



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**

## **Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos**

**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:**

- **FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN**
- **CURRICULUM VITAE**
- **CONSTANCIA que acredite ser profesional universitario en ciencias de alimentos, agronómicas y afines.**

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



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**

## **Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos**

### **INTRODUCCION**

La efectiva implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria de los alimentos es una base necesaria para alcanzar estándares de Calidad e Inocuidad Alimentaria, y dar cumplimiento a la normativa aplicable.

Las organizaciones requieren contar con el compromiso de la dirección y con los recursos adecuados para que dichas prácticas sean abordadas de forma integrada y eficaz.

En la actualidad, y a lo largo de la historia, han sido diversos los eventos relacionados con la pérdida de inocuidad y/o calidad de los alimentos que se comercializan, usualmente ocasionados por un error de interpretación y/o de implementación inadecuada, aún en empresas con sistemas de gestión certificados.

En tal sentido el MAGYP, a través de la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad perteneciente a la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, y del PROCAL, promueve la difusión y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el sector agroalimentario, con el fin de fortalecer las capacidades técnicas tanto del sector público como privado. Para ello se prevé organizar el dictado de cursos gratuitos de implementadores en BPM, para formar profesionales con alta especialización en el tema.

## OBJETIVO GENERAL

La capacitación de implementadores apunta a generar una masa crítica profesional, formada para asesorar en la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, en las distintas regiones del país, en función de las exigencias actuales para el comercio nacional e internacional de productos alimenticios.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ❑ Capacitar a profesionales para la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos, conforme a la normativa vigente.
- ❑ Formar profesionales que sean capaces de transmitir los conceptos relacionados con las Buenas Prácticas y guiar en la implementación de las mismas, a empresas del sector.
- ❑ Planificar y promover la difusión de las Buenas Prácticas y la implementación de estos sistemas de inocuidad agroalimentaria, a partir de implementadores capacitados, en las regiones productivas de todas las provincias del país.
- ❑ Otorgar la credencial de Implementador que, una vez cumplimentadas las distintas instancias del curso de formación, obtendrá para ingresar al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, de acuerdo a lo establecido en la Resolución ex SAGPyA 61/2005.

## INSCRIPCIÓN Y ADMISIÓN

Se solicitará:

- **Constancia** que acredite ser **profesional universitario** en ciencias de alimentos, agronómicas y afines.
- **Formulario de inscripción completo.**
- **Curriculum Vitae.**

Los postulantes deben reunir las siguientes condiciones:

- Manejo/Conocimiento de sistemas de gestión de la inocuidad de alimentos (BPM, POES).
- Disponibilidad completa para los 4 (cuatro) días de curso de 4 horas diarias.
- Contar con PC o dispositivo electrónico con cámara, debido a que se verificará la conexión de los participantes durante todo el curso (es exigencia).
- Contar con buena conexión y dominio de internet, este punto es crucial para la realización del curso. Se sugiere contar como mínimo con 10 MB.

El cupo establecido para esta edición es de 20 participantes, y se considerará una sola persona por empresa (en caso de postularse más de un profesional perteneciente a la misma firma). La selección de los participantes se realizará acorde con el cumplimiento de las condiciones antedichas.

Una vez **recibida la inscripción y la documentación requerida**, el área de Capacitación de la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad, **seleccionará los postulantes** y notificará por correo electrónico cada **admisión**.

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

## METODOLOGÍA

### ETAPA 1: PREPARATORIA DEL CURSO (vía correo electrónico)

Una vez aceptada la inscripción y confirmada su admisión cada participante recibirá el material introductorio 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 y luego realizar las actividades sugeridas.

### ETAPA 2: CURSO PROPIAMENTE DICHO -MODALIDAD VIRTUAL

Incluye:

- Curso de Formación de Implementadores en Buenas Prácticas de Manufactura en Elaboración de Conservas.
- Revisión y profundización de conceptos para ser aplicados al Informe Final.

### Contenidos Del Curso

**Los principales temas se enuncian a continuación:**

#### **Introducción**

Presentación del curso y metodología de trabajo

**Módulo 1:** Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura. Contexto y Mercado. Programas de prerrequisitos vigentes. Bases para el sistema HACCP. Normativa Aplicable

**Módulo 2:** Requisitos generales relacionados con: Gestión de plagas. Higiene del Personal. Higiene del Establecimiento. Programa de Calibraciones. Procedimientos Operativos -POE. Gestión de Residuos. Control de Agua.

#### **Módulo 3:**

Contaminación cruzada. Competencias – Formación del Personal. Requisitos adicionales. Trazabilidad: Devoluciones, recall, reproceso. Mantenimiento Preventivo. Selección y evaluación de proveedores. Prácticas de Almacenamiento. Satisfacción de clientes. Gestión de documentos. Gestión de Alergenos

#### **Módulo 4:**

Procesos de verificación: Auditorias, Inspecciones, Análisis de Laboratorio, otros. Certificaciones. Metodología de trabajo. Comportamiento. Técnicas de Comunicación

**Examen Final, se evaluarán los contenidos enviados en la primera etapa (a través del correo electrónico) y los abordados en el curso.**

### ETAPA 3: FINALIZACIÓN DEL CURSO

#### **Informe Final**

El mismo constará de la realización de un Trabajo Práctico aplicado a un caso hipotético, que se les presentará, acerca de la implementación de las BPM en la industria alimentaria, y que incluye los siguientes puntos a desarrollar a partir de una consigna dada:

- Descripción del producto.

- Peligros asociados y medidas preventivas relacionadas.
- Diagrama de flujo y descripción del proceso productivo.
- Identificación de Programas de prerrequisitos aplicables.
- Lista de Chequeo de BPM (para requisitos establecidos).
- Resultado del Diagnóstico.
- Clasificación de Hallazgos.
- Propuestas de mejora.

**Importante:** el trabajo de elaboración del Informe Final es **individual**.

Finalizada la capacitación teórica del Curso y aprobado el examen, **el asistente dispone de 20 días corridos de la fecha de finalización del curso (desde el 28 de junio hasta el 5 de agosto) para presentar el informe final del Proyecto de implementación del SGCA.**

Asimismo se **contará con hasta 15 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 5 días corridos.** Esta segunda entrega constituye la última instancia posible para la aprobación del curso.

**Aprobación del curso:**

- ✓ Cumplir con el 100% de asistencia
- ✓ Aprobar el examen
- ✓ 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>	30	20
<b>Informe final</b>	35	30

**FECHA DEL CURSO:** 17, 18, 24 y 25 jun junio de 2021.

**HORARIO DEL CURSO:** El curso virtual consta de 4 jornadas de 9 a 13 hs.

**LOCALIZACIÓN DEL CURSO:** Plataforma Zoom.

**CARGA HORARIA:** 16 horas netas

**CRÉDITOS DEL CURSO: 20 CRÉDITOS**

**INSCRIPCIÓN:**

La inscripción se realizará del 1 al 10 junio exclusivamente a través de la sección Eventos de la página web [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar). La admisión será comunicada vía email el 14 de junio.

**El Currículum Vitae y el título universitario deben cargarse en el formulario al momento de inscribirse.**



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**

Asimismo es necesario que el participante disponga de una dirección de correo electrónico que permita una carga mínima de **2MB** para recibir el Material Introdutorio.

**RECUERDE**

**El Curso tiene *cupo limitado* y el cierre de inscripción es el 10/06/2021. La Coordinación del Curso realizará la selección de solicitudes de inscripción y comunicará por mail su resultado.**

Consultas: [capacitaciondna@magyp.gob.ar](mailto:capacitaciondna@magyp.gob.ar)