



## DOCUMENTO DE CONDICIONES

### Curso de Formación Profesional en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos

Julio 2017  
San Miguel de Tucumán

**POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES A LOS EFECTOS DE SOLICITAR LA INSCRIPCIÓN AL PRESENTE CURSO, YA QUE DEBERA PRESENTAR -SIN EXCEPCIÓN- LA SIGUIENTE INFORMACION:**

- **CONSTANCIA QUE ACREDITE SER ING. AGRÓNOMO, TÉCNICO EN PRODUCCIÓN VEGETAL ORGÁNICA O CARRERAS AFINES**
- **FICHA DE INSCRIPCIÓN**
- **CURRICULUM VITAE**

**SIN ESTA DOCUMENTACION NO SE REGISTRARÁ SU INSCRIPCION**



## FUNDAMENTOS

Los problemas medioambientales surgidos a nivel mundial y nacional en las últimas décadas, aceleraron el acercamiento de los consumidores a los alimentos producidos de forma ecológica.

Conceptos como inocuidad, trazabilidad, indicación de procedencia, etc., se han incorporado a los mercados con tanta fuerza que no pueden ser ignorados por ningún país exportador de alimentos, puesto que cada vez cobran mayor importancia en todo lo atinente a su comercialización.

Dentro de la franja de alimentos saludables, libres de productos de síntesis química y que contribuyen a preservar el medioambiente, los productos orgánicos se presentan como una importante alternativa de desarrollo y con perspectivas favorables de crecimiento.

Argentina se destaca en América Latina por ser el primer país en promulgar normas oficiales nacionales en 1992. Se adecuó a un exigente marco regulatorio siendo reconocido en la lista provisoria de terceros países como equivalente por la Unión Europea en 1992 para su sistema de certificación vegetal y en el 2000 para el sistema de certificación animal. A fines del 2006 se ha convertido en el primer país latinoamericano en lograr el reconocimiento japonés de certificación orgánica.

El destino principal de la producción orgánica de nuestro país es la exportación, siendo el mercado interno muy reducido. La Unión Europea (UE), absorbe más del 50 % de los productos de origen vegetal y más del 90% de los productos de origen animal. Por otro lado, Estados Unidos se ubica en el segundo lugar de importancia como destino de nuestros productos.

Para mantener la competitividad en el comercio internacional de alimentos, nuestro país debe satisfacer las exigencias de los mercados. En la actualidad nos encontramos ante una actividad de enorme potencial que cuenta con un segmento muy reducido de profesionales especializados que asesoren a los productores que deseen convertirse a la producción orgánica y a aquellos que actualmente se encuentran produciendo bajo esas condiciones.

En tal sentido el Ministerio de Agroindustria de la Nación, a través de la Dirección de Agroalimentos, perteneciente a la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas, promueve la formación de profesionales para la producción orgánica a través del dictado de cursos de capacitación.

## OBJETIVO GENERAL

El curso está dirigido a profesionales universitarios graduados Ing. Agrónomo, Técnicos en Producción Vegetal Orgánica o carreras afines, que deseen especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica con el objetivo de mejorar la gestión de PyMES agroalimentarias de la región.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❑ Capacitar a profesionales para asesorar a PyMES agroalimentarias en lo concerniente a las exigencias de la producción orgánica, conforme a las normativas vigentes.





- ❑ Formar profesionales que sean capaces de transmitir los conceptos relacionados con las Producción Orgánica a productores y empresas del sector.
- ❑ Planificar y promover la difusión de la Producción Orgánica a partir de profesionales capacitados, en las regiones productivas del país.

## INSCRIPCIÓN Y ADMISIÓN

Se solicitará:

- **Constancia/Título** que acredite ser **Ing. Agrónomo, Técnico en Producción Vegetal Orgánica o carreras afines**.
- **Ficha de inscripción completa** ([www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar); ver procedimiento para la inscripción en página 6)
- **Currículum Vitae** actualizado.

