

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

INDICE

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

1. Fundamentación

A partir de la Resolución Conjunta 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.

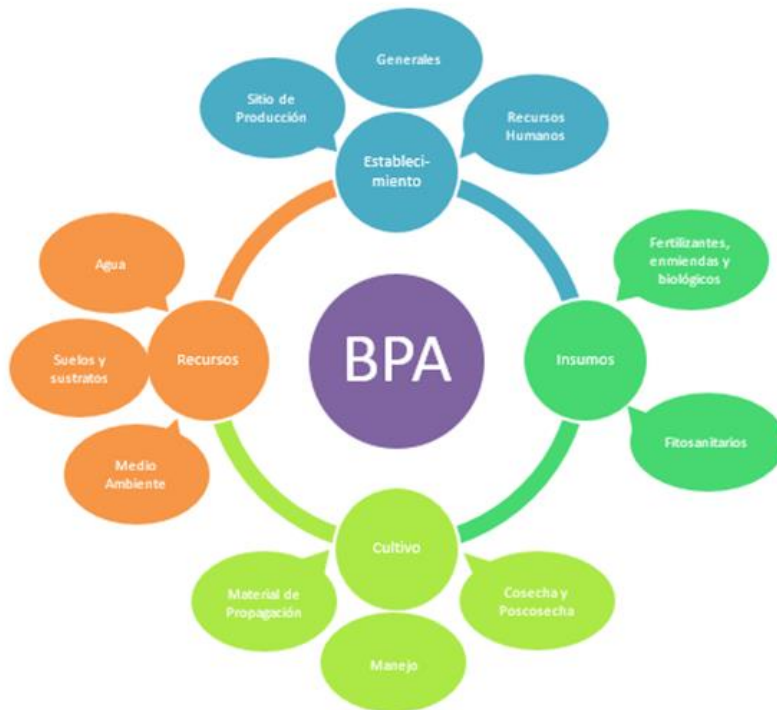
La entrada en vigencia de la misma es el 2 de enero 2020 para la producción de frutas y el 4 de enero del 2021 para la horticultura.

El proceso de producción de frutas y hortalizas debe considerarse una norma fundamental de higiene y de ambiente de manera de reducir los riesgos sanitarios que puedan afectar la salud de las personas y/o producir impacto en el medio ambiente. Es aquí donde radica la importancia de realizar las tareas de manera responsable y siguiendo los lineamientos de la Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

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

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

A través del gestión del medico veterinario Tomas Krotch , del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Direccion Nacional de Alimentos y Bebidas de MAGYP se logró financiar a la profesional, los materiales y herramientas pedagógicas para generar un curso de características de "Formador de Formadores" .



Fuente: Cristina Slepetic – INTA – INET 2018

2. Situación actual

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

A su vez, desde hace varios años, con la implementación del Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Frescas, ([Resolución SENASA N° 637/11](#)), se ha detectado mediante monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en algunas muestras de hortalizas y frutas frescas; de allí la necesidad que el sector implemente las BPA, como un sistema preventivo, que apunte a corregir esta situación no deseable.

Las BPA Frutihortícolas Obligatorias llegan al Código Alimentario Argentino con el respaldo de una abundante normativa que lo antecede como la [Resolución N° 71/99](#) de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación que aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas, que tiene carácter de recomendación.

Con posterioridad la [Resolución N° 510/02](#) aprobó la Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas, que también

tiene carácter de recomendación.

Unos años después la [Resolución No 637/11](#) de SENASA reglamenta el funcionamiento del *Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos*, denominado SICOFHOR, sistema de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico en frutas y hortalizas que ha permitido detectar mediante monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en algunas muestras de hortalizas y frutas frescas. También son relevantes las normas vigentes en cuanto a la rotulación de los productos fruti-hortícolas.

Existieron en el Estado numerosas iniciativas en el año 2005/2006 de incorporar las BPA frutihortícola al CAA, no pudiendo lograrse dicho objetivo hasta hoy.

