco de una verdadera crisis con incidencia en la modalidad de la oferta, con variaciones en los costos incrementales a raíz del nuevo escenario y con las limitaciones impuestas por la restricción en la circulación de personas, generando, así, un desafío en la forma de producir y comercializar de cara al consumidor.

La situación actual conlleva a repensarnos modelos, a la introspección de nuestro negocio y a un análisis de contexto permanente. Es **necesario replantear un nuevo escenario para la sostenibilidad de nuestras empresas**.



Aunque la actividad relacionada a los alimentos sigue funcionando, la mayoría de los locales de venta (restaurantes, bares, comedores de colegios, institucionales, etc.) han cerrado. Obliga a replantear su modelo de negocios para la supervivencia durante la cuarentena y, por sobre todo, para cubrir los costos de empleados y servicios, para poder retomar las actividades económicas y productivas, una vez abiertas.

Un modelo de negocio es una herramienta que te permitirá definir con claridad qué vas a ofrecer al mercado (diferenciales), cómo lo vas a hacer, a quién se lo vas a vender, cómo se lo vas a vender y de qué forma vas a generar ingresos.

Entonces, los modelos de negocios deben ser revisables, y por sobre todas las cosas modificables y adaptables.

La adaptabilidad de las PyMEs al contexto del coronavirus permitirá lograr la sostenibilidad y tal vez, con procesos innovadores incorporados, salir fortalecidas.

En estos momentos, una de las cosas que una PyME debe mantener, es la de nutrirse de información sobre:

Cientes:

Ver como se están comportando ante la crisis, trabajar en un esquema de clientes fidelizados y priorizar los productos que tienen mayor rotación. Analizar cuál será el nuevo rol del consumidor².

1. Los hábitos de consumo ligados al confinamiento pueden consolidarse una vez éste termine.

2. Se prevé, al menos inicialmente, un consumo racional y enfocado al ahorro. Hay muchas dudas sobre la vuelta a comer fuera de casa, el darse antojos... Se estima que volverá, pero no se visualiza cuánto tardará.
3. El *e-commerce* y el *delivery* pueden vivir un nuevo *boom*, creciendo por encima incluso de lo que ya estaban experimentando. Los modelos *Click&Collect* también han experimentado un auge. Parte de los consumidores que no se fiaban de estos canales para comprar productos alimenticios lo han descubierto e incluso probado. ¿Se quedarán en ese canal?
4. ¿Y si esta crisis nos hace volver a cocinar? Comportamientos que tendían a descender pueden volver para quedarse. Los jóvenes están redescubriendo la cocina. ¿Cambiará la [gran tendencia que veíamos hace sólo unos meses?](#)
5. La ola de solidaridad puede hacer más sólidas las raíces del compromiso social de la industria, y el reconocimiento de la misma.
6. Un fenómeno inmediato es la puesta en valor del producto de proximidad. Una especie de regreso a lo local.

Nuevos canales y medios de comercialización: *E-commerce*, redes sociales, *market place*, sistemas de *delivery*.

En Italia, uno de los países más afectados por la pandemia en número de casos y decesos, muestra cómo las tendencias de consumo han dado un giro de 180 grados. Las restricciones de movilidad han impulsado el comercio *online* con un aumento del 82,3% entre el 2 y el 8 de marzo, con respecto al mismo periodo de 2019. El *delivery* tiene visos también de tomar protagonismo, y a priori, crecerá en todos aquellos países en los que poco a poco se vayan implementando medidas más estrictas. Es el caso del Reino Unido, donde el cierre de pubs y restaurantes supuso un auténtico *shock* en el imaginario colectivo cultural de la nación³.

En Argentina, existen varias plataformas y aplicaciones para celulares que ya se encuentran disponibles y en los cuales podemos apalancar nuestros negocios. Según datos de la Cámara Argentina de Comercio Electrónico esta forma de comercialización, durante el 2019, creció un 76% respecto del año anterior. Esto representa \$403.278 millones. Mientras que, el rubro de Alimentos y Bebidas creció un 111%.

Posibilidad de reinventarse:

Destacar el cumplimiento de resguardos para la seguridad, empleo y el compromiso social por parte de sus proveedores oficiales⁴.

Si bien todos estos comentarios no comprenden la solución para un problema tan complejo, reflejan posibles alternativas que se pueden adoptar para afrontar el panorama actual.

Algunos ejemplos de empresas que tratan de atravesar esta crisis generando nuevas formas de comercialización:

- › **Supermercados de proximidad Cordial Buenos Aires:** El número de *tickets* diarios en el salón se redujo en un 58%, sin embargo, como menciona el gerente Walter Richelet, "la compra para envío creció exponencialmente, detectando que el consumidor demanda el desarrollo de una plataforma formal *e-commerce*", la cual se encuentra en estudio como una nueva unidad de negocios.
- › **Alimenpes empresa de pescado y mariscos de Mar del Plata:** Incorporó el sistema de *delivery* como nueva unidad de negocios, vendiendo combos relacionados a pescados (combo hogar, combo natural, combo pae-lla) y mariscos y asociándose con *Marequiare* (otra empresa) para incorporar atún a su oferta. También, filete rebozado con la empresa *Mardi SA*. Estas sociedades surgieron en el marco de una de las Escuela de Negocios de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional.

- › **Mi barrio chat:** Plataforma creada para potenciar el comercio de barrio/cercanía, donde no se cobran comisiones. A través del celular se detecta la ubicación y te permite buscar y comprar en los locales cerca de tu lugar. Una alternativa de negocio para los que no tienen portales de venta *online*.

Herramientas estatales de ayuda financiera: aprovechar todas la ayudas del gobierno en esta etapa de crisis: moratorias, programas de diferimiento de impuestos, créditos y ayuda para salarios, como se resumen el cuadro.

Estos ejemplos, por lo tanto, representan solo una pequeña mirada que permite ver la pasión que los empresarios PyMEs están utilizando con todas las herramientas disponibles (incluso creando nuevas) para lograr la supervivencia. Si es complementado con mayor conocimiento dentro de la empresa sumará diferentes miradas e ideas, que pueden desencadenar en una nueva unidad de negocios para las empresas.

MEDIDAS DEL GOBIERNO NACIONAL PARA SOSTENER LA ACTIVIDAD DE PYMES EN EL MARCO DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

1. CRÉDITOS PARA EL PAGO DE SUELDOS A TASA FIJA DEL 24%

2. PROGRAMA DE ASISTENCIA DE EMERGENCIA AL TRABAJO Y LA PRODUCCIÓN – DECRETO 332/2020.

- › Postergación o reducción de hasta el NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) del pago de las contribuciones patronales al Sistema Integrado Previsional Argentino.
- › **Asignación Compensatoria al Salario:** Asignación abonada por el Estado para todos los trabajadores y las trabajadoras en relación de dependencia del sector privado, comprendidos en el régimen de negociación colectiva en los términos de la Ley N° 14.250 (texto ordenado 2004) y sus modificaciones, para empresas de hasta CIEN (100) trabajadoras y trabajadores.
- › **REPRO Asistencia por la Emergencia Sanitaria:** Suma no contributiva respecto al Sistema Integrado Previsional Argentino abonada por el Estado para las y los trabajadores en relación de dependencia del sector privado, comprendidos y comprendidas en el régimen de negociación colectiva en los términos de la Ley N° 14.250 (texto ordenado 2004) y sus modificaciones en empleadores y empleadoras que superen los CIEN (100) trabajadores y trabajadoras.
- › **Sistema integral de prestaciones por desempleo:** las y los trabajadores que reúnan los requisitos previstos en las Leyes Nros. 24.013 (Ley de Empleo) y 25.371 (sistema de desempleo para trabajadores de la construcción) accederán a una prestación económica por desempleo.

