

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de frutas
y hortalizas frescas

PROGRAMA Formadores BPA



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

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

Índice

1. Fundamentación	Pág. 2
2. Situación actual	Pág. 3
3. Destinatarios	Pág. 4
4. Objetivos	Pág. 5
Generales	Pág. 5
Específicos	Pág. 5
5. Modalidad	Pág. 5
6. Contenidos y organización	Pág. 6
Instancia formativa del Formador	Pág. 6
Instancia de puesta en acción	Pág. 8
7. Metodología de trabajo	Pág. 9
8. Evaluación y acreditación	Pág. 11
9. Equipo de Trabajo	Pág. 12

1. Fundamentación

A partir de la Resolución Conjunta N°5/2018 de las Secretarías de Gobierno de Agroindustria y Salud se aprobó la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la producción frutihortícola (Art. 154 Tris del CAA). La entrada en vigencia de la misma fue el 2 de enero 2020 para la producción de frutas y el 4 de enero del 2021 la de horticultura.

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

En este sentido adquiere relevancia la capacitación a productores ya que permite compartir conocimientos y herramientas útiles a la hora de implementar las BPA.

El curso a través de este **Programa de Capacitación Oficial (Res. MAGyP No 214/2020)** introduce a los diferentes temas y acciones que permitirán integrar las BPA a los desafíos de la producción y comercialización de frutas y hortalizas frescas, impulsando la implementación como una herramienta que contribuya a la mejora en la producción, fortaleciendo la seguridad del consumidor y la sostenibilidad de las producciones desde el punto de vista social, ambiental y económico.

El Programa cuenta con una oferta de capacitación destinada a la formación de formadores y asesores que pueden ingresar al Registro Nacional de Asistentes Técnicos de BPA (RENATBPA) cumpliendo los requisitos que se solicitan para tal fin. (RES MAGyP No 34/2022).

2. Situación actual

GRÁFICO 1 Cronología de Legislación aplicable a frutas y hortalizas



En 2018 se incorpora al Código Alimentario Argentino (CAA) el artículo 154 tris que establece la obligatoriedad de 7 requisitos de BPA para las producciones frutihortícolas.

A lo largo de este curso recorreremos esta legislación.

3. Destinatarios

Este curso se enmarca en el Programa de Formación Oficial SAGyP-SENASA-INTA establecido por el artículo 154 del CAA en el ítem 2.7. Permite adquirir conocimientos sobre la norma de aplicación obligatoria y por sus contenidos pedagógicos es considerado como curso "**Formador de Formadores**".

Tiene como objetivo capacitar a profesionales para la difusión y promoción de las acciones, de los procesos y de las prácticas que el Estado considera necesarias para prevenir y reducir los riesgos de ocurrencia de contaminaciones biológicas, químicas y físicas en los productos frutihortícolas que podrían poner en riesgo la salud humana.

Está dirigido a profesionales Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Agropecuarios, Ingenieros en Producción Agropecuaria y títulos equivalentes con el fin de difundir, capacitar a otros técnicos y profesionales y contar con herramientas para la implementación de las BPA obligatorias.



Importante:

El rol de Formador Oficial BPA permite:

- Acompañar la implementación de las BPA en territorio.
- Capacitar a otros técnicos y profesionales para ser Asesores Oficiales BPA en el marco del Programa de Formación Oficial.

Perfil de Formador de Formadores

Se define como tal al profesional, tanto público como privado, que haya aprobado este curso oficial dictado por MAGyP, INTA y SENASA: "**Formador de Formador en BPA**" quien tendrá como función capacitar a técnicos/profesionales (asesores) y asesorar en la implementación de las BPA a los productores al ingresar al **Registro Nacional de Asistentes Técnicos de BPA (RENATBPA)**.

4. Objetivos

GENERALES

- Que el participante adquiera los conocimientos necesarios para capacitar a otros profesionales y técnicos e implementar las Buenas Prácticas Agrícolas en territorio, constituyéndose al mismo tiempo en un agente de difusión y promoción de las herramientas, procesos y prácticas tendientes a reducir los riesgos de ocurrencia de contaminaciones biológicas, químicos y físicas que en las frutas y hortalizas podrían poner en riesgo la salud humana.

ESPECÍFICOS

- Conocer y difundir la Normativa de BPA frutihortícola obligatoria incluida en el Código Alimentario Argentino para implementarla en la producción primaria.
- Conocer las herramientas y las recomendaciones que hacen a las Buenas Prácticas para preservar, mediante su implementación, la inocuidad de los alimentos, la calidad y el ambiente.
- Contar con herramientas que permitan potenciar la formación de otros profesionales en materia de BPA.
- Reflexionar sobre la importancia de la puesta en acción de la capacitación considerando las herramientas brindadas en el curso para llevarla a cabo en el contexto actual.

5. Modalidad

La modalidad elegida para las clases teóricas es a través de **INTA PROCADIS** (campus.inta.gob.ar) donde intervienen contenidistas/ profesionales altamente calificados en la materia, tutores, editores de materiales y personal administrativo pertenecientes a SAGyP, INTA y SENASA.

