



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en Elaboración de Conservas

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 Elaboración de Conservas

INTRODUCCION

El término calidad puede ser definido de diferentes maneras. Así podemos decir que calidad es cumplir con las expectativas de un cliente, satisfacer sus requerimientos y en una visión más amplia, es una manera de incrementar la competitividad de una empresa.

Dentro de los atributos que definen la calidad se encuentran factores explícitos que se vinculan a valores nutricionales, organolépticos, funcionales y comerciales. La inocuidad forma parte de la calidad de manera implícita. Es requisito fundamental que el producto no dañe la salud del consumidor. Así, el aseguramiento de la calidad en general, y de la inocuidad en particular, se ha establecido en el mundo como un tema prioritario. Esto hace imprescindible que los integrantes de la cadena agroalimentaria, sean cada vez más eficientes en temas concernientes a la seguridad de los alimentos que producen.

La elaboración de conservas vegetales es una forma de aprovechar y agregar valor a la materia prima que abunda en la época de producción.

A nivel de elaboración casero, cubre las necesidades de autoconsumo y también puede comercializarse para generar una fuente de ingresos adicional.

A nivel industrial, es de gran importancia para las economías regionales. La industria conservera está estrechamente vinculada a la producción primaria y es gran generadora de empleo.

La producción argentina de conservas, tanto de frutas como de hortalizas, abastece al mercado interno y llega a diversos mercados internacionales.

Para mantener la competitividad en el comercio internacional de alimentos, nuestro país debe satisfacer las exigencias de estos mercados. 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 Elaboración de Conservas, 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 la Seguridad Alimentaria.

Concepto de calidad e inocuidad de los alimentos. Desde el productor primario hasta el consumidor. Contaminantes, físicos, químicos, biológicos. ETAs- Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto de un brote de ETA en los distintos actores: industria, consumidores, gobierno y equipos de salud. Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),

Módulo 2: Reglamentación vigente C.A.A, Resol. 233 de SENASA. Normativa voluntaria (Norma IRAM-NM 324 y otras relacionadas, CODEX). Requisitos generales para la implementación de las buenas prácticas de manufactura e higiene en Conservas. Confección y utilización de manuales y check list para la implementación. Requisitos de las **materias primas**: procedencia, cosecha, producción y extracción. Manipulación y transporte, control y evaluación de proveedores.

Módulo 3: Requisitos de construcción y de higiene del establecimiento elaborador (Abastecimiento de agua, instalaciones, equipos y utensilios). Requisitos de higiene del establecimiento: **POES** Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento y Manejo integrado de plagas (**MIP**). Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos. Almacenamiento de sustancias peligrosas. Requisitos sanitarios y de higiene del **personal**: Capacitación del personal (operarios, manipuladores, supervisores, auditores internos). Programa y plan de capacitación.

Módulo 4: Requisitos de higiene en la **elaboración** de conservas: Conceptos de elaboración de conservas. Controles de la elaboración (tiempo – temperatura), envasado, conservación y distribución. Control de instrumentos de seguimiento y medición. Dirección, supervisión. Documentación y registros de BPM. Manual de BPM en Conservas. Otros requisitos de calidad. Trazabilidad y recupero de producto. Satisfacción del cliente. Tratamiento de no conformidades. Auditorías internas. Triada: capacitación, implementación y verificación.

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 acerca de la implementación de las BPM en conservas, y que incluye los siguientes puntos a desarrollar a partir de una consigna dada:

- Descripción del producto.
- Diagrama de flujo y descripción del proceso productivo.
- Lista de Chequeo de BPM (para requisitos establecidos).
- Resultado del Diagnóstico.
- 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:

	Puntaje máximo alcanzable	Puntaje mínimo requerido
Asistencia	15	15
Examen	30	20
Informe final	35	30

FECHA DEL CURSO: 22, 23, 24 y 25 de junio de 2021.

HORARIO DEL CURSO: El curso virtual consta de 4 jornadas de 14 a 18 hs.

LOCALIZACIÓN DEL CURSO: Plataforma Teams Windows

CARGA HORARIA: 16 horas netas

CRÉDITOS DEL CURSO: 20 CRÉDITOS



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

INSCRIPCIÓN:

La inscripción se realizará del 4 al 14 junio exclusivamente a través de la sección Eventos de la página web www.alimentosargentinos.gob.ar. La admisión será comunicada vía email el 17 de junio.

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

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 14/06/2021. La Coordinación del Curso realizará la selección de solicitudes de inscripción y comunicará por mail su resultado.

Consultas: capacitaciondna@magyp.gob.ar