3. Destinatarios

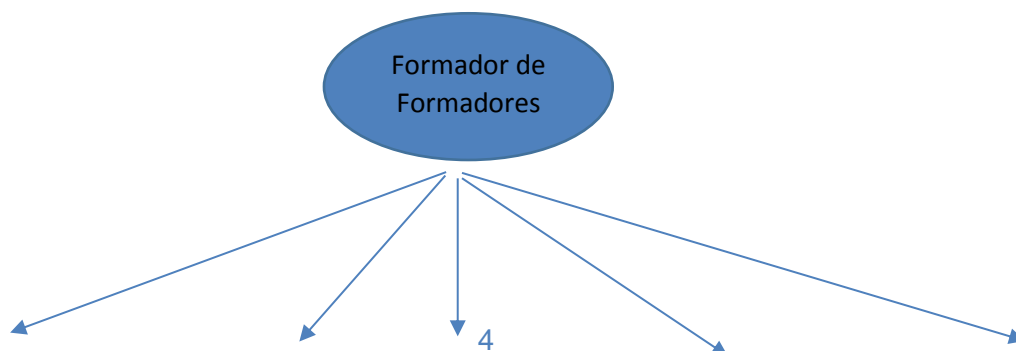
El Curso se enmarca en la modificación propuesta en el Código Alimentario Argentino (CAA) y permite adquirir conocimientos acerca de la norma de aplicación obligatoria y por sus contenidos pedagógicos es considerado como curso "Formador de Formadores".

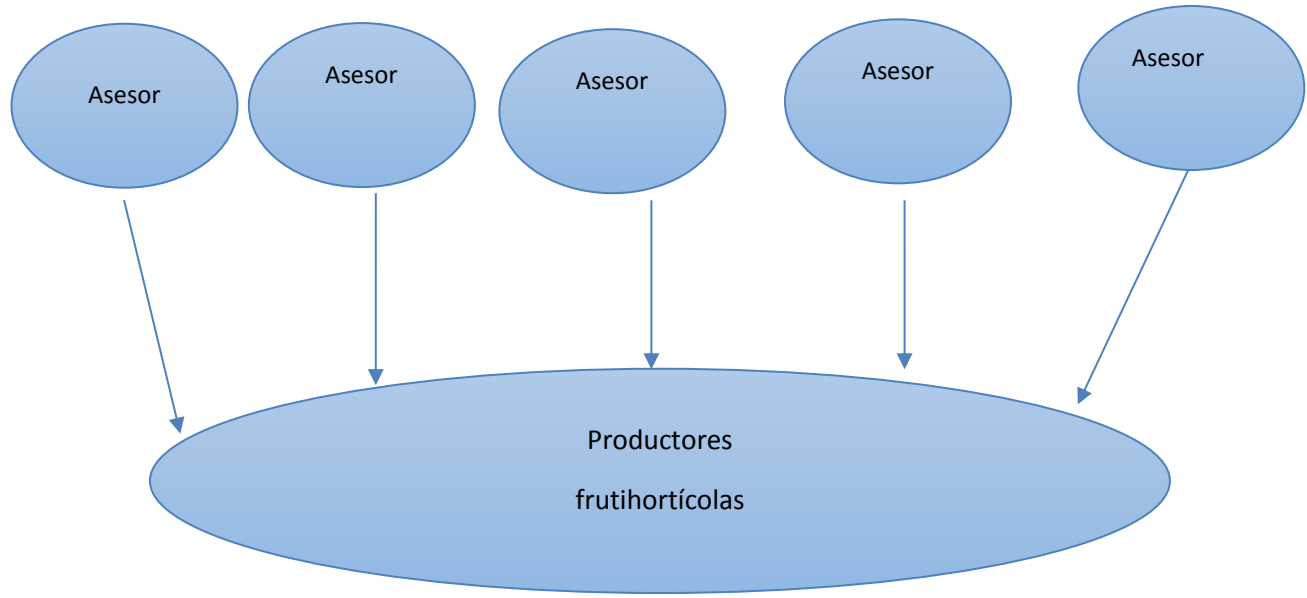
Capacita a profesionales/técnicos para difusión y promoción de las acciones, de los procesos y de las prácticas que el Estado considera necesarias prevenir y reducir los riesgos de ocurrencia de contaminaciones biológicas, químicas y físicas que podrían poner en riesgo la salud humana.

Está dirigido a profesionales Profesional universitario con título de Ingeniero Agrónomo y carreras de incumbencia con el fin de dotar al personal del sector público y privado con herramientas que serán de uso obligatorio, para capacitar asesores , difundir e implementarlas en establecimientos productivos frutícolas y hortícolas

IMPORTANTE. Hay dos instancias de acreditación diferente: una para el formador de formadores y otra para asesor.

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





4. Objetivos

Generales

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

Específicos

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

5. Modalidad

La modalidad elegida para las clases teóricas es a través de la plataforma "e- learning open source" del aula virtual de SENASA donde han intervenido como contenidistas/profesores,

todos profesionales altamente calificados en la materia, – tutores, editores de materiales y personal administrativo – aportados entre el MAGyP, INTA y SENASA.

