

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

INDICE

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

1. Fundamentación

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

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

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

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



Fuente: Cristina Slepetis – INTA – INET 2018

2. Situación actual

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

A su vez, desde hace varios años, con la implementación del Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Resolución N° 637 de fecha 1 de septiembre de 2011 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, se ha detectado mediante monitoreo la presencia de contaminantes químicos y microbiológicos en algunas muestras de hortalizas y frutas frescas; de allí la necesidad que el

sector implemente las BPA, como un sistema preventivo, que apunte a corregir esta situación no deseable.

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

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

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

Existieron en el ESTADO NACIONAL desde los años 2005-2006 numerosas iniciativas de incorporar las BPA frutihortícola al CAA, objetivo que se logró en el año 2018 al incorporar al CAA el Artículo 154 tris que establece que toda persona humana o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas

deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques, con el objetivo de reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en los procesos de siembra, cosecha y postcosecha de la producción primaria, produciendo alimentos de calidad e inocuidad en una producción sostenible en lo ambiental, económico y social.

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

3. Destinatarios

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

El curso es de convocatoria cerrada, será dictado sólo por aquellos profesionales que han obtenido el certificado de aprobación de la capacitación

oficial obtenida en el curso de Formadores de BPA para la producción de Frutas y Hortalizas. Por tal motivo el formador debe informar al organismo autorizado público/privado la lista de los alumnos postulantes a asesores con información que será detallada más adelante.

En la página web www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa se publican los datos de los profesionales aprobados en el curso oficial de Formador de Formadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de Frutas y Hortalizas Frescas quienes están habilitados a capacitar a nuevos profesionales /técnicos (Asesores)

4.Objetivos

Generales

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

Específicos

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

5. Modalidad y Evaluación / Acreditación

La modalidad elegida para las clases es presencial y teórica, esta última a través de una plataforma /soporte virtual del Organismo Autorizado en base al programa diseñado por contenidistas/profesores de MAGyP, SENASA e INTA. Así el curso cuenta con DOS (2) instancias: la modalidad presencial y la modalidad virtual

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

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

6. Contenidos mínimos

Introducción al Curso

Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

El Código Alimentario Argentino (CAA)

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)

Marco Regulatorio

- 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

Aspectos Técnicos

- Depósito de fitosanitarios
- Manejo de envases vacíos

Higiene y manipulación**Marco Regulatorio**

Reglamentos de calidad y normas voluntarias
Algunos ejemplos
Concepto de calidad

Aspectos técnicos

Pautas de higiene básicas tanto del personal como del establecimiento

Animales en el predio**Introducción****Marco Regulatorio**

- Riesgos de animales presentes en el predio
- Zoonosis. Medidas de prevención

Aspectos técnicos

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

¿Por qué hablamos de recomendaciones?

1- Establecimiento

- Sitio de producción
- Recursos Humanos
- Salud, Higiene y seguridad laboral

2-Recursos

- Suelo y sustratos
- Producción sin suelo

3-Cultivo

- Material de propagación: semillas
- Consideraciones generales sobre Cosecha y Poscosecha

4- Insumos

- Fertilizantes, Enmiendas y Biológicos Uso de Fertilizantes Biológicos

5- Manejo Integrado de Plagas (MIP)

- Métodos empleados en el manejo integrado de plagas
- Componentes esenciales para un programa de MIP

7. Perfil y alcance del asesor

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

Perfil del Implementador

El implementador tendrá como responsabilidad brindar las herramientas prácticas y/o teóricas necesarias para la implementación de los puntos obligatorios de la norma en las fincas productivas de frutas y hortalizas. Será responsable de registrar en la

base de datos del MAGYP, el RENSPA de aquellos productores asesorados en la implementación de la norma BPA que se articulara con el número de carnet del implementador para validar su cumplimiento.

Consultar: www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa

8. Registros Públicos de MAGyP

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

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

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

8.2 Base de datos de los profesionales capacitados como Formadores

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

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

9. Contenidistas

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

10. Docentes

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