

CURSO: ACTUALIZACIÓN NORMATIVA SANITARIA E INOCUIDAD PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR

1 – Fundamentación

El potencial que posee la producción de la Agricultura Familiar Campesino Indígena (AFCI) para garantizar el abastecimiento de alimentos de calidad y su contribución a la seguridad alimentaria, requiere del concurso integrado de políticas públicas específicas que faciliten su realización. En este marco, junto con las políticas de acceso a los recursos naturales, el financiamiento, las tecnologías y procesos apropiados y los mercados, adquieren centralidad las políticas sanitarias para la producción, elaboración y comercialización de productos del sector.

La definición de normativas sanitarias y de inocuidad adecuada a la producción de la AFCI y la presencia del Estado con políticas públicas que hagan posible su cumplimiento, resultan aspectos prioritarios para el desarrollo socioeconómico de este sector y su inclusión en los circuitos comerciales. Así lo indica el permanente debate de la cuestión en el seno de los principales foros de diálogo sobre políticas públicas que desde hace décadas integran a nivel local, nacional, regional e internacional tanto organizaciones de productores/as, como técnicos y funcionarios de gobierno.

A través de los diferentes instrumentos de intervención del INTA y, en especial en los últimos años, del Programa Pro huerta (INTA-MSyDS de la Nación) se pudo dimensionar una fuerte necesidad de acompañamiento técnico a las/os productoras/es elaboradoras/es y organizaciones de la AFCI en temáticas de inocuidad en el procesamiento de las materias primas y agregado de valor a los productos. Trabajar en estos aspectos redundaría en la adquisición de las certificaciones necesarias para insertar los productos artesanales en los diferentes mercados y ferias.

En este marco, desde la Coordinación de Agricultura Familiar del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA); se planifica una instancia de formación y actualización, sobre adecuaciones normativas para el sector de AF; destinada a las/os técnicas/os de terreno que acompañan y asisten a las/os productoras/es, elaboradoras/es y sus organizaciones en materia de inocuidad y actualización de normativas vigentes para el sector de AF.

2 – Situación Actual

Si bien los técnicos y profesionales en territorio conocen desde su formación de base o por experiencia de trabajo el rol del SENASA, el funcionamiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) y las normas vigentes que se implementan, se considera necesaria la actualización e intercambio entre las instituciones intervinientes y los técnicos, así como acompañar desde el Estado el proceso de adecuación y resolución de problemáticas que puedan presentarse.

3 - Objetivo de la Capacitación (General y Específico)

Objetivo General:

Que los y las participantes sean parte de una instancia de actualización y orientación sobre los conceptos básicos de inocuidad, normativas sanitarias vigentes y los avances en las actualizaciones normativa para el sector de la Agricultura Familiar Campesina e Indígena.

Objetivos Específicos:

- Que los y las participantes reconozcan los requisitos de habilitación para los establecimientos elaboradores de alimentos según la normativa vigente.
- Indagar acerca de los conocimientos básicos sobre la implementación y ejecución de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Generar aptitudes en las/os técnicas/os para asesorar a productoras/es y organizaciones del sector de la AFCE en relación a los requisitos de habilitación para los establecimientos y la implementación de buenas prácticas de manufactura.
- Construir criterios comunes basados en el enfoque peligro/ riesgo a los procesos de elaboración, para fortalecer la inocuidad con productoras/es y organizaciones.
- Compartir consideraciones y reflexionar conjuntamente acerca de las particularidades, beneficios y limitaciones de los productos provenientes de la AFCE y sus parámetros cualitativos desde el punto de vista de los consumidores.

4 – Resultados Esperados

4.1 - Sobre el que recibe la capacitación:

Se espera que los participantes obtengan y/o amplíen sus conocimientos sobre el Sistema Nacional de Control de Alimentos, aspectos sanitarios y de inocuidad en los procesos de agregado de valor y, aspectos básicos vinculados a las buenas prácticas de manufactura, contribuyendo así, con la mirada higiénico sanitaria, en su acompañamiento a los elaboradores la AFCE.

4.2 - Sobre la (Inocuidad/Protección Vegetal/Sanidad Animal/Administración, etc.)

Se espera que los participantes puedan mejorar su intervención en territorio a partir de discutir y consensuar con otros agentes de desarrollo de diferentes instituciones y representantes del sector; las estrategias que permitirán cumplir con los aspectos sanitarios y normativas vigentes que aseguren un producto final inocuo

5 – Destinatarios

Es un curso MIXTO, es decir para agentes del Senasa y otras instituciones. Cupo máximo 60 (dos comisiones de 30)

Los agentes externos, deben ser **TECNICOS QUE TRABAJEN EN TERRITORIO ACOMPAÑANDO/ ASISTIENDO A ELABORADORES DE ALIMENTOS DEL SECTOR DE LA AGRICULTURA FAMILIAR.**

Perfil: Secundario completo, Técnico, Técnico agrícola, Biólogo, Ingeniero Agrónomo, Veterinario, Ingeniero en Alimentos, Licenciado en Inocuidad y Calidad de Alimentos, o carreras afines

6 – Contenidos del curso: contenidos mínimos

MÓDULO 1 – Encuentro Sincrónico: SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS (SNCA)

- Decreto 815/99: Sistema Nacional de Control de Alimentos.
- Código Alimentario Argentino (CAA)
- Autorizaciones Sanitarias.