3. CRÉDITOS DEL BANCO BICE PARA MIPYMES

4. PAQUETE DE MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA PRODUCCIÓN

5. PRÓRROGA DE MORATORIA PYME REGISTRO PYME

6. SUSPENSIÓN TEMPORARIA DEL CORTE DE SERVICIOS POR FALTA DE PAGO

7. EXTENSIÓN DEL PLAZO PARA PRESENTAR CHEQUES

8. CONGELAMIENTO DE ALQUILERES Y SUSPENSIÓN DE DESALOJOS

9. SUSPENSIÓN DEL CIERRE DE CUENTAS BANCARIAS

10. SUSPENSIÓN DE LAS COMISIONES POR EXTRACCIÓN EN CAJEROS AUTOMÁTICOS

11. CONGELAMIENTO DE ALQUILERES Y SUSPENSIÓN DE DESALOJOS

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/medidas-gobierno>

Recordar que una crisis es una amenaza pero también puede ser una oportunidad para el desarrollo de nuevos negocios. Tal vez, analizados y postergados para definitivamente implementarlos.

1. https://www.wto.org/spanish/news_s/pres20_s/pr855_s.htm
2. <https://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/300293-El-consumo-antes-y-despues-de-la-crisis-del-COVID-19.html>. Estefanía Erro, directora de Marketing e Innovación de CNTA
3. <https://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/300293-El-consumo-antes-y-despues-de-la-crisis-del-COVID-19.html>. Estefanía Erro, directora de Marketing e Innovación de CNTA
4. https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19_ALIMENTOS_x.pdf?2



Los cambios que promueven nuevas estrategias comerciales

| Lic. Luis Levin

El desarrollo mundial de la pandemia promovió cambios muy vertiginosos en los sistemas tradicionales de comercialización. Este artículo pretende mostrar algunas de las modificaciones que están sucediendo y que resulta relevante para que las empresas, en especial las pymes, tomen conocimiento.

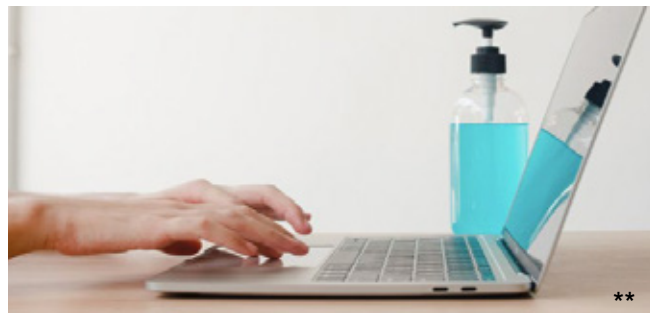
Desde la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, a través de su Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas, se realiza un fuerte acompañamiento a las empresas y a los productores, con propuestas innovadoras que permitan recorrer nuevos escenarios, posibilitando la sustentabilidad de las diversas cadenas de valor del sector agroalimentario. Una actividad esencial que sustenta el abastecimiento de productos básicos a la población argentina.

Hay que tener una mirada estratégica puesta en el futuro. Esta es una crisis estacional y, antes o después, saldremos adelante. Por esto mismo, debemos entender que los patrones de comportamiento, y sus implicancias, son claves para desarrollar una estrategia en tiempos de incertidumbre.

En época de crisis, cambian los hábitos de consumo

Aunque los hábitos de compra han empezado a tomar otras direcciones en nuestras vidas, debido a la inmersión de empresas de comercio electrónico como *Mercado Libre*, *Amazon* o *Ebay*, los consumidores, a medida que el Covid-19 se propaga por el mundo, se ven obligados a cambiar drásticamente sus comportamientos de compra y consumo, dependiendo así de la conectividad digital para realizar, prácticamente, cualquier gestión.

En España, por ejemplo, si comparamos la semana del 24 de febrero de 2019 con la misma del 2020, existe un incremento del 60% para las ventas de comestibles *online*. Mientras que en Francia e Italia supera ya el 80%. Según *Alibaba*, minorista chino en línea, el número de pedidos de alimentos realizados por usuarios entre 50 y 60 años ha sido cuatro veces mayor durante esta época de crisis. *Miss Fresh*, otra importante empresa de *e-commerce* china, afirma que sus usuarios mayores de 40 años han aumentado un 237% durante el período de asilamiento por el nuevo Coronavirus.



En este mundo hoy perturbado y desconocido, ¿qué buscan los consumidores?

Satisfacer necesidades básicas y seguridad.

Innumerables son las causas por las cuales los clientes ya se cuestionan. Hay que tomar conciencia de las nuevas barreras de decisión de compra, a medida que las seguridades del consumidor se desploman. Tanto por la incertidumbre generalizada, incluso hasta sobre los próximos horarios de trabajo y de vida que la gente tendrá, como por futuros precios o disponibilidad de los productos.

Habría, entonces, que ser conscientes a la hora de aprovechar los activos digitales con los que se cuenta, para lograr estimular y sostener la demanda de los consumidores, cubriendo sus expectativas y nuevas necesidades.

Luego de este análisis y en base a distintas teorías, se proponen 5 puntos a reconsiderar en las nuevas estrategias de *marketing*.

1. Comunicar de manera clara y efectiva: Antes de que se efectúe una compra, deben comunicarse con claridad los posibles retrasos en las entregas y tener representantes adicionales de atención al cliente para que actúen en caso de ser necesario.

Debe asumirse que el servicio al cliente se verá (directa o indirectamente) afectado por la pandemia. Ser conscientes de los desafíos que se enfrentan, y el impacto que podrán generar en los compradores.

2. Mantener el compromiso con el consumidor a través de los canales digitales: Durante los períodos disruptivos puede resultar que, sin darnos cuenta, aumente la desconexión con los clientes, sin embargo, resulta esencial que en dicha etapa se busque reforzar el vínculo y mantener el interés.

Si las personas tienen que auto-aislarse, ésta podría ser una buena oportunidad para intensificar los esfuerzos digitales y mantenerlos comprometidos con la marca y productos.

Los canales que anteriormente representaban un porcentaje menor de la operación resultarán más relevantes en los próximos días. Estos potenciales caminos deben poder darle seguimiento y análisis en tiempo real. Actuar en conjunto con redes sociales son las formas más efectivas para trabajar las acciones. Promover las ofertas de envío y anticiparse son buenas razones para reforzar la presencia en dichos canales.

3. COMBOS: una forma de reforzar alianzas estratégicas con otras empresas complementarias:

Es posible crear una sensación de novedad y entusiasmo al promocionar con los clientes actuales los llamados "COMBOS" al estilo de las cajas navideñas, donde varias empresas integran un conjunto variado y complementario de productos. Es el caso de bebidas con quesos, embutidos, lácteos. También pastas secas con salsas, productos regionales (aceitunas, deshidratados, frutos secos) entre otros ejemplos posibles.

En función de las necesidades de almacenamiento en períodos de cuarentena, una alternativa es analizar la búsqueda de productos que satisfagan necesidades complementarias para disponerlos en forma sencilla y accesible. En tal sentido, los *packs* adquieren un especial atractivo simplificando el armado del *stock* hogareño o de producción de alimentos elaborados.

4. Priorizar la entrega de los productos y lograr el correcto stock: Si bien tener el surtido necesario es clave para la estrategia de cualquier empresa, durante una interrupción a escala de la industria resulta importante identificar y evitar la inversión o el *stock* equivocado, consecuencias que podrían ser especialmente graves en tal caso.

De ser posible, las Pymes y emprendedores deben ajustar sus operaciones a proveedores nacionales o locales, y reducir al mínimo los surtidos, mientras el mercado está en constante cambio cancelando pedidos innecesarios.

La comunicación, como nunca antes, resultará el eje de la estrategia. Es posible que internamente sufran alteraciones en los flujos naturales de disponibilidad, medios de entrega, de retiro o quiebres inesperados. Por eso, los procesos donde se comunica a los consumidores el estado de sus pedidos deben ser optimizados al máximo.