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

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

| | | |
|--|---------------------------|---|
| <p>a-Instancia formativa del formador/a: recorrido por los 6 módulos que conforman el Curso.</p> | <p>Duración 6 semanas</p> | <p>Módulo 1: Documentación obligatoria /Trazabilidad Módulo 2: Productos fitosanitarios Módulo 3: Fertilizantes y/o enmiendas orgánicas Módulo 4: Agua Módulo 5: Higiene y Manipulación/ Animales en el predio Módulo 6: Recomendaciones BPA En todos se abordan contenidos específicos sobre el tema y se brindan orientaciones pedagógicas para la tarea del formador</p> |
| <p>b-Instancia de puesta en acción: capacitación para 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</p> |

6. Contenidos y organización

6. 1 Instancia formativa del formador

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

A continuación se presentan los contenidos para cada modulo:

| | |
|--|---|
| <p>MÓDULO 1: Documentación Obligatoria/ Trazabilidad</p> | <p>Introducción al Curso Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) El Código Alimentario Argentino (CAA) Documentación obligatoria/Trazabilidad</p> <p>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)</p> |
|--|---|

| | |
|--|--|
| | <p>→ Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> -A modo de introducción -Algunas ideas sobre la enseñanza -Materiales |
| <p>MÓDULO 2: Productos fitosanitarios</p> | <p>Marco Regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Registro de productos fitosanitarios -Productos Fitosanitarios: Selección del producto -Etiquetado de fitosanitarios -Clasificación toxicológica de productos fitosanitarios -Límites Máximos de Residuos (LMR) -Trazabilidad -Gestión de envases vacíos <p>Aspectos Técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Depósito de fitosanitarios - Manejo de envases vacíos <p>→ Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> -El aprendizaje en los adultos -Materiales: cómo elaborar una presentación |
| <p>Módulo 3: Fertilizantes y/o enmiendas orgánicas</p> | <p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nociones generales <p>Marco regulatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Registro de productos fertilizantes y enmiendas en la República Argentina -Etiquetado de fertilizantes, enmiendas, sustratos, acondicionadores, protectores y materias primas <p>Aspectos técnicos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Abonos orgánicos <ul style="list-style-type: none"> 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>Módulo 4: Agua</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 ubicuo -Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) -La curación de contenidos |

| | |
|--|---|
| <p>Módulo 5: Higiene y Manipulación / Animales en el Predio</p> | <p>PRIMERA PARTE: Higiene y manipulación</p> <p>Marco Regulatorio Reglamentos de calidad y normas voluntarias Algunos ejemplos Concepto de calidad</p> <p>Aspectos técnicos Pautas de higiene básicas tanto del personal como del establecimiento</p> <p>SEGUNDA PARTE: Animales en el predio</p> <p>Introducción</p> <p>Marco Regulatorio -Riesgos de animales presentes en el predio -Zoonosis. Medidas de prevención</p> <p>Aspectos técnicos -Estrategias para evitar ingreso de animales domésticos y silvestres al cultivo y zona de manipulación Instalaciones sanitarias</p> <p>→ Ideas para el acompañamiento -La planificación -La multimodalidad en los materiales</p> |
| <p>Módulo 6: Recomendaciones BPA</p> | <p>¿Por qué hablamos de recomendaciones?</p> <p>1- Establecimiento -Sitio de producción -Recursos Humanos -Salud, Higiene y seguridad laboral</p> <p>2-Recursos -Suelo y sustratos -Producción sin suelo</p> <p>3-Cultivo -Material de propagación: semillas -Consideraciones generales sobre Cosecha y Poscosecha</p> <p>4- Insumos -Fertilizantes, Enmiendas y Biológicos Uso de Fertilizantes Biológicos</p> <p>5- Manejo Integrado de Plagas (MIP) -Métodos empleados en el manejo integrado de plagas -Componentes esenciales para un programa de MIP</p> <p>→ Ideas para el acompañamiento -Plan de trabajo</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 formador la planificación de una propuesta de capacitación para un mínimo de 5 técnicos/profesionales, que aborde los temas centrales de cada uno de los módulos desarrollados.

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

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

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

7. Metodología de trabajo

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

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

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

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

El tiempo de respuesta por parte de los tutores es de 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.

Este trabajo contará con 3 entregas parciales:

Cronograma de entregas

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

8. Evaluación y acreditación

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

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

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

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

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

- Obligatorio: aprobación de las actividades de evaluación de cada módulo (las mismas tienen como objetivo que los participantes pongan en juego lo aprendido a lo largo del mismo en relación a aspectos normativos, técnicos y pedagógicos sobre la formación en la norma de BPA en producción frutihortícola). Son 6 actividades en total. El módulo 6 corresponde al trabajo a campo: Instrumento la lista de chequeo (descripto más adelante)
- Obligatorio. Trabajo final: planificación, implementación y evaluación de una propuesta formativa para 5 técnicos/profesionales mínimo con una carga horaria de 16 hs reloj (mencionada en el punto anterior). Las orientaciones para este trabajo final estarán disponibles desde el primer día del curso de manera tal que los participantes puedan organizarse para desarrollarlo.