Una vez **recibida la documentación**, el **Área de Producción Orgánica** de la Dirección de Agroalimentos, **seleccionará los postulantes y notificará por correo electrónico cada admisión**.

Será imprescindible en aquellos casos donde pudiera presentarse incompatibilidad ética adjuntar una Nota en carácter de Declaración Jurada que garantice la ausencia de conflicto de intereses.

***El sistema de selección prioriza el Curriculum Vitae de cada postulante y en 2º término el orden de inscripción.***

## METODOLOGÍA

### ETAPA 1: Envío de Material Digital

Una vez aceptada la inscripción y confirmada su admisión cada participante recibirá el material digital del curso vía correo electrónico. Este material tiene la finalidad de compartir los conceptos básicos y nivelar los conocimientos de los participantes. Para ello se propone la lectura de la normativa de referencia. **Este material debe llevarse al curso presencial para poder realizar la evaluación correspondiente** del mismo.

### ETAPA 2: Curso Presencial

Incluye:

- Examen escrito.
- Curso de Formación Profesional en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos.





### Contenidos del Curso Presencial

Los principales temas se enuncian a continuación:

- Objetivos y generalidades de la producción orgánica.
- Estadísticas del sector orgánico nacional e internacional.
- Normas generales de producción orgánica vegetal.
- Sistema de certificación orgánica, fiscalización y control.
- Bases Agroecológicas para la Producción Orgánica
- Manejo orgánico de suelos, plagas y enfermedades en cultivos intensivos.
- Trazabilidad en producción vegetal orgánica.
- Visita a un establecimiento productor de cultivos intensivos orgánicos.

Al finalizar el segundo día del curso se realizará un examen final escrito donde se evaluarán los contenidos correspondientes al material digital (enviado previamente por correo electrónico). El resultado del mismo se notificará entre 7 (siete) y 10 (diez) días de finalizado el curso.

Asimismo, el tercer y último día se realizará una visita a un establecimiento orgánico donde se integrarán los conceptos teóricos recibidos en los días anteriores del curso frente a una situación real.

### ETAPA 3: Finalización del Curso -a distancia- Presentación del INFORME FINAL

Finalizada la capacitación teórica del Curso y aprobado el examen escrito, **el asistente dispone de 90 días corridos (hasta el 04/10/2017) para presentar el INFORME FINAL que consiste en la confección de un Plan de Manejo Orgánico** realizado en un establecimiento agrícola preferentemente con manejo convencional. Para esta etapa, la Dirección de Agroalimentos designará un referente calificado a fin de colaborar en el seguimiento y asistencia del participante.

Asimismo esta Dirección **contará con 90 días corridos para la corrección del trabajo**, a partir de la fecha de entrega del mismo. En caso de que **el trabajo presentado no cumpla con los requisitos para su aprobación, se devolverá** al participante **para su enmienda en un plazo de 25 días corridos**. Esta segunda entrega constituye la última instancia posible para la aprobación del curso.

**Importante:** el Informe Final es **individual**.

A quienes hayan cumplido con el **100% de asistencia durante la etapa presencial** y lo soliciten, se les otorgará una **Constancia de Asistencia**. La misma será entregada el día final del curso presencial y estará firmada por el técnico de la Dirección de Agroalimentos a cargo del Curso de Formación Profesional en Producción Orgánica.

### CONDICIONES DE APROBACION

Sólo se otorgará **Certificado de Aprobación** a quienes aprueben el curso con los siguientes requisitos:

Para mayor información:  
Dirección de Agroalimentos – Subsecretaría de Alimentos y Bebidas  
<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/organicos@maqyp.gob.ar>  
**Teléfono: 011-4349-4553/2359**





**Aprobación del curso:**

- Cumplir con el 100% de asistencia.
- Aprobar el examen escrito.
- Aprobar el Informe Final.