El curso está organizado en **dos etapas** que aseguran el progreso de esta propuesta, pensada para multiplicar la formación de nuevos asesores:

<p>Instancia formativa</p>	<p>Duración: 6 semanas</p>	<p>Bienvenida. Recomendaciones BPA: ¿Por qué hablamos de recomendaciones?</p> <p>Módulo 1: Programa de Formación Oficial BPA Frutas y Hortalizas. Asistencia técnica / Documentación obligatoria /Trazabilidad. Recomendaciones BPA: Establecimiento.</p> <p>Módulo 2: Productos fitosanitarios. Recomendaciones BPA: Manejo Integrado de Plagas.</p> <p>Módulo 3: Fertilizantes y/o enmiendas orgánicas. Recomendaciones BPA: Insumos: Fertilizantes, enmiendas y biológicos.</p> <p>Módulo 4: Agua e Higiene y Manipulación/Animales en el predio. Recomendaciones BPA: Recursos – Cultivos – Prevención y reducción de PyD.</p>
<p>Instancia de puesta en acción: capacitación para mínimo 5 asesores a cargo del formador/a.</p>	<p>Duración: 2 semanas</p>	<p>Trabajo final: Diseño, implementación y evaluación de una propuesta de capacitación. Lista de chequeo.</p>

6. Contenidos y organización

6. 1 Instancia formativa del formador

Los primeros cuatro módulos proponen el acercamiento a aspectos del proceso productivo de frutas y hortalizas, focalizados en los requisitos obligatorios que se incluyen en el Código Alimentario Argentino y asociados a normativa vinculada. En el último módulo se analizan las recomendaciones no obligatorias que se suman a los aspectos normativos y técnicos, potenciando la inocuidad de los alimentos.

En los distintos módulos se contará con material de lectura obligatorio, **material complementario** y **actividades específicas**. Asimismo, se abordarán **Ideas para el acompañamiento** que contribuyen a pensar en la tarea de formador en clave pedagógica.

A continuación, se presentan los contenidos para cada módulo:

<p>MÓDULO 1: Asistencia técnica / Documentación Obligatoria / Trazabilidad</p>	<p>Introducción al Curso Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) Programa de Formación Oficial BPA Frutas y Hortalizas El Código Alimentario Argentino (CAA) Asistencia técnica / Documentación obligatoria / Trazabilidad a- Identificación del productor agropecuario: el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) b- Rotulado/etiquetado c- Documento Sanitario de tránsito de productos de origen vegetal (DTV) Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ A modo de introducción ○ Algunas ideas sobre la enseñanza ○ Materiales
<p>Recomendaciones BPA</p>	<p>Establecimiento</p>
<p>MÓDULO 2: Productos fitosanitarios</p>	<p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro de productos fitosanitarios ○ Productos Fitosanitarios: Selección del producto ○ Etiquetado de fitosanitarios ○ Clasificación toxicológica de productos fitosanitarios ○ Límites Máximos de Residuos (LMR) ○ Trazabilidad ○ Gestión de envases vacíos <p>Aspectos Técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Depósito de fitosanitarios ○ Manejo de envases vacíos <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ El aprendizaje en los adultos ○ Materiales: cómo elaborar una presentación
<p>Recomendaciones BPA</p>	<p>Manejo Integrado de Plagas</p>
<p>MÓDULO 3: Fertilizantes y/o enmiendas orgánicas</p>	<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Nociones generales <p>Marco regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro de productos fertilizantes y enmiendas en la República Argentina ○ Etiquetado de fertilizantes, enmiendas, sustratos, acondicionadores, protectores y materias primas <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Abonos orgánicos ○ Compostaje ○ Estabilidad y madurez ○ Indicadores de calidad ○ Tratamiento de cama de pollos parrilleros ○ Tratamiento de aves muertas <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ El aprendizaje situado ○ El aprendizaje colaborativo ○ Los materiales didácticos
<p>Recomendaciones BPA</p>	<p>Insumos: Fertilizantes, enmiendas y biológicos</p>

<p>MÓDULO 4: Agua e Higiene y Manipulación/animales en el predio</p>	<p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> a- El agua para consumo humano <ul style="list-style-type: none"> Análisis del agua b- El agua para uso agrícola <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Uso eficiente, seguro y racional del agua ○ Métodos de potabilización <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ El aprendizaje oblicuo ○ Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) ○ La enseñanza mediada por tecnologías ○ La curación de contenidos <p>HIGIENE Y MANIPULACIÓN</p> <p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Reglamentos de calidad y normas voluntarias ○ Algunos ejemplos ○ Concepto de calidad <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pautas de higiene básicas tanto del personal como del establecimiento <p>ANIMALES EN EL PREDIO</p> <p>Introducción</p> <p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Riesgos de animales presentes en el predio ○ Zoonosis. Medidas de prevención <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Estrategias para evitar ingreso de animales domésticos y silvestres al cultivo y zona de manipulación ○ Instalaciones sanitarias <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La planificación ○ La multimodalidad en los materiales
<p>Recomendaciones BPA</p>	<p>Recursos – Cultivos – Prevención y reducción de PyD</p>

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

En las dos últimas semanas de curso y, a partir de los aprendizajes construidos en la instancia formativa, **se propone al candidato a formador la planificación y ejecución de una propuesta de capacitación para un mínimo de 5 técnicos/profesionales** (en la solapa Trabajo Final encontrarán los títulos aceptados para realizar el trayecto formativo de Asesores BPA), que aborde los temas centrales de cada uno de los módulos desarrollados.