5. Reconsiderar la estrategia de descuento en función de las fechas de vencimiento de productos alimenticios:

Si bien será necesario esperar y ver cuánto impacto produce el coronavirus en la economía, este no es un momento para que el canal minorista (en particular) dude o "espere y vea que sucede". Ante la incertidumbre y dificultad de predecir una fecha de finalización para la pandemia actual, las empresas y productores de alimentos están menos inclinados a querer liquidar existencias. Sin embargo, es muy importante hacer un seguimiento estricto de las fechas de vencimiento de los productos para alinearse más estrechamente con las necesidades de los clientes.

No siempre es bueno apelar a grandes descuentos, pudiendo considerar una serie de ediciones de ventas más pequeñas o por categorías de alimentos.

La situación es compleja, y se mueve rápido. Es momento de repensar y actuar a través de los canales digitales generando esquemas innovadores de atracción.



Programas para pymes destinados a la emergencia sanitaria

| Ing. Zoot. Alejandra Asad- Cdora. Araceli Napoli

El gobierno nacional aprobó un paquete de medidas desde el comienzo del aislamiento social, preventivo y obligatorio, a raíz de la expansión mundial del COVID-19. En el marco de la emergencia sanitaria se implementaron diferentes programas e instrumentos dirigidos a quienes fueran afectados: las pequeñas y medianas empresas, trabajadoras y trabajadores independientes.

El principal objetivo es beneficiar la carga salarial, permitir el acceso a líneas de crédito, con tasas de interés reducidas y sistemas de garantías. A estas medidas se suman las fiscales, para las actividades económicas denominadas "esenciales", permitiendo el acceso a las herramientas creadas para amortiguar el impacto económico de la cuarentena sobre el entramado productivo.

Beneficios:

El Programa de Asistencia de Emergencia al Trabajo y la Producción (ATP) para empleadores y empleadoras y trabajadores y trabajadoras afectados por las consecuencias de la pandemia, fue implementado por la **Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP)** los primeros días del mes de abril, extendiendo los plazos todos los meses para que todas las empresas puedan registrarse. Los beneficios de este Programa son:

- › la postergación de pago o reducción de hasta el 95% de las contribuciones patronales al Sistema Integrado Previsional Argentino (SIPA).
- › la asignación compensatoria al salario (para empleadores que tengan hasta 100 trabajadores).
- › la asistencia por emergencia sanitaria (para empresas con más de 100 trabajadores).

En el marco de las normas que aprobaron la ATP se instrumentó otro beneficio: "Créditos a Tasa 0%". Estos créditos tendrán un subsidio del cien por ciento del costo financiero total y alcanzan a personas adheridas al Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes (Monotributistas) y, también, trabajadoras y trabajadores autónomos. Se trata de una financiación que será acreditada en la tarjeta de crédito del beneficiario o de la beneficiaria, en los términos que establezca el Banco Central de la República Argentina (BCRA) a las entidades bancarias encargadas de su gestión.

El monto de cada crédito asignado no podrá exceder el 25% de los ingresos brutos establecidos para las categorías A a C de Monotributo. Las restantes categorías, desde la D hasta la K, tendrán un límite máximo de otorgamiento que alcanzará los pesos ciento cincuenta mil (\$150.000). En el caso de autónomos, el monto máximo del crédito a otorgar será de \$150.000, independientemente, de su categoría.



El financiamiento será desembolsado en tres cuotas mensuales iguales y consecutivas. A cada cuota se le adicionará el monto equivalente al pago de las sumas totales que, los beneficiarios Monotributistas, deben abonar por esos períodos mensuales en concepto de impuesto integrado los aportes obligatorios al régimen de la seguridad social y a obras sociales. Estos montos serán retenidos y depositados periódicamente en la AFIP.

[Más información sobre condiciones e inscripciones](#)

Recientemente, se habilitó la Línea de financiamiento PyMEs Plus. Se trata de una línea especial de créditos destinada a capital de trabajo para MiPyMes que no tengan financiamiento bancario vigente. La tasa es del 24%, con un plazo de un año más 3 meses de gracia. El monto máximo es de \$250.000 para micro empresas y de \$500.000 para pequeñas empresas, de acuerdo a la clasificación de la Secretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y de los Emprendedores. Contarán con garantía del Fondo de Garantías Argentina (FOGAR), que respaldará el 100% del monto solicitado. Se podrán solicitar créditos hasta el 31 de julio de 2020.

[Más información sobre condiciones e inscripciones](#)



El Banco de la Nación Argentina (BNA), puso a disposición líneas especiales de ayuda crediticia que incluyeron: mora, refinanciaciones, créditos para capital de trabajo, créditos para cosechas, descuentos de cheques, inversiones, asistencia a microempresas, entre otros.

- › Actividades Esenciales: MiPyMEs integrantes de la cadena de valor de actividades esenciales. Se trata de créditos destinados a fabricantes, o a los que sean parte de su cadena de proveedores y/o distribuidores mayoristas, de alimentos, insumos, equipamientos, implementos y servicios médicos; medicamentos y de higiene.
- › Pago de Haberes con aval del Fondo de Garantías Argentina (FOGAR): asistencia a MiPyMEs para proceder al pago de la nómina salarial -exclusiva para empresas clientes del banco con aval de FOGAR.
- › Teletrabajo: Asistencia a MiPyMEs para acompañar el desarrollo y consolidación del teletrabajo.
- › Asistencia a Cooperativas de trabajo: créditos para capital de trabajo en cooperativas con certificado de elegibilidad emitido por Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social (INAES).

[Más información sobre condiciones e inscripciones](#)

El Consejo Federal de Inversiones (CFI) es un organismo de las provincias argentinas, con la función de promover el desarrollo integral del país en base a un esquema solidario y descentralizado. Utilizando para tal fin, la cooperación técnica y la asistencia financiera ha lanzado para este especial contexto, social y económico, las siguientes líneas de financiamiento: para capital de trabajo, pago de nómina, empresas productoras de insumos sanitarios, teletrabajo y el *E-Commerce*. Con tasa de interés variable, equivalente al 50 % de la Tasa Activa de Cartera General Nominal Anual en Pesos del Banco de la Nación Argentina para créditos diversos, más dos (2) puntos porcentuales; y para los créditos de hasta \$ 400.000, la tasa disminuye en un 50%.

[Más información sobre condiciones e inscripciones](#)

Enviar un correo electrónico a la Unidad de Enlace Provincial (UEP) correspondiente según su jurisdicción (<http://cfi.org.ar/centros-cfi/>).

Por último, en el caso de la **Promoción de Comercio Exterior de Alimentos y Bebidas**, debido a la situación mundial de la pandemia, se han suspendido actividades presenciales como Ferias, Rondas de Negocios Internacionales y Misiones Comerciales. Actualmente la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI), lleva adelante capacitaciones gratuitas *online*, diseñadas especialmente para PyMEs nacionales: orientadas a temáticas de los diferentes procesos de exportación para consolidar a la empresa agroalimentaria, en este canal de ventas y así lograr su inserción en el mercado internacional.

[Más información sobre condiciones e inscripciones](#)

Por cualquier duda o consultas escribanos a:

[*proyectosagroalimentarios@magyp.gob.ar*](mailto:proyectosagroalimentarios@magyp.gob.ar)



**

Capacitación a distancia de las PyMES agroalimentarias

| Maria Laura Garcia

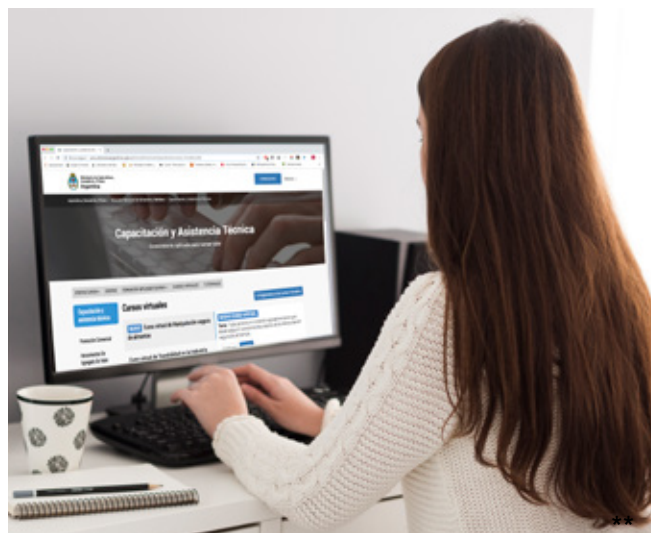
En el campo de alimentos y bebidas, la capacitación del capital humano de las empresas es clave en el éxito de sus negocios. Las exigencias regulatorias, los sistemas de calidad, las demandas de los mercados, de los compradores y las normas técnicas en general, condicionan nuestra oferta como organización e incide de manera directa en las competencias técnicas que debemos poseer para poder afrontarlas.