Perfil de Formador de Formadores

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 capacitará a técnicos/profesionales (asesores) y asesorar en la implementación de las BPA a los productores a través de su inscripción en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI), creado por Resolución ex-SAGPyA N° 61/2005 Consultar : www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa

- Acreditación Asesor en BPA en la producción frutihortícola

Los 5 técnicos/profesionales o más, capacitados por los formadores a través de la propuesta planificada por ellos, contarán con 2 semanas de ingreso en la plataforma de SENASA para la comprobación de los saberes adquiridos durante su formación.

Para esto deberán registrarse desde la página de AFIP o desde la plataforma SENASA y entrar luego en el campus.

Una vez allí encontrarán el material del curso para asesores (que no es el mismo que el formador de formadores), con una propuesta de actividades autoasistidas a modo de evaluación de los conocimientos adquiridos.

Perfil del asesor

"Asesor en BPA": Se define como tal a los profesionales/ técnicos públicos y privados que han aprobado el curso de asesores a través de un Formador con certificado oficial y pueden asesorar en la implementación de las BPA a los productores a través de su inscripción en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI), creado por Resolución ex-SAGPyA N° 61/2005 Consultar : www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa

Acciones posteriores en terreno

Luego de obtener el certificado oficial **solo el Formador de Formadores podrán capacitar a nuevos profesionales /técnicos**. Para ello debe informar al área de capacitación de SENASA extension@senasa.gov.ar la lista de los postulantes a asesores con el detalle que incluya nombre, apellido, DNI, teléfono y correo de contacto para que una vez que se finalice la capacitación de 16 horas presencial, los postulantes puedan ingresar al aula virtual SENASA donde encontrarán el material del curso para asesores (que no es el mismo que el de formador de formadores), con una propuesta de actividades auto asistidas a modo de evaluación de los conocimientos adquiridos, y ser evaluados para recibir un certificado oficial de ASESORES.



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

Perfil del Implementador

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

9. Registro

El Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI), creado por Resolución ex-SAGPyA N° 61/2005, que administra la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas de Magyp apunta a generar una masa crítica de profesionales y técnicos, en condiciones de ofrecer asistencia para promover la implementación de sistemas de gestión de calidad, bajo un criterio uniforme, en función de las exigencias actuales para el comercio nacional e internacional de productos alimenticios.

MAGyP contara con una base de datos oficial de los profesionales aprobados en el curso oficial de Formador de Formadores de BPA y de los profesionales/técnicos registrados como implementadores a través del RNPI, para que los productores puedan acceder a su asesoramiento en todo el país. Contará con 2 tipos de registros oficiales: públicos e internos:

a) Públicos

Los datos de los técnicos/ profesionales ya formados estarán disponibles en Magyp e integrarán dos espacios de información para consulta:

- Base de datos de los profesionales capacitados como Formadores quienes están habilitados capacitar a nuevos profesionales /técnicos (Asesores).
- El Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria incluirá a profesionales /técnicos con curso oficial aprobado , y cumplen con los requisitos del RNPI .

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

b) Internos

Los implementadores deberán inscribir “on line” a todos los productores asesorados en la implementación detallando el RENSPA, nombre y apellido, provincia, localidad y sector productivo al que pertenece, entre otros.

La información de uso interno se utilizará para la fiscalización del cumplimiento de la norma BPA prevista por SENASA en forma gradual, entre otras herramientas de control que realiza el organismo. El objetivo será vincular el RENSPA de los productores que son asesorados en la norma con el número de carnet del implementador en BPA del RNPI.

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

Mas información consultar pagina web www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa

10. Contendistas

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

Marisol Cuellas - Analía Puerta

11. Docentes

Ing. Agr. Sonia Pensotti

Ing. Agr. Juan Ibañez

Ing. Agr. Mónica Spinetta

Ing. Agr. Gustavo Mazzola

Ing. Agr. Daniel Mazzarella

Ing. Agr. Florencia Demarco

Ing. Agr. Martin García Ghezzi

Ing. Agr. Esteban Sampietro

Ing. Agr. Pablo Sceglio

Ing. Agr. María Romina Mele

Ing. Agr. Mirta Mabel Navarro

Ing. Agr. Mariana Aceñolaza

Ing. Agr. Patricia De la Vega

Ing. Agr. María Victoria Chehuen