MÓDULO 2: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

- Conceptos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- ACCPP - Enfoque basado en el concepto de Peligro Riesgo
- Inocuidad de los alimentos - ETAs

MÓDULO 3: ADECUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN NORMATIVA

- Concepto de Flexibilidad
- Actualización y adecuación normativa
- Adecuaciones en el CAA
- Artículo 154 quater, 60 bis, 152 tris. Incorporación Art. XXXIII “Tecnologías, procesos y alimentos de la producción agroalimentaria familiar y de elaboración tradicional”

MÓDULO 4: Evaluación Final integradora y Recuperatorios.

Durante este módulo se desarrollara el último encuentro sincrónico, en el cual se espera crear un lugar de debate y consultas sobre las temáticas desarrollada en los tres módulos teóricos.

7 – Estrategia metodológica y recursos didácticos

El curso está estructurado para que el participante realice la lectura del material teórico con el fin de realizar diferentes actividades de aprendizaje en forma individual.

La instancia final de evaluación consiste en la elaboración de un trabajo integrador abordando los conceptos teóricos y las experiencias de cada técnico en territorio, y a partir de esa vinculación responder una serie de preguntas. Asimismo, se propondrá y se espera la activa intervención de los participantes en los encuentros sincrónicos, donde habrá lugar para el debate, inquietudes, así como el análisis de distintas situaciones problema; buscando generar conocimiento y compartir reflexiones y debate entre los participantes.

8 – Modalidad del curso

Virtual (asincrónico y 2 encuentros sincrónicos).

9 – Duración y cronograma del curso

Cantidad de horas: 12 horas. (8 horas totales de lectura y actividades en el aula virtual y 2 encuentros sincrónicos virtuales de 2 horas cada uno)

Semanas	Módulos
1°	M1. Encuentro sincrónico. Lectura y actividades AVS.
2°	M2 - Lectura y actividades AVS.
3°	M3 - Lectura y actividades AVS.
4°	M4 - Encuentro Final Sincrónico. Evaluación Final Integradora y Recuperatorios

10 – Evaluación

10.1 Evaluación de Módulos

Actividad Módulo 1: Responder consigna en archivo Word y subir tarea al AVS

Actividad Módulo 2: Consiste en la realización de un múltiple choice a partir del contenido aportado por el material didáctico del módulo.

Actividad Módulo 3: POR FORO DE DISCUSIÓN CON EVALUACIÓN. Responder consigna en foro evaluación.

10.2 Evaluación Integradora

Evaluación integradora. Responder cuestionario en Archivo Word y subirlo al AVS

10.3 De la actividad

Al finalizar el último encuentro los participantes, a través de la plataforma, reciben una planilla para evaluar la actividad, donde se incluyen ítems como la pertinencia de los contenidos, calidad de la presentación, la posibilidad de transferir los conocimientos a la tarea cotidiana, el desempeño del docente, recursos materiales, bibliografía, entre otros.

11 - Requisitos para la aprobación

Asistir a ambos encuentros sincrónicos

Aprobar la Evaluación Final integradora y dos módulos.

12 – Seguimiento y control de resultados propuestos

Al término del curso se espera que el SENASA se encuentre enriquecido con el proceso desarrollado por sus agentes, teniendo éstos mayor conocimiento para el trabajo con el sector de la Agricultura Familiar. Asimismo, continúa con la articulación entre los agentes de las distintas regiones y la Coordinación de Agricultura Familiar, que permitan facilitar las futuras intervenciones y resolución de problemáticas del sector de la AF.

13– Docentes

Catalina Maranessi

Mariana Miró

Roberta Sammartino (docente observadora).

14– Bibliografía

Código Alimentario Argentino:

- Ley 18284/69 - Decreto 2126/71
- Capítulo II
- Artículos: 154 quater , 60 bis y 152 tris.

Directrices ANMAT para la agricultura Familiar

Decreto 815/1999

Web SENASA

FAO

Buenas prácticas aplicadas a los alimentos – Porfolio Educativo en temas claves en control de la Inocuidad de los Alimentos – Renapra - ANMAT

Guía Bromatología de la facultad de Veterinaria – UBA

Guía para la elaboración de Procedimientos y Registros en establecimientos que Procesan Alimentos -

MVZ. Manuel Arroyo Gómez - Dr. Julio C. Maronna

Resolución 423/2014

Resolución 445/2015

Manual Externos RENSPA

Directrices Anmat – RNE

Directrices RNPA

Resolución 186/14 – Funciones y Acciones de la Coordinación de AF – SENASA.

CAA – Capítulo II: Condiciones de Establecimientos Elaboradores.

Interpretación de las normas higiénico-sanitarias en pequeñas queserías y propuestas de medidas de flexibilidad

RC 13/2018 – Art. 154 quater

Directriz Agricultura Familiar (art 154 quater)

RC 10/2021 – Art. 60 bis

Guía para la interpretación e implementación del art 60 bis.

RC 4/2021 – Art 152 tris

Directriz para Establecimientos Comunitarios