Se trata de un desafío permanente que se acen- tuó en los tiempos del COVID-19. No sólo por los contenidos al que debe accederse sino también por la modalidad en la que debe ser brindada. Es un cambio cultural atado a un salto de innovación sólo posible en un mundo 4.0. Internet pasó a ser la herramienta esencial, modificando los modelos convencionales de aprendizaje y ofreciendo una disponibilidad prácticamente ilimitada en temáticas, material de apoyo, acceso a tutores, comunidades sociales, posibilidades de interacción, entre otras.

Las plataformas *online*, el *coaching* personali- zado, los cursos interactivos son una realidad, y llegaron para quedarse. Con el aislamiento social obligatorio se abrió una oportunidad a una moda- lidad que ha trastocado los modos de adquirir co- nocimiento, el rol del profesor y docente y, desde ya, del perfil de los que participan.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), a través de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional (SABDR), ha lanzado hace tiempo una serie de cursos que pue- den tomarse en modalidad *online*. En el marco de la Emergencia Sanitaria decretada por el Presidente de la Nación, Alberto Fernández, se muestra un importante crecimiento en la cantidad de usua- rios registrados, ya que resulta una alternativa interesante para incrementar los conocimientos.

La plataforma donde se encuentran alojados, ofrece un diseño sencillo y permite la auto- administración del tiempo por parte de los usuarios para la realización de los cursos. Para acceder a ellos es necesaria la inscripción previa a través de un formulario *online* que permite la creación de un usuario y una clave de acceso personal. Al ingresar al curso, el participante encontrará el material di- vidido en módulos disponibles para su lectura en el momento que desee, y las evaluaciones en for- mato de múltiple *choice* requeridas para la apro- bación de cada curso. Una vez finalizada la tota- lidad de los módulos y completados de manera



satisfactoria los exámenes, se emite un certificado electrónico de aprobación listo para imprimir.

La oferta vigente comprende 8 cursos virtuales y 5 tutoriales sobre temáticas de inocuidad, calidad y diferenciación de alimentos, los cuales ya fueron realizados por más de 72.000 usuarios.

Cursos:

- › **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria:** Desarrollado con el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), su objetivo es promover la difusión de las BPM y capacitar al personal involucrado en toda la cadena agroalimentaria.

La información está organizada en 5 módulos correlativos con exámenes en línea situados al final de cada uno.

- › **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP):** Al igual que el de BPM, este curso fue diseñado, en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), con el fin de difundir, concientizar y/o consolidar la importancia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la elaboración de productos inocuos.

Para poder realizarlo, es requisito excluyente con- tar con la aprobación del Curso Virtual: "Buenas

Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria, a excepción de los profesionales inscriptos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (*Resolución ex SAGPyA N° 61/2005*), que hayan realizado y aprobado el curso de Formación de Implementadores en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con o sin aplicación a cadenas productivas.

Los contenidos abarcan la parte teórica de cada principio del Sistema HACCP y 2 ejemplos de resolución de casos: arvejas secas, remojadas y en conserva y galletitas rellenas; y a diferencia del anterior, posee un examen integrador al final.

- › **Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina:** Las Indicaciones Geográficas (IG) son herramientas reconocidas como promotoras del desarrollo local. Vinculan la calidad, reputación, característica diferencial de un alimento con la región o zona productora.

Dada la importancia que posee esta herramienta de diferenciación para nuestros alimentos, este curso pretende promover su difusión y contribuir a la búsqueda de productos agrícolas y alimentarios del país que puedan ser evaluados para ser protegidos mediante una IG. Los temas incluyen una introducción al marco regulatorio de las IGs, las características de las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) y cómo es el proceso de registro.

- › **Rotulado de alimentos envasados:** Los rótulos de los alimentos brindan información acerca del tipo de producto, sus ingredientes, los datos del elaborador, la fecha de vencimiento y su composición nutricional, entre otros; de forma tal que el consumidor tenga conocimiento de lo que compra. Los datos que deben contener se encuentran reglamentados en nuestro *Código Alimentario Argentino (CAA)*.



Es por ello que con el fin de facilitar la correcta implementación de la normativa por parte de las empresas alimentarias para el ingreso de los productos en la cadena de comercialización, se elaboró este curso con la colaboración del Instituto Nacional de Alimentos INAL y la entonces Dirección Nacional de Comercio Interior.

Los contenidos están dispuestos en 4 módulos, con un examen integrador.

- › **Curso virtual de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de Nuez de Nogal:** Dirigido a toda persona involucrada en el sector productivo que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Agrícolas.
- › **Curso virtual de Buenas Prácticas Apícolas:** La miel argentina está considerada como una de las mejores del mundo debido a sus características organolépticas y a su composición química. Una forma efectiva de lograr la satisfacción del cliente a través de un producto de calidad, es la aplicación de las Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura, herramientas indispensables en el camino de la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad. En tal sentido, se diseñó este curso con el fin de contribuir a la implementación de las Buenas Prácticas Apícolas por parte de los productores de miel del país.
- › **Curso virtual de Trazabilidad en la Industria Alimentaria:** El MAGyP, con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), y de GS1 Argentina, diagramó este curso con el objetivo de difundir la implementación de Sistemas de Trazabilidad como una herramienta valiosa para el aseguramiento de la calidad y la mejora en la gestión interna de las PyMEs agroalimentarias del país.

- › **Curso Virtual de Manipulación Segura de Alimentos:** Fue la última incorporación a la plataforma. Sus contenidos se encuentran alineados a lo requerido por el *artículo 21 del CAA*, recientemente modificado.

Por otra parte, el mencionado curso es requisito obligatorio para la inscripción en el Registro de Instituciones de Bien Público Receptoras de Alimentos (*Ley N° 27.454 y Decreto N° 246/2019-Ley Donal y del Plan Nacional contra las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*). Además, fue reconocido por la provincia de Buenos Aires para la obtención del carnet de manipulador.

Tutoriales

A diferencia de los anteriores, contienen videos y presentaciones de cursos presenciales organizados por la SABDR, a través de la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas. Para acceder a ellos, es necesario registrarse. No poseen exámenes ni requisitos de aprobación. A continuación se enumeran los tutoriales disponibles:

- Manejo de levaduras para uso cervecero y Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola.
- Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (FSMA-FDA), a los fines de cumplimentar los requisitos para exportar alimentos envasados a EE.UU.
- Miel orgánica.
- Manejo de levaduras para uso cervecero.
- Formación de asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola.
- Formación Integral en Agricultura Orgánica.



Tanto los cursos virtuales como los tutoriales están dirigidos a toda persona del sector agroalimentario que desee obtener conocimientos sobre cada temática en particular (productores, elaboradores, técnicos, profesionales, funcionarios, manipuladores, etc.)¹.

Dentro de las ventajas que posee la capacitación a distancia podemos mencionar: el acceso federal (llegando a todo el país), la flexibilidad horaria, la posibilidad de capacitarnos desde nuestros hogares, el ahorro en gastos de traslado a la institución, entre otros.

Desde el Estado estamos convencidos que el conocimiento iguala oportunidades y le brinda a las personas posibilidades de acceso a mejores condiciones de vida. Nuestra responsabilidad es generar herramientas que contribuyan a mejorar la situación de nuestras PyMEs para promover su competitividad y perdurabilidad, más aún en tiempos complejos como los que vive el mundo en el marco de la pandemia del coronavirus.

