



## DOCUMENTO DE CONDICIONES

### Curso de Formación Profesional en Producción Orgánica aplicado a la Producción de Semilla

Agosto 2017

Las Termas de Río Hondo, Santiago del Estero

**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 de Ingeniero Agrónomo, Técnico 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 **Ingeniero 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 la Producción de Semilla.



## 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.
- Manejo del suelo, sanitario y poscosecha para la producción de semillas orgánicas.
- Pasos para la certificación de semillas orgánicas.
- Visitas a campo.

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 23/11/2017) para presentar el INFORME FINAL que consiste en la confección de un Plan de Manejo Orgánico** realizado en un establecimiento agrícola que produzca o desee producir semillas 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:

### 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 **24 de julio al 14 de agosto** exclusivamente a través de la página web [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar). La **admisión** se realizará el día 15 de agosto.

Ver procedimiento de inscripción en la página 6.

**FECHA DEL CURSO:**

Consultas sobre el material digital: Del 16 al 22 de agosto de 2017 a [organicos@magyp.gob.ar](mailto:organicos@magyp.gob.ar)

Etaapa presencial: 23, 24 y 25 de agosto de 2017, Las Termas de Río Hondo (Santiago del Estero).

**HORARIO DEL CURSO**

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

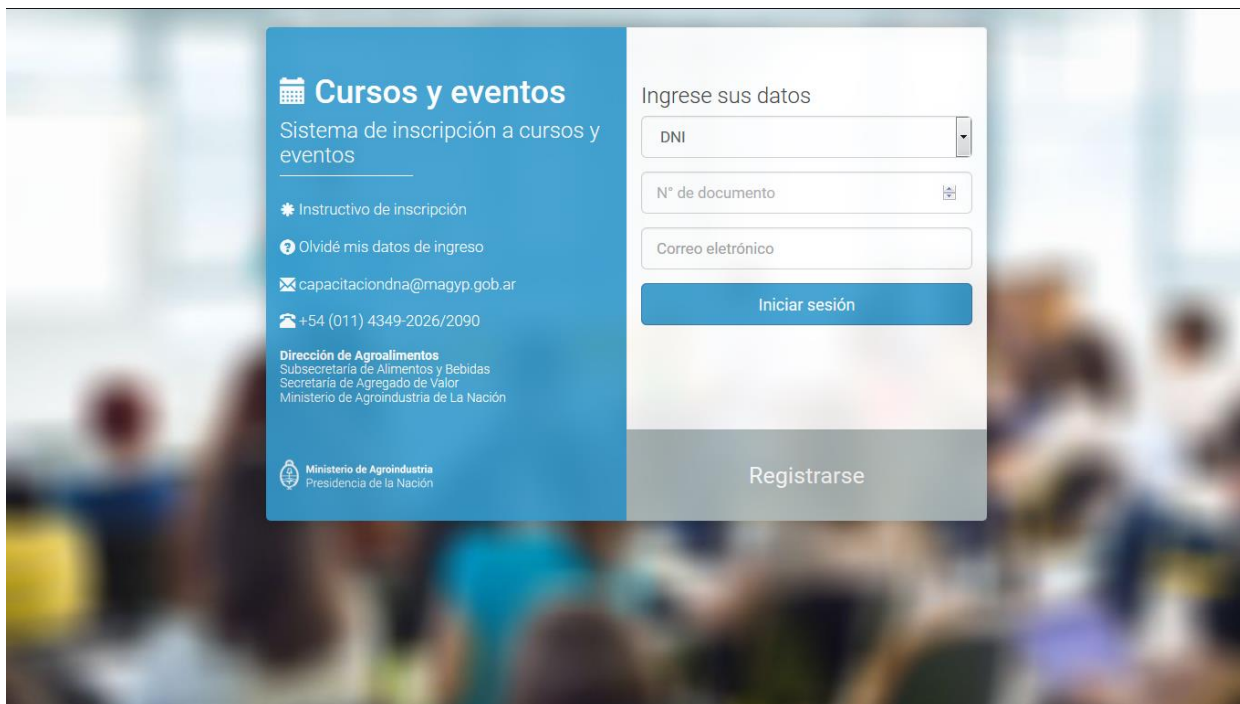


## PROCEDIMIENTOS DE LA INSCRIPCIÓN

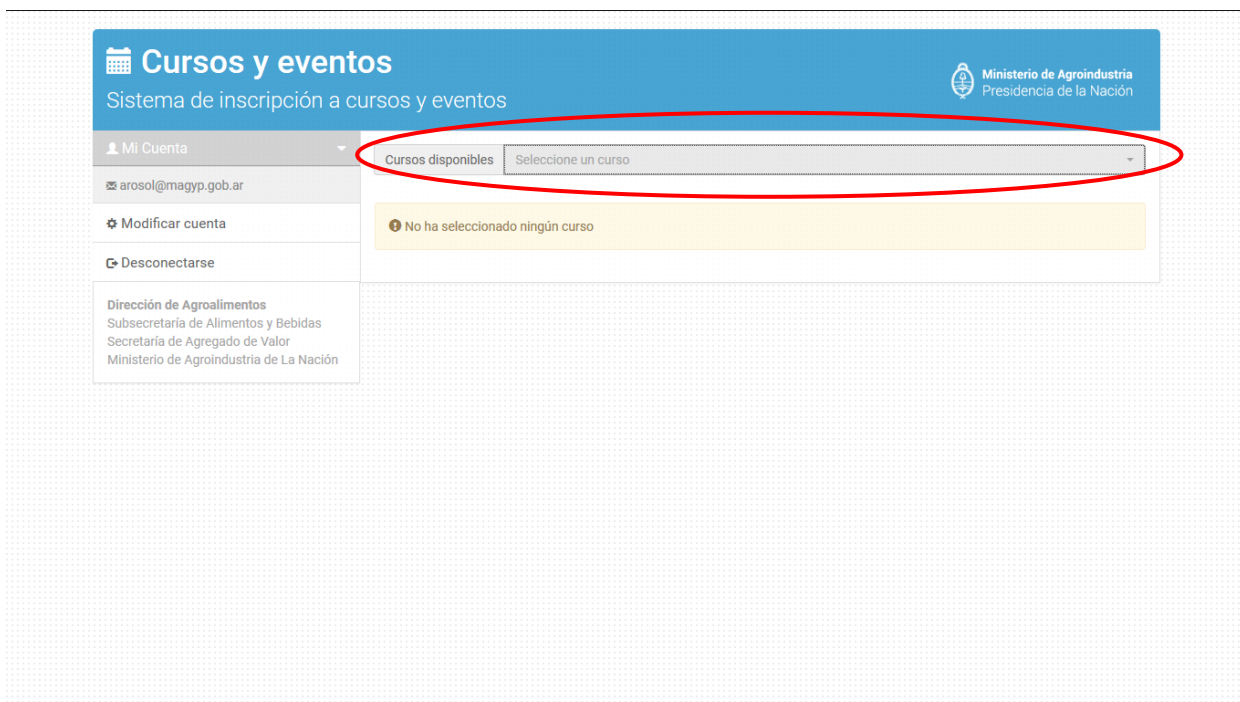
Ingresa al sistema de inscripción de cursos que se encuentra en nuestra web presionando sobre **inscripción** dentro del curso que desea realizar, o por medio del siguiente enlace: [Link al Sistema de Inscripción](#).

The screenshot shows the website interface for 'Alimentos Argentinos'. At the top, there is a navigation bar with the ministry logo and name, and social media icons. Below that is a menu with categories like 'AGREGADO DE VALOR', 'AGRICULTURA FAMILIAR, COORDINACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL', 'AGRICULTURA GANADERÍA Y PESCA', 'MERCADOS AGROINDUSTRIALES', and 'CONTROL COMERCIAL AGROPECUARIO'. The main content area is titled 'Alimentos Argentinos' and has a sub-menu with 'OFERTAS CURSOS', 'EVENTOS', 'FORMACIÓN IMPLEMENTADORES', 'CURSOS VIRTUALES', and 'TUTORIALES'. The 'EVENTOS' section is active, showing a list of events on the left and details for a specific event on the right. The event details include the date 'Del 04/07 al 06/07', a status 'Inscripción obligatoria', the title 'Formación Profesional en Producción Orgánica aplicado a los