**Tabla de asignación de puntajes:**

	<b>Puntaje máximo alcanzable</b>	<b>Puntaje mínimo requerido</b>
<b>Asistencia</b>	15	15
<b>Examen</b>	40	25
<b>Informe Final</b>	45	40

**PERIODO DE INSCRIPCIÓN:**

La **inscripción** se realizará del **5 al 23 de junio** exclusivamente a través de la página web [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar). La admisión se realizará el día 26 de junio.

Ver procedimiento de inscripción en la página 6.

**FECHA DEL CURSO:**

Consultas sobre el material digital: Del 27 al 30 de junio de 2017 a [organicos@magyp.gob.ar](mailto:organicos@magyp.gob.ar)

Etaapa presencial: 4, 5 y 6 de julio de 2017, San Miguel de Tucumán.

**HORARIO DEL CURSO**

El curso presencial consta de tres días. Las jornadas tendrán lugar de 9:00 a 18:00 hs, con almuerzo libre.



## PROCEDIMIENTOS DE LA INSCRIPCIÓN

Ingrese al sistema de inscripción de cursos que se encuentra en nuestra web presionando sobre **inscripción** dentro del curso que desea realizar, o por medio del siguiente enlace: [Link al Sistema de Inscripción](#)



En la pantalla principal del sistema observara que a su izquierda aparecen los datos requeridos para ingresar al mismo (DNI, N° de Documento y mail), mientras que en el lado derecho de su pantalla puede observar dos links en color azul: El de registrarse y el de solicitud de datos.

El link de solicitud de datos le informara de cómo hacer para recuperar sus datos de inscripción en caso de extravío de los mismos.

En caso de ya haber realizado el procedimiento de inscripción complete los datos para ingresar al sistema, estos son tipo, numero de documento y mail, y presione sobre el botón ingresar.

En caso de no estar inscripto, presione en el link Registrarse, esto le desplegara la planilla de inscripción que deberá completar.



**DATOS PERSONALES**

Nombres:  Correo Electrónico:   
Apellidos:  Por Favor Reingrese su correo   
Tipo de Documento: DNI País: ARGENTINA  
Numero de Documento:  Provincia: CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES  
Cod. Area - Telefono:  Localidad o Barrio:   
Celular:  Dirección:   
Altura, Piso y Depto:  y   
CP:

**FORMACIÓN PROFESIONAL**

Profesion:  Actividad de la Empresa: AERONAVEGACION  
Nivel Educativo: DOCTORADO Cargos: GERENCIA/ALTA GERENCIA/DIRECCION  
Titulo Obtenido:  Pagina Web:   
Empresa/Institucion a la que pertenece:

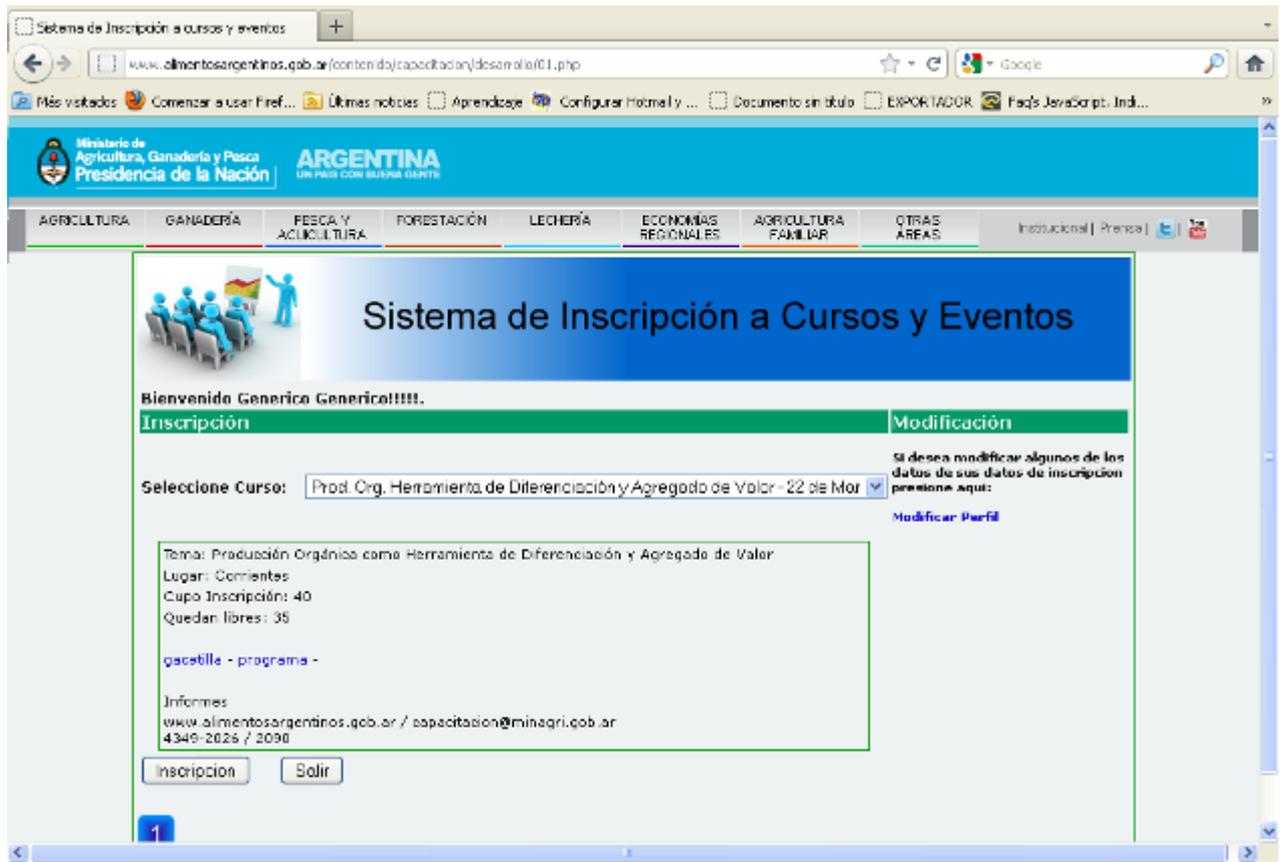
**Suscripción al Newsletter Mensual**

¿Desea recibir mensualmente noticias e información sobre cursos y demas areas del sector de alimentos?

Al finalizar con el llenado de la planilla presione en el botón enviar, de esta manera ya podrá ingresar sus datos dentro del sistema, no olvide que sus datos para el ingreso son su tipo y numero de documento y su mail.

En la pantalla de selección de curso podrá ver en la parte izquierda un botón de selección con el cual deberá elegir el curso al cual se desea inscribirse y en la derecha vera un link azul de modificación de datos.





Al seleccionar un curso podrá visualizar los datos del mismo como pueden ser: gacetilla – programa – cupo de inscripción, etc.

Para finalizar su inscripción presione en inscripción. Aparecerá un mensaje confirmatorio y volverá esta pantalla para poder realizar una nueva inscripción en otro curso que aparezca para la inscripción.

Para salir del sistema presione en el Botón Salir o presione la cruz de cerrado en la parte superior derecha.

El link de modificación de datos le permitirá realizar actualizaciones sobre sus datos ingresados.

- Redactar en formato de tipo 10, preferiblemente fuente Arial, un Currículum vitae de extensión **no mayor de 4 páginas**, y guardarlo electrónicamente, como: 2017.tucuman.organico.[apellidocv].doc. (Ej. 2017.tucuman.organico.LOPEZcv.doc).

- Disponer de una dirección de correo electrónico.

### **RECUERDE**

***El Curso tiene cupo limitado y el cierre de inscripción es el 23/06/2017. Luego del periodo de inscripción, la Coordinación del Curso realizará la selección de solicitudes de inscripción y comunicará por escrito su resultado.***