Te invitamos a participar de nuestros cursos en nuestra plataforma ingresando en:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/Home/Alimentos/Capacitacion/cursos_virtuales.php

1. Los casos tomados como ejemplos son meramente explicativos y no deben ser tomados como referencia frente a la Autoridad Competente.

Buenas Prácticas Agrícolas Obligatorias de frutas y hortalizas frescas

“Hacia una producción agroalimentaria sustentable que cuide la salud de las personas y el ambiente”

| Ing. Agr. Amanda Fuxman - Ing. Agr. Eugenia Martínez Fonseca

Este trabajo se realiza en un contexto de una situación sin precedentes a nivel mundial, la pandemia del COVID-19, con su impacto en la alimentación y la agricultura, donde no solo está afectando al comercio de alimentos, a las cadenas de suministro de alimentos y a los mercados, sino también a la vida, los medios de vida y la nutrición de las personas. Resulta de gran importancia atender la problemática de la seguridad alimentaria como un sistema, donde no podemos descuidar la inocuidad del alimento que llega al consumidor¹.

La sociedad muestra una creciente preocupación no solo por el suministro de alimentos en cantidad y calidad, sino también considerando

aspectos relacionados con la salud y el 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 especial en estos momentos que atraviesa nuestro país y el mundo, donde lo esencial es mantener el abastecimiento de alimentos.

Las causas y consecuencias de la falta de inocuidad en frutas y hortalizas frescas se refleja en el desarrollo de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) que generan alto impacto en la salud de la población creando, a su vez, daños económicos por gastos hospitalarios, medicamentos y ausencias laborales que afectan a la economía de cualquier país.

1. FAO; 2020 <http://www.fao.org/alc/elearning/course/view.php?id=382>

En este contexto, por *Resolución Conjunta N° 5*, de fecha 21 de noviembre de 2018 de la SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA, del actual Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca (MAGyP), y de la SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA, del actual Ministerio de Salud, se incorporó al *CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)* el Artículo 154 tris que establece que *“toda persona física 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”*.

La obligatoriedad de las BPA para el sector frutas esta en vigencia desde el 1/1/2020 y el de hortalizas se inicia el 4/1/2021.

Los 7 requisitos mínimos que debe cumplir el productor de hortalizas y frutas frescas incluyen aspectos relacionados con:

- › La documentación obligatoria para asegurar la trazabilidad.
- › Manejo y Uso Responsable de Productos fitosanitarios junto a su control de envases.
- › Manejo eficiente y responsable del Agua para riego, consumo e higiene.
- › Uso de agua potable o clorada para la manipulación (cosecha/ acondicionamiento/ empaque).
- › Impedir el ingreso de animales al predio.
- › Uso seguro de fertilizantes orgánicos y enmiendas conforme a normativa vigente.



- › Asistencia técnica profesional para asesorar a los productores/empresas en la implementación de la norma.

Según lo establecido en el ítem 2.7 de la mencionada norma en el CAA los productores *“deberán 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”*.

Desde la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, a través de la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas del MAGyP, junto con SENASA e INTA se realiza desde hace 2 años un *“Plan de capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) Obligatorias en el Sector Frutihortícola”*. Es un programa a distancia, innovador en sus características técnicas, normativas, didácticas, pedagógicas y de alta capacidad para absorber las demandas de profesionales y técnicos de todas las regiones. Estas capacitaciones oficiales están destinadas a profesionales y técnicos de todo el país y son de carácter gratuito, a fin de brindar asesoramiento en la implementación de las BPA a los productores del sector.

Opciones para tomar la capacitación oficial de BPA

1. Formador de Formadores

Modalidad Virtual, convocatoria abierta con cupo limitado. Duración 8 semanas.

El Formador, su rol central es capacitar a técnicos/profesionales (multiplicadores de asesores) y puede también asistir en la implementación.

www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/capacitacion.php

2- Asesor en BPA

Son cursos cerrados que incluye 16 horas presenciales dictado por formadores de la zona de incumbencia (más 2 semanas con modalidad virtual convocados desde la plataforma virtual de senasa.

Los Asesores y Formadores pueden asistir en la implementación (2.7 de la norma).

www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/implementador.php

La nomina de los asistentes aprobados son incorporados a un listado de libre consulta a pagina [web BPA](#).

El total en Argentina es de 1.700, de los cuales 329 son formadores.

En las circunstancias actuales, la producción de frutas y hortalizas reviste una relevancia aún mayor, ya que son la base de una ingesta que contribuye a mantener nuestro bienestar. En estos momentos en donde se limitan las posibilidades de realizar ejercicios físicos, habiendo mas sedentarismo, resulta fundamental incorporar una dieta mas saludable.



Curso "Formador de Formadores y Asesores en BPA para la producción de Frutas y Hortalizas frescas" INTA SENASA Y MAGYP con certificado oficial

La última convocatoria del curso de Formador de Formadores incluyó un periodo de inscripción hasta el 11 de mayo y fue previsto el inicio del curso el 18 de mayo. En esta convocatoria se resolvió priorizar al sector público nacional y provincial, a fin de contar con asesores que puedan acompañar al pequeño productor en la implementación de la norma en todo el territorio. Mayoritariamente estará destinado a referentes del sector público nacional, provincial y municipal. Las convocatorias están dirigidas a profesionales con título de Ingeniero Agrónomo, o equivalentes por área de incumbencia (Ingeniero Agrónomo/Ingeniero Agropecuario, Ingeniero en Producción Agropecuaria).

Curso para Asesores en BPA incluye 16 horas presenciales dictado por formadores de la zona de incumbencia, como ya fue señalado, y el ingreso a las 2 semanas de capacitación virtual, cuya convocatoria se realiza desde SENASA a través de los datos informados por los formadores. La Apertura de cada curso es el 15 de cada mes. El 1er llamado se realizó el 20 de enero de 2020.

Consulte pagina web bpa: www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/
Podemos asesorarte, escribimos: bpa@magyp.gob.ar



Nuevo escenario para alimentarnos mejor

| Lic. Celina Moreno

En estos últimos meses, en nuestro país, gran cantidad de actividades se han visto paralizadas o disminuyeron su giro. Desde distintos ámbitos (tanto públicos como privados) se han buscado diferentes alternativas para reducir al mínimo el impacto en el sector productivo agroalimentario y por ende en el abastecimiento, distribución y el acceso a alimentos. En paralelo al esfuerzo que está haciendo el sector privado para sostener la oferta de alimentos, y el Estado para garantizar aquella, encontramos un profundo cambio de hábitos en el marco del aislamiento social, preventivo y obligatorio.

La situación que estamos atravesando como sociedad, nos repercute en todos los aspectos de nuestra vida. Influye en cada una de las decisiones que adoptamos a diario. Uno de los aspectos más relevantes que se ve afectado es lo relativo a la forma en la que nos alimentamos, de qué manera y dónde adquirimos lo que vamos a consumir, y que tipo de alimentos priorizamos.

Nuevos hábitos ¿circunstanciales?

En respuesta a influencias sociales y culturales, los hábitos alimentarios son comportamientos conscientes, colectivos y repetitivos, que conducen a las personas a seleccionar, consumir y utilizar determinados alimentos o dietas. El contexto actual plantea una situación totalmente inesperada y circunstancial, a la cual hay que agregar diversas consecuencias asociadas al estado de ánimo, espacio físico disponible y otras cuestiones que derivan en infinidad de nuevos comportamientos.

Luego de pasada la cuarentena, algunas de estas prácticas que hoy son de contingencia puede que sean incorporadas en la vida diaria, adquiriéndolas definitivamente como nuevos hábitos en un contexto de nuevos estilos de vida.

Frente a esta incertidumbre, numerosas entidades científicas en diferentes partes del mundo han reconocido la importancia de sostener e incentivar el consumo de determinados alimentos con el objetivo de fortalecer el sistema inmunitario.

Para ello se debe asegurar el consumo de determinados alimentos para lograr una nutrición adecuada.

