

|

**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-Registros Públicos de MAGyP.....	Pág.12
10-Contenidistas.....	Pág.13
11- Docentes.....	Pág.13

1. Fundamentación

A partir de la Resolución Conjunta_Nº 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 entrada en vigor de la misma fue el 2 de enero 2020 para la producción de frutas y el 4 de enero del 2021 será para la horticultura.

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.

El curso de formadores contiene materiales y herramientas pedagógicas necesarias en un curso con características de "Formador de Formadores".



Fuente: Cristina Slepetis – INTA – INET 2018

2. Situación actual

Durante los últimos VEINTE (20) años, la tendencia sobre las demandas del consumidor, no sólo se enfocan en la diversidad y cantidad, sino que han dado muestras de una mayor exigencia respecto de 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 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 establecido 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

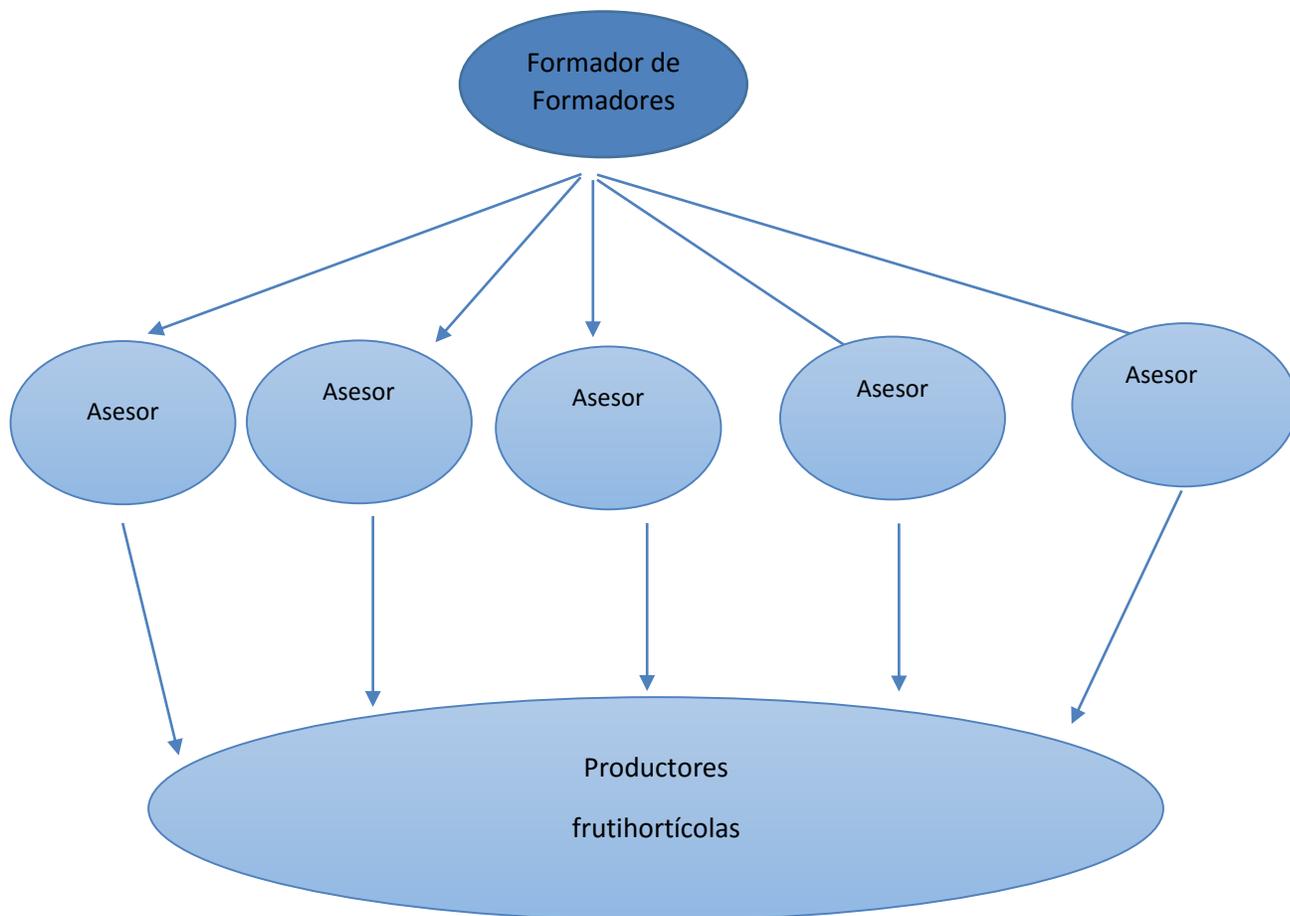
El Curso se enmarca en la modificación incluida en el Código Alimentario Argentino (CAA) y permite adquirir conocimientos acerca de la norma de aplicación obligatoria y por sus contenidos pedagógicos es considerado como curso "Formador de Formadores".

Capacita a profesionales/técnicos para difusión y promoción de las acciones, de los procesos y de las prácticas que el ESTADO NACIONAL 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 Ingenieros Agrónomos, con el fin de dotar al personal del sector público y privado con herramientas que serán de uso obligatorio, para capacitar formadores y/o asesores para difundir e implementar las BPA en establecimientos productivos frutícolas y hortícolas

IMPORTANTE. Hay DOS (2) instancias de acreditación: una para el formador de formadores y otra para asesores.