En vista del contexto actual se podrá proponer la misma haciendo uso de las herramientas descriptas en el **módulo de ideas para el acompañamiento “La enseñanza mediada por tecnologías”**.

La capacitación propuesta deberá tener una carga de 16 hs. reloj que el formador podrá organizar en función de los tiempos y espacios disponibles para llevar adelante la misma.

Estos 5 participantes o más, podrán acreditar sus aprendizajes en el tema una vez finalizada la propuesta de formación a través de un curso autogestionado que incluye una evaluación en línea (Evaluación Final Integradora para Asesores BPA frutihortícolas - EFI-). Una vez cumplimentado serán Asesores Oficiales BPA.

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

7. Metodología de trabajo

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

Las herramientas en la plataforma son:

- **Foros Temáticos:** espacios de intercambio con los compañeros de curso y el tutor para profundizar sobre los contenidos de cada módulo y/o realizar consultas.
- **Mensajería:** para realizar consultas en forma individual a tutores y compañeros.
- **Mesa de ayuda:** para disipar dudas administrativas, tecnológicas y operativas.

El tiempo de respuesta por parte de los tutores es de 48 horas hábiles.

Instancia formativa del formador:

Para garantizar un aprovechamiento óptimo de todo el recorrido de formación, recomendamos organizar los tiempos de estudio, asignando entre **10 y 15 horas semanales**, distribuidos entre tiempos de lectura, participación en los espacios de interacción y resolución de actividades.

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

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

Instancia de puesta en acción:

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

Cronograma

Actividad	Propuesta	Semana
1°	Planificación de la Réplica Oficial.	5° semana
2°	Entrega de evidencias de la capacitación y completar el cuestionario de autoevaluación y propuestas de mejora.	Entre 7° y 8° semana

8. Evaluación y acreditación

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

La aprobación de este curso implica: la aprobación de las actividades obligatorias de cada módulo, la aprobación del trabajo propuesto y la realización de la capacitación de los futuros/as asesores/as.

Total: 80 horas de duración.

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

Tendrá que realizar las tareas propuestas en el curso que se extiende a lo largo de 8 semanas (6 para la instancia formativa y 2 para implementar la formación a asesores).

Obligatorio:

- Aprobación de las **Actividades de evaluación de cada módulo** (las mismas tienen como objetivo que los participantes pongan en juego lo aprendido en cada módulo en relación a aspectos normativos, técnicos y pedagógicos sobre la formación en la norma de BPA en producción frutihortícola).
- Completar el formulario **Lista de chequeo**, en base a un trabajo de campo o al análisis del caso provisto.
- **Trabajo final:** planificación, implementación y evaluación de una propuesta formativa para 5 técnicos/profesionales mínimo, con una carga horaria de 16 horas reloj. Las orientaciones para este trabajo final estarán disponibles desde el inicio del módulo 1 de manera tal que los participantes puedan organizarse para desarrollarlo.
- Asimismo, se recomienda la participación en los espacios de intercambio planteados en los foros que acompañan a cada módulo.

Aprobado el curso oficial de Formadores de Formadores, el profesional podrá continuar realizando la multiplicación de capacitación a nuevos asesores de su área de incumbencia con la modalidad explicada en curso (Réplica Oficial).

9. Equipo de Trabajo

Coordinación/Organización:

- SAGyP: Amanda Fuxman - María Eugenia Martinez Fonseca
- INTA: Ana Sonsino - Liliana Troilo - Nancy Elias - Cristina Slepetic
- SENASA: Alejandro Fernández - Gabriel Amura - María Carolina López - Norberto Echeverria - Pablo Sceglio

Contenidistas:

- Módulo 1: Juan Ibañez - Pablo Sceglio - María Carolina Lopez - Norberto Echeverría - Cristina Slepetic
- Módulo 2: Ignacio Paunero - Carla Serafino - Daniel Mazzarella - Esteban Sampietro
- Módulo 3: Diana Crespo - Nicolás Riera - Pedro Rizzo - Corina Bernigaud - Sebastián Gómez
- Módulo 4: Mónica Spinetta - Liliana Troilo - Rodrigo Espindola - Florencia Demarco - Martin García Ghezzi - Mariano Bacci - Beatriz Campana - Cristina Slepetic
- Recomendaciones BPA: Amanda Fuxman - Liliana Troilo - Ignacio Paunero - Mariel Mitidieri - Marisol Cuellas - Analía Puerta - María Eugenia Martinez Fonseca - Cristina Slepetic