Estos son:

Carnes (vaca, pollo, cerdo, pescado y otras): preferir cortes magros, y retirando la grasa visible.

Leche y quesos: Tanto enteros como descremados. Tener presente el contenido de sodio de los quesos.

Huevos: Es un alimento muy versátil para incluir en diversas preparaciones.

Frutas y verduras: Elegir variedad, de oferta y estacional.

Legumbres: Son muy nutritivas y adaptables a preparaciones saladas y dulces.

Cereales: Elegir preferentemente versiones integrales (por ej: arroz integral, avena, harinas integrales).

En este sentido, es importante mencionar algunos de los nutrientes presentes que cumplen roles fundamentales en la prevención de infecciones y, una vez instaladas, permite atravesarlas de una manera más adecuada: **Vitaminas A, C, B, D, E, zinc, hierro, magnesio, cobre, selenio y ácidos grasos omega 3.**

Siguiendo en la misma línea, a continuación, se enumeran algunas recomendaciones para tener en cuenta durante la pandemia:

1 Aumentar el consumo de frutas y verduras: Al menos cinco porciones al día. Contienen vitamina A y C, además de antioxidantes, los cuales ayudan a combatir infecciones. Cuantos más colores en tu plato, más vitaminas y minerales.

[+ info](#)

2 Incorporar legumbres: Se conservan por mucho tiempo, son económicas y te ayudarán a mantenerte sano, porque tienen gran aporte de proteínas y hierro. [+ info](#)

3 Consumir preferentemente alimentos frescos: Si bien los alimentos secos tienen beneficios en cuanto a la conservación, los alimentos frescos se pueden limpiar, cortar y congelar para tenerlos listos para una siguiente preparación.

[+ info](#)

4 El freezer como aliado: Es un medio efectivo para productos frescos y listos para consumir. Congelar en porciones individuales, así luego se descongela solamente lo que se va a usar. Y siempre rotular: contenido, fecha y cantidad de porciones. [+ info](#)

5 Planificar la compra, y comprar lo justo y necesario: Permite un abastecimiento constante para otros consumidores, además de ayudar a evitar el desperdicio de alimentos y mejorar la economía del hogar. [+ info](#)

6 Reutilizar: Lo que no se llega a consumir de una preparación se puede reutilizar en una segunda preparación.

[+ info](#)

7

Beber abundante cantidad de agua: Tomar al menos dos litros de agua (8 vasos) al día para mantenerte hidratado y ayudar al sistema inmunológico.

[+ info](#)

8

Aprovechar para cocinar en familia: Es un momento muy oportuno para incorporar a los niños y niñas en esta actividad, involucrarlos en la preparación permite que incorporen hábitos de consumo más saludables desde pequeños.

[+ info](#)

9

Ser creativo y compartir: Es una excelente oportunidad para experimentar con nuevas recetas y aprender utilizando los ingredientes que hay en casa. Animarse a compartir recetas y preparaciones con otros ayuda a ser creativos e innovar.

[+ info](#)

10

Disminuir el tamaño de las porciones: Más aún si el gasto calórico es menor.

11

Comprar productos locales: Adquirir alimentos producidos o comercializados en lo más próximo a tu hogar. Intentando priorizar a los pequeños y medianos emprendedores y productores.

12

Lavarse las manos: Lavarlas con agua y jabón, y en caso de no poder hacerlo, utilizar un desinfectante a base de alcohol. Repetir el lavado de manos en varios momentos del día, como medida preventiva es fundamental.

[+ info](#)

13

Limpia y desinfectar: todas las superficies para cocinar, electrodomésticos y otros utensilios. Utilizar desinfectantes comerciales o alcohol al 70%. Dejar que se ventilen. En caso de usar paños de cocina, preferir los desechables.

[+ info](#)

14

¡No olvidar hacer ejercicio! Estar en casa no es excusa para evitarlo. Realizar actividad física de manera regular ayuda a fortalecer las defensas. Mantenerse activo, hacer una rutina en casa, o bien, ¡animarse buscando ejemplos en las redes!

Medición de la modificación de hábitos: Nuevos escenarios

Si bien se trata de una situación muy particular, este contexto permite realizar mediciones empíricas en tiempo real sobre algunas posibles modificaciones en los hábitos de compra y consumo. Algunas instituciones o profesionales han avanzado en este sentido.

A continuación, se presentan algunos resultados preliminares de dos encuestas.

1. Resultados de la encuesta online, realizada por la Fundación CEDEF en abril 2020¹.

EN CUANTO A LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS	
Menos que antes	<ul style="list-style-type: none"> Compra de alimentos ya elaborados (49%); El desperdicio de alimentos (40%); La organización de los horarios de almuerzo y cena (32%).
Mas que antes	<ul style="list-style-type: none"> Un 70% cocinar más; Un 66% limpiar o desinfectar los alimentos que adquiere (latas, envases...); Un 54% buscar recetas de cocina; El 53% sanitizar sus frutas y vegetales; El 48% buscar tips o consejos de cocina El 46% planificar sus comidas.
RESPECTO A LOS HÁBITOS DE COMPRA	
Menos que antes	<ul style="list-style-type: none"> Comparar precios (30%) Encontrar opciones de compras de frutas y vegetales saludables -bolsones por <i>delivery</i>, bolsones agroecológicos- (18%).
Mas que antes	<ul style="list-style-type: none"> Planificar las compras (65%) Comprar en comercios cercanos a su domicilio (38%), Compra con envío a domicilio (29%).

1. Encuesta on-line, semi-estructurada, anónima, utilizando un enfoque muestral no probabilístico, intensivo en el uso de redes sociales y medios electrónicos. Se recogieron 600 respuestas (el objetivo trazado) de residentes en diferentes regiones del territorio. Cuyo objetivo fue la identificación de transformaciones en el vínculo de los consumidores con los alimentos y las cadenas agroalimentarias a partir del aislamiento social, preventivo y obligatorio ("cuarentena") en el contexto de la Pandemia COVID-19 en Argentina. Asimismo, reconocer la expectativa o propósito de post-pandemia en relación a la alimentación y las compras. encuestas on-line, semi-estructuradas, anónimas, utilizando un enfoque muestral no probabilístico, intensivo en el uso de redes sociales y medios electrónicos. Se recogieron 600 respuestas (el objetivo trazado) de residentes en diferentes regiones del territorio.



Se consultó por el temor al desabastecimiento, y si bien el 52% manifiesta haber tenido inconvenientes para encontrar ciertos productos en góndola, solo un 19% afirma sentir temor frente a la posibilidad de desabastecimiento a futuro.

Del 52% que manifiesta haber tenido inconvenientes para encontrar ciertos productos en góndola, los grupos de productos mencionados (ya sea por faltante de marcas o variedades de presentación) son, por orden: 1- Productos de higiene: alcohol (en sus diversas presentaciones), lavandina, lysoform, repelente de mosquitos, papel higiénico. 2- Levadura. 3- Harina (en diversas presentaciones). 4- Leche. 5- Lácteos derivados (quesos- postres, yogures). 6- Huevos. 7- Verdura (en términos de variedad y calidad). 8- Fruta (en términos de variedad y calidad). 9- Arroz. 10- Azúcar. 11- Enlatados/Conservas. 12- Fideos. 13- Otros mencionados: sin TACC, legumbres, carne, pescado.

Asimismo, solo el 12% del total respondió tener más información sobre el funcionamiento de las cadenas agro-alimentarias (origen de los alimentos, su transporte, su producción, su elaboración, etcétera), a partir de la pandemia.

El 94% de los encuestados experimentó en algún grado aumentos de precios en los alimentos.

Sobre los hábitos post cuarentena, se consultó sobre la probabilidad de modificar ciertos hábitos luego de superado el período de aislamiento.