cultivos intensivos', and the location '- Tucumán, Argentina'. The 'Tema' section describes the course for professionals in organic agriculture. The 'Cierre de inscripción' is set for 30-06-2017. The 'Informe' section provides contact information: 'Web: www.alimentosargentinos.gob.ar' and 'E-mail: organicos@magyp.gob.ar'. At the bottom of the event details, there are three buttons: 'Condiciones', 'Gacetilla', and 'Inscripción', with the 'Inscripción' button circled in red.

En la pantalla principal del sistema observara que a su derecha aparecen los datos requeridos para iniciar sesión (DNI y mail), o bien el botón para registrarse en el sistema por primera vez (si aún no lo ha hecho):



En caso de encontrarse ya registrado en el Sistema de Capacitación, complete los datos para ingresar al sistema (DNI y mail), y presione sobre el botón Iniciar Sesión. Una vez iniciada sesión, podrá seleccionar el curso al cual inscribirse.



En la pantalla de selección de curso podrá ver en la parte derecha el menú desplegable con el cual podrá elegir el curso al cual desea inscribirse. Una vez seleccionado, podrá visualizar los datos generales del curso, el presente Documento de Condiciones, Gacetilla y deberá adjuntar su Curriculum Vitae, de





extensión **no mayor de 4 páginas**, y guardarlo como: CV.TermasRioHondo.Apellido.Nombre.doc. (Ej. CV. TermasRioHondo.Lopez.Luis.doc).

En la izquierda de la pantalla encontrará el botón “Modificar cuenta” para modificar sus datos.

En caso de no estar registrado en el Sistema de Capacitación, presione el botón “Registrarse”, esto le desplegara la planilla de registro que deberá completar:

**Cursos y eventos**  
Registro al sistema de inscripción

Dirección de Agroalimentos  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas  
Secretaría de Agregado de Valor  
Ministerio de Agroindustria de La Nación

**Datos personales**

Nombre  Apellido

País Argentina Provincia CABA

Localidad/Barrio  Dirección

Altura  Piso  Depto  Cod. Postal

Teléfono  Celular

**Formación profesional**

Nivel educativo OTRO Título obtenido

Profesión  Empresa / Inst.

Actividad AERONAVEGACION Cargo GERENCIA / ALTA GERENCIA / DIRECC

**Datos de acceso a los cursos**

Al finalizar con el llenado de la planilla presione en el botón “Inscribirme” para quedar registrado en el sistema. Una vez realizado este paso, debe entonces iniciar sesión e inscribirse en el curso tal cual se explica en la hoja anterior. **No olvide que sus datos para el ingreso son su DNI y mail.**

### **RECUERDE**

***El Curso tiene cupo limitado y el cierre de inscripción es el 14/08/2017. Luego del periodo de inscripción, la Coordinación del Curso realizará la selección de solicitudes de inscripción y comunicará por escrito su resultado.***