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 organizará 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 adquiera 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, químicos 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 el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA donde han intervenido como contenidistas/profesores, todos profesionales altamente calificados en la materia, – tutores, editores de materiales y personal administrativo –aportados entre el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA, el INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL (INTA), organismo descentralizado en la órbita del citado Ministerio 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 (2) etapas que aseguran el progreso de esta propuesta, pensada para multiplicar la formación de nuevos asesores:

a-Instancia formativa del formador/a: recorrido por los SEIS (6) módulos que conforman el Curso.	Duración SEIS (6) semanas	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
--	---------------------------------	--

b-Instancia de puesta en acción: capacitación para mínimo CINCO (5) asesores a cargo del formador/a.	Duración DOS (2) semanas	Trabajo final: Diseño, implementación y evaluación de una propuesta de capacitación
--	--------------------------------	--

6. Contenidos y organización

6. 1 Instancia formativa del formador

Los primeros CINCO (5) 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 módulo:

MODULO 1: Documentación Obligatoria/ Trazabilidad	<p>Introducción al Curso Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) El Código Alimentario Argentino (CAA) Documentación obligatoria/Trazabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>→ Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> -A modo de introducción -Algunas ideas sobre la enseñanza -Materiales
MÓDULO 2: Productos fitosanitarios	<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
Módulo 3: Fertilizantes y/o enmiendas orgánicas	<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
Módulo 4: Agua	<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
Módulo 5: Higiene y Manipulación / Animales en el Predio	<p>PRIMERA PARTE: 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>SEGUNDA PARTE: 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

	<p style="text-align: center;">Instalaciones sanitarias</p> <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> -La planificación -La multimodalidad en los materiales
<p>Módulo 6: Recomendaciones BPA</p>	<p>¿Por qué hablamos de recomendaciones?</p> <p>1- Establecimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sitio de producción -Recursos Humanos -Salud, Higiene y seguridad laboral <p>2-Recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Suelo y sustratos -Producción sin suelo <p>3-Cultivo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Material de propagación: semillas -Consideraciones generales sobre Cosecha y Poscosecha <p>4- Insumos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fertilizantes, Enmiendas y Biológicos Uso de Fertilizantes Biológicos <p>5- Manejo Integrado de Plagas (MIP)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Métodos empleados en el manejo integrado de plagas -Componentes esenciales para un programa de MIP <p>Ideas para el acompañamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> -Plan de trabajo

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

En las DOS (2) 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 CINCO (5) técnicos/profesionales, que aborde los temas centrales de cada uno de los módulos desarrollados.

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

Estos CINCO (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 CUARENTA Y OCHO HORAS (48 hs) hábiles.

Instancia formativa del formador:

Para garantizar un aprovechamiento óptimo de todo el recorrido de formación, recomendamos organizar los tiempos de estudio, asignando entre DIEZ Y QUINCE HORAS (10 y 15 hs) 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 CINCO (5) técnicos/profesionales como mínimo. Esto requiere disponer de tiempo para realizar esas tareas más las DIECISÉIS HORAS (16 hs). que demanda la capacitación en sí.

Este trabajo contará con TRES (3) entregas parciales:

Cronograma de entregas

Entrega	Propuesta de formación	Semana
1°	Definición de espacio, fecha, horario y los CINCO (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 multimedia 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.

Tendrá que realizar las tareas propuestas a lo largo del curso que se extiende a lo largo de OCHO (8) semanas (SEIS (6) para la instancia formativa y DOS (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 con relación a aspectos normativos, técnicos y pedagógicos sobre la formación en la norma de BPA en producción frutihortícola). Son SEIS (6) actividades en total. El módulo SEIS (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 CINCO (5) técnicos/profesionales mínimo con una carga horaria de DIECISÉIS HORAS (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 Nacional Publico e Implementadores (RNPI). (Descripto más adelante).

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. A saber:

El formador junto con la colaboración de sus organismos nacionales, provinciales, municipales, universitarios, públicos y/o privados podrá oorganizar grupos de técnicos/profesionales interesados en recibir el certificados de asesores en BPA frutihortícola, le brindara las DIECISÉIS HORAS (16 hs)presenciales y finalizado las mismas el Formador de Formadoresdebe informar al área de capacitación de SENASA

extension@senasa.gob.ar la lista de los postulantes a asesores con el detalle que incluya nombre, apellido, DNI, teléfono y correo de contacto. Los postulantes serán citados por SENASA en llamado cerrado para 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.

Perfil del 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 Nacional Publico e Implementadores (RNPI) (Descripto más adelante).

Consultar: www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa

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.

Consultar : www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa.

9. Registros Públicos de MAGyP

9.1. **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 mismo están incluidos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RNPI), creado por 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 internose 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.

9. 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.

10. Contenidistas

- Módulo 1: Juan Ibañez - Pablo Sceglío - Sonia Pensotti

- Módulo 2: Carla Serafino - Daniel Mazzearella - 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 - Martín García Ghezzi - Mariano Bacci - Liliana Troilo -
- Módulo 6: Amanda Fuxman - Daniel Cerredo - Liliana Troilo - Ignacio Paunero - Mariel Mitidieri - Marisol Cuellas - Analía Puerta

11. Docentes

Ingeniera Agrónoma Sonia Pensotti

Ingeniero Agrónomo Juan Ibañez

Ingeniera Agrónoma Mónica Spinetta

Ingeniero Agrónomo Gustavo Mazzola

Ingeniero Agrónomo Daniel Mazzearella

Ingeniera Agrónoma Florencia Demarco

Ingeniero Agrónomo Martín García Ghezzi

Ingeniero Agrónomo Esteban Sampietro

Ingeniero Agrónomo Pablo Sceglio

Ingeniera Agrónoma María Romina Mele

Ingeniera Agrónoma Mirta Mabel Navarro

Ingeniera Agrónoma Mariana Aceñolaza

Ingeniera Agrónoma Patricia De la Vega

Ingeniera Agrónoma María Victoria Chehuen