"CUANDO TODO PASE" Las afirmaciones con mayor grado de acuerdo
<i>"Sanitaré las frutas y vegetales antes de guardarlos (67%)"</i>
<i>"Limpiaré los envases alimentos que adquiera (62%)"</i>
<i>"Tiraré menos comida (56%)"</i>
<i>"Incorporaré hábitos de alimentación más saludables (52%)"</i>
<i>"Compraré más planificadamente (51%)"</i>
<i>"Buscaré más productos directos del productor (43%)"</i>
<i>"Procuraré comprar en comercios más cercanos (42%)"</i>
<i>"Cocinaré más (41%)"</i>
<i>"Reduciré la cantidad de delivery (35%)"</i>
<i>"Ordenaré distinto mi cocina y alacenas (34%)"</i>
<i>"Tendré mi propia huerta en casa (29%)"</i>

2. Resultados de la encuesta realizada por investigadores. Abril 2020².

En este estudio se identificaron dos tipos de formulario: "Formulario para personas que consumen carne habitualmente (PC)" y "Formulario para personas que adhieren a una alimentación vegetariana (PV³)".

A continuación, se presentan los principales resultados obtenidos en cuanto al consumo de grupos de alimentos:



	"Formulario para personas que consumen carne habitualmente (PC)"	"Formulario para personas que adhieren a una alimentación vegetariana (PV)"
Verduras	El 56% no cubre la recomendación diaria, y el 18% disminuyó su consumo durante la cuarentena.	El 63% consume 3 o más porciones al día y el 12% disminuyó su ingesta en este período.
Frutas	El 32% consume 2 porciones/día y un 24% disminuyó su ingesta durante la cuarentena.	Un 27% consume 3 o más porciones/día y un 23% disminuyó la ingesta en este período.
Lácteos	El 12% cubre la recomendación diaria (3 porciones/día)	El 49% supera su consumo (población ovo-lacto-vegetariana).
Golosinas y gaseosas Entre el 10% y 20% de ambos grupos ha aumentado el consumo de estos en el período de aislamiento.	El 72% consume golosinas todos los días, y el 30% consume gaseosas.	El 38% consume golosinas 2 o más veces por semana y el 80% no consume gaseosas.
Agua El 18% en ambas poblaciones manifestó haber reducido el consumo de agua en este período.	El 34% consume la mitad o menos de la recomendación diaria.	El 70% no alcanza a cubrir la recomendación.
Embutidos	Casi el 8% manifestó haber aumentado ese consumo, partiendo de la base que el 39% ya los consumía 2 veces por semana.	
Comida casera En ambos casos, hubo un aumento del 2% de pedidos de <i>delivery</i>	El 54% aumentó el consumo de comidas caseras, y el 44% mantuvo su dieta habitual.	La mitad aumentó el consumo de comidas caseras y el 48% mantuvo su dieta habitual.

2. Investigadoras responsables: -Dra. María Marta Andreatta. Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad-CIECS (CONICET y Universidad Nacional de Córdoba). -Dra. María Daniela Defagó. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA-CONICET). -Mgter. María Emilce Sudriá. Servicio de Alimentación Hospitalaria, Hospital de 4 de Junio "Dr. Ramón Carrillo". Presidencia Roque Sáenz Peña, Prov. Chaco.

Objetivo: Analizar el contexto alimentario actual y colaborar en la generación de estrategias en respuesta a la crisis y sus impactos en la salud y el estado nutricional. Estudio exploratorio. Cuestionario on-line autoadministrado. Muestreo por conveniencia: 2201 personas que consumen carne (PC) y 317 personas que adhieren a una dieta vegetariana (PV).

3. Dado que, según datos recientes, el 9% de la población argentina adhiere a algún tipo de dieta vegetariana, se consideró relevante recabar información acerca de este grupo específico de forma particular

Cabe aclarar que ambas encuestas tienen objetivos particulares, sumado a que sus resultados son muy preliminares, las informaciones relativas a ambas muestras no permiten arribar a la conclusión de si son representativas o no; por lo que estos hechos hacen que sus resultados no sean potencialmente extrapolables a toda la población. No obstante, permiten arribar a ciertas conclusiones preliminares sobre determinadas tendencias.

Teniendo en cuenta ello, se podría evidenciar que durante el periodo de cuarentena se han adquirido interesantes hábitos de compra, acondicionamiento y manipulación de alimentos (mayor higiene, aprovechamiento del alimento y no desperdicio, aumento de las comidas caseras, se cocina más). Pero, respecto a las recomendaciones de consumo diario por grupos de alimentos, si bien en algunos aspectos aún no se habría logrado mejorar, en otros casos la situación podría haber empeorado (disminución de consumo de *FyV*, aumento del consumo de golosinas y gaseosas, y disminución del consumo de agua).

Se reconoce la complejidad que puede existir para establecer cuáles pueden ser los factores o condicionantes que incentivan, o no, a una persona a adquirir nuevos hábitos alimentarios. Por ejemplo, estos estudios no han incluido en su análisis los factores asociados a capacidad de compra (disminución del poder adquisitivo), disponibilidad y acceso a alimentos (físico, social y económico); así como el estado de ánimo o nivel de estrés real y percibido.

La gran pregunta que queda pendiente es indagar sobre **cuál y qué características tendrá el "nuevo escenario de normalidad"**, en qué contexto se dará y cuáles serán las principales fuerzas transformadoras que sobrevivirán al coronavirus, cuales quedarán en el olvido y cuales otras se posicionarán emergiendo como nuevas y futuras tendencias.

Por el momento debemos transitar el día a día, seguir las recomendaciones de los organismos oficiales y buscar la manera de sobrellevar esta situación de la mejor manera posible.

Fuentes consultadas:

- FAO. 7 consejos de alimentación saludable para enfrentar la crisis del COVID 19. FAO.
- FAO. Preguntas frecuentes: pandemia del COVID-19, su impacto en la alimentación y la agricultura.
- Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. 7 consejos de alimentación para enfrentar la crisis del COVID19 y respuestas sobre su impacto en la alimentación y la agricultura.
- World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance. 7 April 2020. WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1
- FAO, FIDA, Banco Mundial y PMA. Abril 2020. Declaración conjunta sobre el impacto de la COVID-19 en la seguridad alimentaria y la nutrición. Reunión extraordinaria de Ministros de Agricultura del G20.
- FAO. Abril 2020. Notas de orientación. COVID 19.
- Portal Argentina.gov.ar. Sección nuevo coronavirus (COVID 19). Información, recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación y medidas de prevención.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Lineamientos de buenas prácticas en distintas producciones agropecuarias. Abril 2020.
- EFSA. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Marzo 2020. Coronavirus: no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o ruta de transmisión.
- Ministerio de Salud. COVID-19 Recomendaciones para la limpieza domiciliar y productos de uso domiciliario activos. 2 DE ABRIL DE 2020.
- Ministerio de Salud. Hidratación adecuada y consumo de agua segura. Cómo evitar la deshidratación y beneficios de utilizar agua segura.
- GCBA. Marzo 2020. Covid-19: recomendaciones para compras de alimentos por delivery.
- FAGRAN. ASEUNRA. Abril 2020. Impacto de la pandemia de COVID-19 en la seguridad alimentaria y nutricional de niños, niñas y adolescentes asistentes a comedores escolares en Argentina Guía federal de recomendaciones para equipos que lleven a cabo la implementación de comedores escolares en el marco de la pandemia de COVID-19.
- Redes sociales de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND).
- Carta abierta a los Socios. Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).
- Breve comunicación de CEPEA sobre las estrategias nutricionales ante la situación de emergencia sanitaria. CEPEA. Abril 2020.
- Andreatta, M.M.; Defagó, M. D.; Sudriá, M. E. Estudio: Hábitos alimentarios durante la cuarentena por coronavirus (COVID-19) en Argentina. Abril 2020.
- GCBA. Abril 2020. Uso obligatorio de tapabocas en la Ciudad.
- Fundación Centro de Estudios para el Desarrollo Federal (CEDEF). Hábitos de alimentación y pandemia en Argentina. Informe completo. CABA. Abril 2020.
- Ministerio de Salud. 2da ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICION Y SALUD (ENNyS 2). Informe septiembre 2019.
- Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina, Buenos Aires 2016. Documento técnico metodológico.
- CSA. HLPE. Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN). Draft issue paper by the High-Level Panel of Experts on Food Security and nutrition (HLPE). Draft valid until next release. Roma. Italia. 19 March 2020.
- PMA. Programa Mundial de Alimentos. RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTING FOOD DISTRIBUTION STANDARD OPERATING PROCEDURES IN THE CONTEXT OF THE COVID-19 OUTBREAK Version 2 – 13 March 2020.
- Coronavirus, Impact on Well-Being, Health, Food Access and Food Security Implications for Food Systems and Policy. Politicians, Community Leaders and Business Leaders have the power to stop this. FOOD SECURITY CLUSTER Last update 20 MARCH.
- Declaración de la Sociedad Internacional de Inmunonutrición con motivo de la pandemia del COVID-19. Comité Científico de la Sociedad Internacional de Inmunonutrición (marzo-2020).
- EUFIC. 2020. Los alimentos y el coronavirus (COVID-19): lo que debes saber. 26 March 2020.



Lineamientos que resguardan la salud y permiten mantener la producción agroalimentaria

Asegurando la producción, el abastecimiento y la inocuidad de los alimentos

| Lic. Natalia Bonvini - Ing. Mercedes Nimo

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), con la participación de la Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA), la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME) y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), han desarrollado una serie de lineamientos sobre buenas prácticas preventivas, que contribuyan a brindar mayores garantías para la continuidad de la producción, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas.

La propagación del COVID-19 representa una crisis mundial con antecedentes similares que se remontan a grandes guerras o pandemias del siglo pasado, con un efecto directo en la economía mundial y en distintos sectores productivos, sobretudo en el sector agrícola y de la alimentación.

En el marco de seguridad alimentaria, uno de los ejes centrales por parte de los Gobiernos es la adopción de medidas inmediatas para garantizar la continuidad de las cadenas de suministro de alimentos en el mercado interno y externo, a fin de mitigar el riesgo y asegurar el abastecimiento a la población en general.

En este sentido, el economista Jefe de la FAO, Máximo Torero explica que *“los países están focalizándose en dos áreas, primero la salud y la seguridad del ser humano y la segunda, es la cadena de alimentos y cómo asegurar que haya el flujo de alimentos necesarios... Es necesario evitar este rompimiento de la oferta que es extremadamente importante”*.

Dado el contexto actual, se debe destacar el rol protagónico de los actores de la producción agropecuaria y sus industrias derivadas, para continuar ofreciendo a la población alimentos inocuos y frescos, permitiendo un normal abastecimiento, en circunstancias excepcionales.

El Decreto de Necesidad y Urgencia 297/2020 (prórroga por DNU 355/2020) establece el aislamiento social, preventivo y obligatorio para todas las personas que se encuentren en el país, como una medida excepcional en un contexto crítico. El artículo 6 inciso 12 establece que se encuentran

exceptuadas del aislamiento obligatorio las *“Industrias de la alimentación, su cadena productiva e insumos...”*; y en el inciso 13 las *“actividades vinculadas a la producción, distribución y comercialización agropecuaria y de pesca”*. Se las considera actividades esenciales para poder proveer de alimentos a la población.

Actualmente, se ha confirmado que no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente, o vía probable, de transmisión del virus. No obstante, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, y ha incluido consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos y bebidas.

Por todo lo expuesto, el MAGyP junto con las cámaras sectoriales mencionadas, elaboraron buenas prácticas que presenta las medidas de prevención a adoptar en las líneas de producción; las acciones a cumplimentar ante un caso sospechoso de coronavirus; y ante un caso positivo; además incluye información complementaria sobre higiene personal, procedimientos de limpieza y desinfección de superficies e instalaciones, medidas de organización y registros.



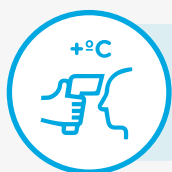
Las recomendaciones detalladas en el lineamiento constituyen un compendio de lo que se debe llevar adelante en las actuales condiciones de la pandemia; las mismas estarán sujetas a cambios y modificaciones en función de nuevas investigaciones, resultados o avances en materia de prevención y/o control del COVID-19 que establezca el Ministerio de Salud de la Nación (MSal) y la OMS.

Asimismo, desde el MAGyP, a través de las distintas áreas sustantivas que lo integran, junto con el SENASA y el INTA, desarrollaron lineamientos de buenas prácticas en distintas producciones agropecuarias para tomar todos los recaudos necesarios según la actividad. Hasta el momento, se

han desarrollado los protocolos para Agricultura Familiar, Alimentos y Bebidas, Apicultura, Mercados de Cercanía y Ferias de Alimentos, Lechería y Pesca. Se pueden acceder a las publicaciones en el sitio [web de MAGyP](#).

Por otro lado, cabe destacar que el INTA constituyó un grupo *ad hoc* de emergencia ante el COVID-19, que articula con instancias institucionales -intra y extra- para contribuir a afrontar el problema. El objetivo es generar un espacio de colaboración y trabajo conjunto para brindar apoyo y sustento científico a las acciones que se vayan requiriendo, y así mitigar el impacto social y productivo que pudiera generar la emergencia del coronavirus a nivel nacional.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN A ADOPTAR EN LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DE BIENES AGROALIMENTARIOS



A Realizar un control de temperatura diaria a todos los trabajadores al momento de su ingreso al lugar de trabajo.

B

Reforzar las medidas de higiene personal, y facilitar los elementos necesarios para ello.



C Maximizar la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y lugares comunes en la planta (vestuario, comedor, lugares de descanso y similares).

D

Organizar los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera que se garantice la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria.



E Comunicar constantemente a los trabajadores de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.

F

Restablecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.





Siguiendo los protocolos de buenas prácticas preventivas, trabajadores de SENASA toman temperatura en el ingreso al frigorífico.

Entre las temáticas priorizadas se encuentra el aporte del INTA en el desarrollo del kit serológico y del inmunoterapéutico, para lo cual se está trabajando con los investigadores de la institución para presentar al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (MinCyT). Además, el INTA ha reforzado todo su sistema de comunicación, dándole un lugar prioritario a la *"Agencia Virtual"* para que los productores puedan acceder vía remota y solicitar asesoramiento a través de esta aplicación.

En el caso del SENASA, se logró un acuerdo de cooperación con la Comisión de Cascos Blancos en la actualización de sus estructuras institucionales. Es una medida importante para afrontar nuevas amenazas, formar a mandos medios y alta gerencia en manejo de crisis, y capacitar a reservistas para contar con agentes dispuestos a cubrir las emergencias que se susciten en el control de zoonosis e inocuidad de los alimentos en el marco de la pandemia.

De esta manera, y para contribuir a minimizar las posibilidades de contagio del virus, todas las dependencias de este Ministerio están trabajando en sus tareas habituales, ajustando las medidas a la coyuntura. Los equipos técnicos mantienen un contacto permanente con las empresas y entidades del sector agroalimentario, no sólo acompañándolos en este difícil camino, sino también brindando respuestas, como mejorar los trámites para que puedan realizarse en su totalidad en forma virtual, para dar continuidad a la producción y comercio de nuestros alimentos.

Es de suma importancia la responsabilidad de los productores, trabajadores y de las empresas de la cadena de valor de alimentos y bebidas para minimizar los riesgos y evitar el contagio, y así mantener el abastecimiento de alimentos y bebidas a nuestra población.

AL COVID-19 LO COMBATIMOS CUIDÁNDONOS ENTRE TODOS

Si desean realizar consultas sobre la información de este artículo, pueden escribir a:

alimentosybebidas@magyp.gob.ar

Compartimos lineamientos de buenas prácticas en distintas producciones agropecuarias, para que puedas realizar tu trabajo teniendo en cuenta todos los recaudos necesarios según la actividad

AL COVID-19 LO COMBATIMOS CUIDÁNDONOS ENTRE TODOS



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina